

PRESSEMITTEILUNG

2010/E156 –HC2440
Februar 2010

Praktische Cryovac®-Oven-Ease™-Verpackung

Der ofentaugliche Beutel Cryovac® Oven Ease™ HC2440 bietet eine effektive Kombination aus Barriere-Vakuumverpackung und bequemer Handhabung für ofenfertige Produkte.

Der einzigartige ofentaugliche Beutel Oven Ease™ HC2440 ist die neueste Verpackungsinnovation aus dem Hause Sealed Air Cryovac® und bietet sowohl dem Food-Service als auch dem Einzelhandel vielfältige Vorteile. Dieser extrem widerstandsfähige, mehrlagige Beutel verbindet gute Sperreigenschaften mit der bequemen Handhabung ofenfertiger Produkte, ist zum Aufwärmen im Back- oder Mikrowellenofen geeignet und ermöglicht, dass das gekochte Produkt sein natürliches Aroma und seine Saftigkeit behält. Weitere Vorteile für den Verbraucher sind kürzere Garzeiten und geringere Auslaufgefahr, sowie leichte Zubereitung und Entsorgung der Verpackung. Zusätzliche Anreize sind der garantiert gleichbleibende Geschmack von marinierten und gewürzten Produkten, sowie die Auswahl der erhältlichen Mahlzeiten, die ansonsten mangels Zeit oder Kochkunst nicht zubereitet werden würden. Zugelassen ist dieser ofentaugliche Beutel nach dem europäischen Lebensmittelgesetz für Temperaturen von 200°C für bis zu zwei Stunden oder 190°C für vier Stunden.

Effizienz in Aktion

Der **Cryovac-Beutel Oven Ease** ermöglicht das bequeme Braten von Produkten in der Verpackung. Er eignet sich sowohl für gekühlte Produkte, einschließlich Braten mit und ohne Knochen, als auch für tiefgefrorene, hermetisch und nicht hermetisch versiegelte Inhalte. Bei Roastbeef erhält das Fleisch beispielsweise eine Pökellaken-Injektion, wird mariniert, gewalkt und verpackt, bevor es für den Vertrieb an Restaurants gekühlt bzw. eingefroren wird.

Vielfältige Vorteile

Die in dem neuen ofentauglichen Beutel zubereiteten Produkte sind saftiger und zarter und haben eine homogenere Textur als auf herkömmliche Weise zubereitete Produkte. Die hermetische Versiegelung des HC2440 schützt vor Haftungsproblemen, die beim Einsatz von Beuteln mit Metallverschlüssen in Verbraucherküchen und Food-Service-Einrichtungen auftreten können. Der Beutel bietet außerdem eine hervorragende Haltbarkeit von gekühlten, frischen oder gekochten Produkten. Ein weiterer Vorteil für Food-Service und Einzelhandel ist die ansprechende Präsentation, wohingegen die Hersteller die kosteneffiziente Möglichkeit begrüßen werden, die neuen Beutel auf vorhandenen Cryovac®-Verpackungssystemen verwenden zu können.

Hinweis an den Herausgeber:

® TM ist ein Markenzeichen oder eingetragenes Markenzeichen der Cryovac Inc., einer Tochtergesellschaft der Sealed Air Corporation.

Cryovac Packaging und Cryovac Food Solutions sind Geschäftsbereiche von Sealed Air und weltweite Marktführer bei innovativen, flexiblen und unnachgiebigen Verpackungsmaterialien, -systemen und -dienstleistungen für eine breite Palette von Lebensmittel-Anwendungen.

In Europa hat Sealed Air Cryovac mehr als 3.000 Mitarbeiter, die an Produktionsstätten in Frankreich (Arc-en-Barrois und Epemon), Deutschland (Norderstedt), Großbritannien (St. Neots und Poole), Italien (Passirana di Rho), Spanien (Buñol), Russland (Volgograd), Polen (Ozarow), Ungarn (Újhartyán), Südafrika (Spartan) und Botswana (Lobatse) arbeiten. Ebenfalls in Italien angesiedelt ist das EMEA Packaging Technical Center von Sealed Air Cryovac. Das EMEA Customer Systems Centre befindet sich in Root in der Schweiz. Packforum®, das ständige Kundenzentrum von Sealed Air Cryovac EMEA, hat seinen Sitz in Roissy Charles de Gaulle bei Paris.

Sealed Air arbeitet stetig an einer permanenten Verbesserung seiner Ökobilanz und strebt nach Sicherheit und optimalem Umweltschutz, ohne dabei aus den Augen zu verlieren, dass Plastikverpackungen für Lebensmittel immer effizienter werden müssen. Das Unternehmen arbeitet aktiv an der Reduzierung der benötigten Ressourcen sowie an einer 100%igen Wiederverwertung durch Recycling, Wiederverwendung von Industrieschrott und Energie-Rückgewinnung durch angemessene Verbrennung.

Die Website von Sealed Air EMEA finden Sie unter www.sealedair-emea.com.

Kopien der in dieser Presseveröffentlichung gezeigten Abbildungen und Fotos von Sealed Air bekommen Sie auf Anfrage im gewünschten Format.

Um weitere Informationen zu dieser Pressemitteilung zu erhalten,
wenden Sie sich bitte an Angelika Steiner:

Tel: +41 41 349 4593 oder Angelika.Steiner@sealedair.com