

**GEPRÄGTE BEUTEL FÜR VAKUUMIERUNG Gewicht 90
20x30 cm. 100 Stk**



CODICE: 0980002481397

vedi prodotto online

SOLUZIONI FOODSERVICE

Die Beutel „Besser Vakuum“ werden aus einer speziellen PA/PE-Folie für die Vakuumkonservierung von Lebensmitteln hergestellt.

Durch diese Art der Behandlung können Lebensmittel länger haltbar gemacht werden, da sich unter Luftabschluss die meisten Mikroorganismen und Bakterien nicht entwickeln können. Diese Technik bewahrt den Geschmack, den Geruch, die Farbe und die ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Lebensmittel und wird sowohl bei rohen als auch bei gekochten Produkten angewandt, oft verbunden mit Kühlung. Die Haltbarkeit von vakuumverpackten Produkten kann je nach Art des Lebensmittels zwischen 6 und 21 Tagen liegen.

Die wichtigsten Vorteile sind:

Stoppt die Entwicklung von aeroben Mikroorganismen;

Chemische Veränderungen durch Sauerstoff (Oxidation);

Erhaltung der Frische und Schutz vor von außen eindringenden Gerüchen.

EIGENSCHAFTEN:

Verwendung bei Temperaturen -40°C $+40^{\circ}\text{C}$

100% recycelbar