

## Tiefziehfolien von ALLVAC haben strapazierfähige Barrieren

### **Fleisch an spitzen Knochen oder rauen Schinken sicher und luftdicht verpacken**

Spareribs, Rippen oder Koteletts haben eines gemeinsam: spitze Knochen. Nicht wenige Produkte werden in einer Tiefziehfolie verpackt. Spitze Knochen und Folie? Passt das zusammen? ALLVAC wirbt mit einem unmissverständlichen „Ja!“. „Damit die Knochen keine Gefahr für die Verpackung sind, muss diese eine besondere Materialstärke haben“, erklärt Hans Bresele, Geschäftsführer von ALLVAC. Dadurch wird eine Durchstoßfestigkeit erreicht, die nicht nur spitzen Knochen, sondern auch scharfkantigem Tiroler Speck standhält.

#### **Folie hält dicht**

Ob frische Produkte, vorgefertigt oder tiefgefroren – die ALLVAC Verbundfolie, mit der unter Vakuum verpackt wird, hält dicht. Die gefürchteten Luftzieher, die das Vakuum zerstören und den Verderb der Produkte vorantreiben, bleiben aus. Überzeugend stabil und mit hohen Barrierewerten ausgestattet, läuft sie problemlos auf allen gängigen Tiefziehverpackungsmaschinen. Zudem sieht die Folie gut aus, was Fleischereien, die ihre Produkte am Point of Sale anbieten, besonders schätzen. Den besonderen Glow bekommen die elf Schichten aus Polyamid und Polyethylen dank einer hochtransparenten Polypropylen-Innenschicht. Besonders gefragt sind auch ihre optimale Verformbarkeit und ihre hervorragenden Siegeigenschaften. Für die Festigkeit sorgt der Zusatzstoff Polypropylen (PP), ein thermoplastischer, teilkristalliner und unpolarer Kunststoff, der härter und wärmebeständiger ist als Polyethylen.

Neben dem guten Aussehen und ihrer Stabilität ist ein weiterer Aspekt elementar: Fleischereien können sich in der Logistikkette keine schwachen Elemente leisten. Die Ware muss in einer Form verpackt sein, die den Transport und die Lagerung ohne Qualitätsverlust übersteht, einen schonenden Umgang mit den Verpackungsressourcen erlaubt und darüber hinaus auch optisch ansprechend in der Theke liegt.

### **Wichtiger Beitrag zur Nachhaltigkeit**

Feuchtigkeit, Keime, Sauerstoff und andere Außeneinflüsse haben keine Chance, wenn Fleisch am Knochen oder rauer Schinken in Barrierefolien verpackt werden. Damit leisten die Folien einen wichtigen Beitrag zur Nachhaltigkeit. „Die CO<sub>2</sub>-Bilanz ist bei der Herstellung von Lebensmitteln erheblich höher, als die von Folie. Verderben Lebensmittel, wird die Ökobilanz drastisch schlechter, und das wird mit unserer Verpackung verhindert“, verdeutlicht Bresele. Von Vorteil ist auch, dass Metzgereien und Fleischereien bei dieser Verpackungslösung auf Konservierungsstoffe konsequent verzichten können und den Kundenwunsch nach authentischen Lebensmitteln souverän erfüllen. Dabei behält Fleisch seine frische Farbe, bleibt zart und voller Aroma. Mehr Infos gibt es auf der neuen Webseite des Unternehmens unter [www.allvac.de](http://www.allvac.de)

*((Dieser Text hat 2.786 Zeichen inkl. Leerzeichen))*

### **Über ALLVAC:**

*Die Produktion von tiefziehfähigen Barrierefolien auf Basis von Polyethylen und Polyamid ist die Kernkompetenz von ALLVAC. Diese Verbundfolien kommen insbesondere beim Verpacken von verderblichen Lebensmitteln zum Einsatz. Von der Entwicklung über die Extrusion bis hin zur Konfektionierung deckt das Allgäuer Familienunternehmen die gesamte Prozesskette ab, sodass die Kunden von einem Höchstmaß an Flexibilität und Schnelligkeit profitieren. ALLVAC wurde 1992 durch*

*Hans Bresele senior gegründet und ist seit 2007 eine 100 prozentige Tochter der ALLFO Gruppe. ALLVAC zeichnet seitdem eine kontinuierliche Erfolgskurve nach oben, die auf einem konservativen Wertebewusstsein, viel Innovationsfreude und einem hohen Qualitätsanspruch beruht. Die Produktion von tiefziehfähigen Barrierefolien geschieht in zwei unterschiedlichen Verfahren: Der Blasextrusion, mit der Blasfolien hergestellt werden und der Castextrusion, bei der die Folien gegossen werden. Die Frage, welches Verfahren zum Zuge kommt, ist abhängig von der gewünschten Effizienz, der Endanwendung und den geforderten Folieneigenschaften, wie z.B. der Foliendicke, der Höhe der Gasbarriere, der Folienfestigkeit und Siegelfähigkeit.*

**Pressekontakt:**

**allvac Folien GmbH**

Thomas Herbst

Dieselstr. 7

87448 Waltenhofen

Tel.: +49 (0) 831 - 960 282-0

E-Mail: [thomas.herbst@allvac.de](mailto:thomas.herbst@allvac.de)

[www.allvac.de](http://www.allvac.de)

**Krämer & Strack. Public Relations & Content.**

Ilona Krämer

Schöne Aussicht 12a

24944 Flensburg

Tel.: +49 (0) 461 – 40 78 01 14

E-Mail: [ilona.kraemer@kus-pr.de](mailto:ilona.kraemer@kus-pr.de)

[www.kus-public-relations-content.de](http://www.kus-public-relations-content.de)