GLATTE KOCHBEUTEL FÜR VAKUUMIERUNG Gewicht 90 30x45 cm. 100 Stk

EINFACHE BEUTEL FÜR VAKUUMIERUNG UND ZUM KOCHEN Gewicht 90 30x45 cm in einer Packung von 100 Stück FÜR EXTERNE GLOCKENVERPACKUNGSMASCHINEN.

CODICE: **098140481305**

vedi prodotto online

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it

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.
Kochen ohne Fettzugabe
Mit weniger Gewichtsverlust beim Kochen
Zeitersparnis: Portionen im Voraus vorbereiten und nach Bedarf kochen
Mehr Geschmack, da Aromen und organoleptische Eigenschaften im Beutel bewahrt werden.

EIGENSCHAFTEN:
Verwendung bei Temperaturen von -40°C bis + 100° für maximal 2 Stunden
Verwendung bei Temperaturen von -40°C bis + 121° für maximal 1 Stunde

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it