



Une gamme pour toutes les opérations de nettoyage

Créée en 2004, la société Saconamo vient de lancer un kit de nettoyage destiné aux entreprises du secteur Horeca. Ce système baptisé Caps est composé de 5 bouteilles vaporisantes qui sont alimentées par différentes capsules. La bleue est un nettoyant intérieur parfumé, la rouge une nettoyant sanitaire, la verte un destructeur d'odeur biotechnologique, la violette un dégraissant désinfectant alimentaire et l'orange, un puissant dégraissant pour tout milieu.

L'utilisation est très simple : on remplit la bouteille d'eau et avant de fermer avec le bouchon vaporisateur on visse une capsule qui est perforée par un mécanisme très simple permettant au produit de se diluer dans l'eau.

Le code couleur facilite l'usage pour un personnel qui ne doit pas forcément être spécialisé dans le nettoyage. Lorsque la bouteille

est vide, il suffit de racheter des capsules.

A noter que ces dernières sont 100% recyclables (on peut les rendre à la prochaine commande) et qu'elles permettent de transporter un volume beaucoup plus petit. On obtient ainsi un gain de 98% de volume de stockage.

Les entreprises qui démarrent avec le système peuvent commander un kit complet avec les cinq bouteilles (et non quatre comme sur notre photo) et des tissus en micro-fibre aux couleurs adaptées.

Pour les produits de nettoyage, Saconamo reste fidèle aux laboratoires Pollet en Belgique. « Il s'agit d'un leader innovant et durable au sein des marchés de l'hygiène et du nettoyage », nous explique Alain Moll, directeur de Saconamo avant d'ajouter que la gamme classique de produits en bidons de plusieurs litres reste toujours disponible.

Saconamo

53, rue de la Déportation L-3238 Bettembourg Tél. : 26 52 18 63 www.saconamo



Vins du Languedoc

Le 27 février l'Association des sommeliers d'Europe a organisé une dégustation des vins languedociens du domaine Mas du Novi, à la Brasserie L'Authentique à Luxembourg-Limpertsberg.

Nommé également Domaine Saint Jean du Noviciat, le Mas de Novi est une propriété de 100 hectares (dont 40 hectares de vignes) sur la commune de Montagnac, au centre d'un triangle Béziers - Sète - Montpellier.

Depuis 1994, le domaine est tenu par Thierry Thomas, œnologue de formation. On y produit, vinifie, élève et embouteille des vins harmonieux et de belle qualité, en blanc, en rouge et en rosé.

Notre photo prise lors de la dégustation montre Simon Pionnier (Propriétaire brasserie l'Authentique), Cathy Lelu (Ambassadrice ASE Luxembourg, Chef Sommière chez Cristal Vins, Soleuvre), Jérémy Delmau (Maître d'hôtel au Restaurant Lagura), Eric Ventin (Restaurant Brasserie Maus Katty, Mondorf), Eric Beau (Sommelier au Domaine Cep d'Or), Amelie Alfonso (Secrétaire ASE Luxembourg), Sandrine Bachmann (Sommelière à Sommellerie de France), Emmanuel Arnould (Société Cote & Vin), Julien Franzetti (Sommelier à « Come à la maison »), Zoran Matic (Sommelier au restaurant À Guddesch, Biereng), Thierry Corona (Président ASE, Chef Sommelier au restaurant « Les Roses » à Mondorf)

4 médailles en or pour les Domaines Vinsmoselle lors de la „Berliner Weintrophy“

Les Domaines Vinsmoselle ont obtenu quatre médailles d'or et trois médailles d'argent au concours international « Berliner Weintrophy » de cette année. Les lauréats se présentent comme suit : Auxerrois Vin de Paille 2015, Pinot Blanc Machtum Hoffels Grand Premier Cru 2015 ainsi que le Pinot Gris Greiveldange Dieffert Grand Premier Cru 2015 et Pinot Blanc Côtes de Remich, Premier Cru 2015. Tous ont su convaincre avec une médaille d'or.



Le Pinot Gris Vieilles Vignes Grand Premier Cru 2015, le Riesling Stadtbredimus Dieffert Grand Premier Cru 2015 et le Pinot Gris Jongwënzer Grand Premier Cru 2015 ont à leur tour obtenu la médaille d'argent.

Les vigneron et chefs-cavistes des Domaines Vinsmoselle sont très fiers de ce résultat et se voient confirmés dans leurs efforts de qualité dans le vignoble et dans leurs caves.