



Consumables

Meat saver paper



Meat saver paper dient als scheidingspapier tussen vleeswaren of andere verse voedingsproducten. Daarnaast kan het ook gebruikt worden als onderlegger in schaaltes.

Meat saver paper heeft een uniek vochtwerend karakter alsook scheur- en kleefvrije eigenschappen.

Karakteristieken

- ✓ Garandeert een maximale versheid
- ✓ Bestand tegen vriestemperaturen, vochtafstotend, scheur- en kleefvrij

Toepassingen

-  Vriezen
-  Koelen

Voordelen



Bestand tegen scheuren

Weerstaat de uitdagingen tijdens het verpakken en behandelen zonder te scheuren, waardoor de integriteit van de verpakking wordt gegarandeerd.



Bestand tegen vriestemperaturen

Blijft flexibel en duurzaam, zelfs bij gebruik voor het verpakken en bewaren van vlees in vriescondities.



Versheid

Weerstaat de druk die ontstaat tijdens het vacuüm sealen. Helpt ook uitdroging van het vlees te voorkomen door te fungeren als barrière tegen vochtverlies.



Duurzaamheid

Deze duurzame verpakking is gemaakt van natuurlijke materialen en dus biologisch afbreekbaar, wat betekent dat het na verloop van tijd op natuurlijke wijze zal afbreken.