



PaperSeal™ Original

PaperSeal™ Original ist eine faserbasierte Schale, die sich als Verpackung für frisches und verarbeitetes Fleisch sowie frischen und verarbeiteten Fisch und für Salate, Obst, Dips usw. eignet. Dies sind Anwendungen, bei denen Schutzgasverpackungen erforderlich sind, um die Haltbarkeit zu erhalten.

Die Schale ist eine nachhaltige Alternative zu herkömmlichen MAP-Kunststoffschalen und ermöglicht eine Kunststoffreduzierung um 80–90 %¹.

Die Schale verfügt über eine einzigartige Konstruktion für erhöhte Stabilität. Sie besteht aus einem einzigen Stück Karton, sodass kein Falten oder Kleben erforderlich ist.

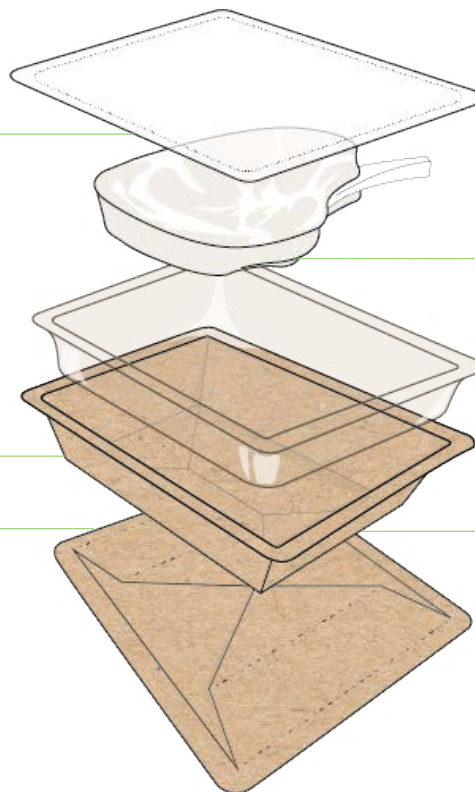


Nachhaltigkeit der Schale

- Da der Körper der Schale aus Karton besteht, wird bei PaperSeal Original-Schalen je nach Anwendung in der Regel 80–90 % weniger Kunststoff als bei herkömmlichen Schalen verwendet.
- Die Innenauskleidung lässt sich nach Gebrauch leicht vom Kartonteil der Schale trennen, sodass der Karton optimal im Papierabfallstrom recycelt werden kann.²
- Der Karton wird aus erneuerbaren pflanzenbasierten Fasern hergestellt, die aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern gewonnen werden.

Sicherheit

- Siegelintegrität, die der einer Kunststoffschale gleicht.
- Das Produkt bleibt frisch und hat dank der doppelt umgeschlagenen, unnachgiebigen Schalenkonstruktion die gleiche Haltbarkeit wie eine Kunststoffschale.



Flexibilität

- Durch die Verfügbarkeit unterschiedlicher Auskleidungen und Kartons sind technische Lösungen für jedes Produkt möglich.
- Entwickelt für Anwendungen mit Schutzgasverpackung (MAP) und Vakuum-Skin-Verpackung (VSP).
- Empfohlen für frisches und verarbeitetes Fleisch sowie frischen und verarbeiteten Fisch, gekühlte und gefrorene Mahlzeiten, Käse, Salate, Soßen und frisches Obst.

Funktionsfähigkeit

- Die Schale kann geformt oder flach geliefert werden, wobei Letzteres geringere Transport- und Lagerkosten im Vergleich zu vorgefertigten Schalen mit sich bringt.
- Kann mit vorhandenen Schalenversiegelungsmaschinen eingesetzt werden, sodass keine Investitionen in neue Geräte erforderlich sind.³
- Geringere Anforderungen an den Lagerbestand, da kleinere Mindestabnahmemengen verfügbar sind.

Wirkungsvolles Branding

- Hochwertige Grafiken können sowohl auf die Innen- als auch auf die Außenfläche gedruckt werden und sorgen für Differenzierung.

¹ Die Zahlen zur Kunststoffreduzierung beziehen sich auf die Schale, nicht auf die Deckelfolie, die voraussichtlich der für aktuelle Schalen verwendeten Folie ähnelt. Für jede PaperSeal-Schale wird individuell spezifiziert, um den Kunststoffanteil auf ein Minimum zu reduzieren, und zwar möglichst auf Werte unter 10 %.

² In manchen Ländern (abhängig vom Kunststoffanteil) wird die ausgekleidete Schale auch ohne Entfernung der Auskleidung zum Recycling angenommen.

³ Möglicherweise sind Änderungen am Versiegelungstool erforderlich.

Das PaperSeal™ Schalen-Sortiment

Ideal für zahlreiche Anwendungen



PaperSeal™ Shape ist ideal für frische, verzehrfertige, gekühlte Gerichte sowie zubereitete Salate und Obst. Es ist als runde, mehrteilige und tiefere Schalenform erhältlich und reduziert den Kunststoffverbrauch um 80-90 Prozent.



PaperSeal Original ist für frische und verarbeitete Proteine, frische Nudeln, Salate und zubereitetes Obst konzipiert. Dies sind Produkte, die eine Schutzgasverpackung erfordern. Reduziert Kunststoff um 80-90 Prozent.



PaperSeal Skin ist die Lösung für frische und verarbeitete Proteine, die eine Vakuum-Skin-Verpackung erfordern. Reduziert Kunststoff um 80-90 Prozent.



PaperSeal Cook ist eine ofen- und mikrowellentaugliche sowie schutzgasverpackte Schale für frische, verzehrfertige Mahlzeiten. Reduziert Kunststoff um bis zu 80 Prozent.