

DAS NEUE **VERPACKUNGSSYSTEM**

BY **SEALPAC**

# TenderPac



## Gut gereift, appetitlich präsentiert

Mit TenderPac präsentiert SEALPAC jetzt ein Zwei-Kammer-Vakuumverpackungssystem, das die optimalen Bedingungen für nachreifende Fleischprodukte wie Rind schafft.

Der während des Reifeprozesses abgegebene Fleischsaft wird von einer zweiten Verpackungskammer aufgenommen. Damit sorgt TenderPac für eine hygienische Lagerung und eine appetitliche Produktpräsentation, die über die gesamte Haltbarkeitsdauer bestehen bleibt.

## Vorteile:

- Optimale Mikrobiologie
- Maximale Produkthaltbarkeit
- Gezielte Förderung der Fleischreifung
- Optimales Aroma, Bratverhalten und Zartheit
- Attraktive Präsentation für Verbraucher am POS

**SEALPAC**

*Forming Innovations*

ZWEI-KAMMER-SYSTEM, **EINZIGARTIGES ERGEBNIS:**

# TenderPac

TenderPac von SEALPAC schafft beste Bedingungen für Rotfleisch im SB-Segment: Produziert mit PA/PE-Weichfolie kann die neue Zwei-Kammer-Lösung aufrecht oder liegend gelagert und präsentiert werden. Ihre spezielle Foliensatzung fördert gezielt den Reifeprozess von hochwertigem Frischfleisch.

Eine zweite, mit durchlässiger Naht räumlich getrennte Kammer, die durch Bedruckung oder Etikettierung verdeckt ist, nimmt den austretenden Fleischsaft mit dem von SEALPAC entwickelten ActiveStick sauber auf. So wird das Produkt über die gesamte Dauer der Reifung stets trocken und appetitlich gelagert und angeboten. Auch nach dem Öffnen des TenderPacs gelangt der Verbraucher nicht in Kontakt mit dem abgegebenen Fleischsaft.

Damit steht TenderPac für eine besonders appetitliche, konsumentenfreundliche Präsentation von nachreifenden Fleischprodukten und überzeugt durch aromatische und erstklassige, zarte Fleischqualität.

## Alle Vorteile im Überblick:

- Zwei-Kammer-Vakuumverpackung zur hygienischen Trennung von Fleisch und absonderter Flüssigkeit
- Beste Farbhaltung und optimaler Reifeverlauf
- Maximale Produkthaltbarkeit
- Sichere, strapazierfähige Verpackung
- Ansprechende Produktpräsentation stehend oder liegend
- Zarte Konsistenz, bestes Fleischaroma
- Inklusive Konsumentenhinweis auf dem ActiveStick



TenderPac ist auf allen Tiefziehenanlagen der SEALPAC RE-Serie realisierbar.

## SEALPAC – das Maximum an Flexibilität.

Als Präzisionsunternehmen engagieren wir uns für die Ziele und den Erfolg unserer Kunden. Gemeinsam werden profitable Lösungen in höchster, kompromissloser Qualität erarbeitet. Flexibel und mit vollem Einsatz zeigen wir individuelle Richtungen auf, die Ihrer Zukunft eine neue Form versprechen.