

## STOCKAGE ALIMENTAIRE : Skware rencontre les acteurs du secteur fromager

La jeune entreprise innovante [SKWARE](#) (siège à Creuzier-le-Neuf) a mis au point un composite thermoplastique aux propriétés inégalées (léger, résistant à l'humidité, au sel, au petit lait, aux produits chimiques, antistatique, non corrodable, imputrescible), dédié au stockage en milieux contraignants. La première application de sa technologie brevetée est appliquée au secteur fromager (suivront la santé et l'électronique notamment).

CheeseSkware™, système novateur de stockage alimentaire sur mesure, de conception et fabrication 100% française et qui offre aux fabricants, affineurs, grossistes et distributeurs de fromages des structures hyper-résistantes et modulables à l'infini pour un affinage et un stockage zéro risque, sera présenté lors du Mondial du Fromage et des Produits laitiers, du 7 au 9 juin au Vinci Centre International des Congrès de Tours. [www.skware.fr](http://www.skware.fr)