



**FRUIT LOGISTICA**  
BERLIN, 8-10 FEBRUARY 2012



## **DECCO ESTARÁ PRESENTE EN FRUIT LOGISTICA 2012**

Decco World Wide estará presente un año más en la celebración de **Fruit Logística 2012** del 8 al 10 de Febrero, donde al igual que en años anteriores esperamos un gran número de visitas en nuestro stand, el cual estará ubicado en el **Hall 10.2 Stand A-01**.

Entre las novedades que presentaremos este año en la feria destacarán sin duda las de la línea NATURCOVER. NATURCOVER está enfocada principalmente a frutas y hortalizas. Permite llegar a los mercados con mayor frescura al disminuir la deshidratación y el arrugamiento, pudiendo mejorar la presentación en destinos cercanos y llegar en inmejorables condiciones a destinos de ultramar. En la conservación de ciruelas el beneficio es directo ya que se obtiene una marcada diferencia en las categorías comerciales respecto a fruta no tratada.

Por otra parte Decco ha iniciado la comercialización de productos que aplicados en pre cosecha aportan una mejora considerable en rendimiento y calidad de la fruta en el momento de su recolección. DECCOSHIELD, protector solar de última generación que está obteniendo la certificación en producción orgánica y p.integrada va a beneficiar a agricultores y comercializadores, ya que además de evitar manchados por golpes de sol aporta otros beneficios. DECCOSHIELD en manzanas y peras incrementa rendimientos por hectárea y mejora la coloración.



En cítricos precoces incrementa calibre y reduce notablemente el picado de mosca. En melones aumenta calibre y reduce el rajado. En viña adelanta el momento de cosecha e incrementa los grados Brix. Estos son solo algunos ejemplos dado que hay muchos otros cultivos en los que DECCOSHIELD está demostrando resultados sorprendentes.

Por último podemos destacar la satisfacción de todos aquellos clientes que están usando nuestro Sistema de Recuperación de Caldos de drencher (SRC DECCO) dado que es el único sistema del mercado que ofrece una solución completa a los vertidos del drencher ya que realiza una filtración tan eficaz que retiene además de los sólidos en suspensión un porcentaje cercano al 100% de las esporas de los hongos que afectan a los cítricos en post cosecha obteniendo caldos recuperados “transparentes”. El sistema SRC de Decco “no genera lodos”. Los residuos están comprimidos y deshidratados facilitando y economizando en su gestión.

Os esperamos.

Más información:

[www.fruitlogistica.de/en/](http://www.fruitlogistica.de/en/)

[www.virtualmarket.fruitlogistica.de/?locale=en\\_GB&Action=showCompany&id=75762](http://www.virtualmarket.fruitlogistica.de/?locale=en_GB&Action=showCompany&id=75762)