



OPTIMISEZ VOTRE PRODUCTIVITÉ et gagnez du temps !

UN SEUL LOGICIEL
regroupant valeurs nutritionnelles, liste des ingrédients et allergènes

Démo à distance gratuite sur simple demande.

**MATIÈRES
PREMIÈRES**
GÉRÉES VIA UNE
BASE DE DONNÉES

**CRÉATION
DE RECETTES**
NIVEAUX ILLIMITÉS
DE SOUS-RECETTES

**DÉCOMPOSITION
DE LA RECETTE**
GRAISSES, SUCRES, EAUX,
CACAO...

**ÉTIQUETAGE
AUTOMATIQUE ET AUX NORMES**

- LISTE DES INGRÉDIENTS
- LISTE DES ALLERGÈNES
- VALEURS NUTRITIONNELLES



**PRISE EN CHARGE DES
PERTES DE POIDS**
DURANT LE PROCESSUS
DE FABRICATION

**ESTIMATION DE LA
DURÉE DE VIE
DES PRODUITS**
PAR LE CALCUL DE L'HUMIDITÉ
RELATIVE D'ÉQUILIBRE

**CALCUL DU
PRIX DE REVIENT**
AVEC COÛT MAIN D'ŒUVRE



CHOCOLATIERS / CONFISEURS
Quantara software
Au service de l'Excellence.

BOOSTEZ VOTRE CRÉATIVITÉ !

avec un niveau illimité de sous-recettes.

GAGNEZ UN TEMPS PRÉCIEUX

pour la fabrication de nouveaux produits, grâce à la décomposition de tous les ingrédients d'une recette.

Concentrez-vous sur VOTRE CŒUR DE MÉTIER, nous nous chargeons du reste...

01

INSTALLATION DU LOGICIEL

comprenant **une base de données d'ingrédients classiques** de chocolatiers/confiseurs

02

FORMATION

Afin de vous donner toutes les ressources nécessaires pour exploiter le logiciel, **nous vous formons avec une assistance gratuite sur 3 mois.**

03

BASE DE DONNÉES PERSONNALISÉE

En plus de la base de données « classique » incluse dans le logiciel, nous introduisons **50 nouveaux ingrédients de votre choix***.

04

ASSISTANCE TECHNIQUE

toute l'année comprenant **mises à jour, sauvegardes, formation** et **introduction de nouveaux ingrédients** dans la base de données.

Quantara software
Au service de l'Excellence.

*fiches techniques fournisseurs requises.

création : www.studio-grenadine.com