

SAROGOLD

Die Gourmet Folie

SAROGOLD - die Premium Frischhaltefolie.

**Höherer Schutz - längere Haltbarkeit -
weniger Food Waste!**

Die SAROGOLD Folie ist eine spezielle Frischhaltefolie, welche keinen Sauerstoff und kein Wasser durchlässt. Dadurch bleibt die Eigenfeuchtigkeit und das Aroma des verpackten Produktes geschützt. SAROGOLD trägt den Ansprüchen von Gourmets und Menschen Rechnung, die ihre Genüsse auch gerne konservieren. Und zwar so, dass möglichst nichts von der Gaumenfreude verloren geht.



- Verhindert Gefrierbrand
- Schrumpf- und siegelbar
- Vermeidet Schimmelbildung
- Aromaschutz, geruchsneutral
- Produkt trocknet nicht aus - hohe Feuchtigkeitssperre
- Transparente, verkaufsfördernde Verpackung
- Geeignet für die Mikrowelle
- Lange Haltbarkeit des Produktes
- Kein Austausch von Sauerstoff und Feuchtigkeit

HÖCHSTE ANSPRÜCHE AN VERPACKUNG, SCHUTZ UND KONSERVIERUNG.



Mit ihrer optimalen Sauerstoff-, Geschmacks- und Aroma-Barriere bleibt die SAROGOLD Folie ungeschlagen im Frischhalte-Bereich. Die Vorteile sprechen für sich: Lange Haltbarkeit, intaktes Aroma, einwandfreier Geschmack und Verlängerung der Lagerzeit um den Faktor 10 gegenüber handelsüblicher Catering-Folie. Die hohe Transparenz der Folie präsentiert das Produkt verkaufsfördernd und sorgt für mehr Umsatz.

Unvergleichbarer dauerhafter Schutz speziell für Lebensmittel:

- mit viel Fettgehalt
- mit schnellem Geschmacksverlust
- mit starkem Geruch (Fleisch, Käse, Gewürze, Gewürzkräuter, Kaffee, Tee, Marzipan usw.)
- mit hoher und schneller Anfälligkeit auf Umgebungsgeruch
- die nicht austrocknen dürfen, z.B. Backwaren
- die tiefgefroren werden (verhindert Gefrierbrand)
- die im Mikrowellenherd aufgewärmt werden

SAROGOLD: TIEFGEFRIER-, FRISCHHALTE- UND MIKROWELLENFOLIE IN EINEM.

Durchlässigkeiten im Vergleich

Die Tabelle beweist, dass die SAROGOLD Gourmet Folie im Vergleich zu anderen Materialien unschlagbar ist. Ein Grund mehr, im Frischhaltebereich auf die unbestrittenen Qualitäten dieses Produktes zu setzen.



Sauerstoffdurchlässigkeit

Material	Wert*
PVC	185
LDPE	8900
OPP	1900
SAROGOLD	2

Wasserdampfdurchlässigkeit

Material	Wert*
PVC	42
LDPE	15
OPP	4
SAROGOLD	2

*cm³/m²/24 h, 25 my/23 °C/0% RH

ABROLLGERÄTE FÜR SAROGOLD GROSSROLLEN.



SAROGOLD Abroller mit INOX Arbeitsfläche

Geeignet für praktisches und rationelles Arbeiten mit SAROGOLD. Hohe Sicherheit dank einem versenkten Messer. Langlebig, lebensmittelkonform.

Erhältlich in den Arbeitsbreiten 40 cm oder 50 cm.



Heizplatte mit Teflondeckel

Die in SAROGOLD verpackten Produkte werden kurz auf die Heizplatte gelegt. Gute Siegelwirkung der Folie und dauerhafter, hermetischer Verschluss. Die Arbeitsfläche der Heizplatte beträgt 37 x 20 cm. Sollte der Teflondeckel abgenutzt sein, kann er problemlos ersetzt werden. Die Heizplatte überzeugt durch ihre Einfachheit und die Langlebigkeit.

SAUERSTOFFDURCHLÄSSIGKEIT IM PRAKTISCHEN TEST.

Einfluss der Sauerstoffdurchlässigkeit auf das Schimmelwachstum

Die Fotos zeigen die exzellente Sauerstoff-Barriere der SAROGOLD Folie. Sogar nach 14 Tagen sieht der in SAROGOLD eingepackte Käse noch frisch und appetitlich aus wie am ersten Tag. Gut sichtbar ist auch die Auswirkung von einfachen Folien auf die Haltbarkeit.



Tag 1

Am ersten Tag werden identische Portionen Käse schimmelfrei, frisch und feucht in SAROGOLD Folie, sowie in handelsüblichen Haushaltfolien aus PE oder PVC eingepackt und bei Umgebungstemperaturen gelagert.

SAROGOLD



PE



PVC



Tag 4

Die in PE und PVC Folie eingepackten Käsestücke haben bereits einen «Bart» angesetzt. Auch ist der Feuchtigkeitsverlust bereits deutlich sichtbar. Das in SAROGOLD eingepackte Käsestück sieht noch aus wie am ersten Tag.

SAROGOLD



PE



PVC

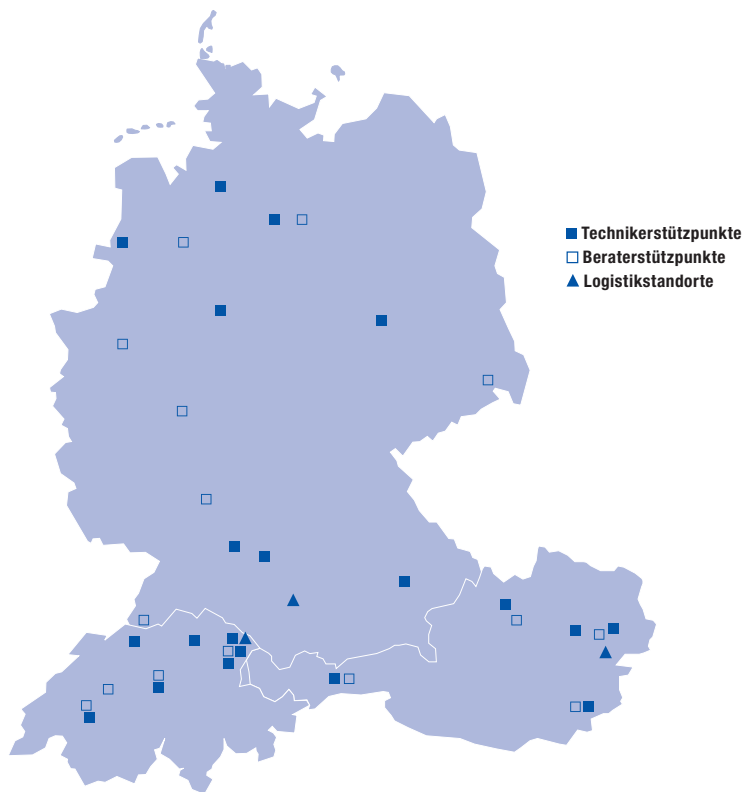


Tag 14

Die Sauerstoffdurchlässigkeit der einfachen Folien (PE, PVC) ermöglicht ein beschleunigtes Schimmelwachstum. Die Käsestücke haben bereits dicke weiße Bärte angesetzt. Auch der Gewichtsverlust durch Austrocknung ist gut sichtbar. Das in SAROGOLD eingepackte Käsestück sieht immer noch frisch und appetitlich aus. Kein Schimmelwachstum und kein Austrocknen kann festgestellt werden.

WIR SIND FÜR SIE DA!

Fragen Sie nach unserem Know-how bei der Verarbeitung auf
Verpackungsmaschinen. Unsere Anwendungstechniker sind für Sie da!



Saropack AG ■ Seebileichstrasse 50 ■ Postfach 41 ■ CH-9401 Rorschach
Telefon 071 858 38 38 ■ Telefax 071 858 38 86
saropack@saropack.ch ■ www.saropack.ch

Saropack Handels GmbH ■ Voralberger Wirtschaftspark 2 ■ A-6840 Götzis
Telefon 05523 53540 ■ Telefax 05523 53780 ■ UID Nr. ATU 41612108 ■ FB Nr. 149426w
saropack@saropack.at ■ www.saropack.at

Saropack GmbH ■ Wallbrunnstrasse 24 ■ D-79539 Lörrach
Telefon 07621 1698680 ■ Telefax 07621 1698681 ■ UID Nr. DE 813 085 351
saropack@saropack.de ■ www.saropack.de