

1. ВАКУУМНЫЕ ПАКЕТЫ

Вакуумные пакеты изготавливаются из материала PA/PE и используются для упаковки продуктов с целью увеличения их срока годности. При этом увеличивается и срок сохранности привлекательного внешнего вида пищевого продукта. Упаковка предохраняет упакованный продукт от воздействия окружающей среды, являясь барьером по водяному пару и кислороду, предохраняет от механических повреждений и влагопотерь, сохраняя таким образом длительное время свежесть и товарный вид продукта.

Характеристики:

- предлагаем широкий ассортимент вакуумной упаковки (различной толщины и размеров);
- великолепная прозрачность;
- хороший барьер по кислороду и водяному пару;
- длительная сохранность вкуса и аромата;
- механическая прочность.

Пакеты можно использовать для вакуумной упаковки следующей продукции:

- свежего мяса и переработанных мясных продуктов;
- сыров;
- рыбы и других морских продуктов;
- мяса птицы;
- замороженных продуктов;
- продуктов быстрого приготовления;
- готовых блюд (ready-meals);
- кондитерских изделий;
- сыпучих продуктов.

Доступные размеры:

- ширина – от 100 до 600 мм;
- длина – от 100 до 900 мм;
- толщина – 65, 70, 80, 90, 120 мкм.



2. ВАКУУМНЫЕ ПАКЕТЫ С ТИСНЕНИЕМ (ЭМБОСИРОВАНИЕМ)

Пакеты с тиснением для внешних вакуумных упаковщиков используются для мясных, сырных, рыбных и др. продуктов для их длительного хранения. Пакеты имеют тиснение с одной стороны, при этом другая сторона изготавливается из ровной гладкой пленки. Использование вакуумного пакета значительно увеличивает срок годности пищевого продукта, а также его вкус и аромат.

Характеристики:

Снижение потерь.

При вакуумной варке (sous vide) (ноль потерь, более лучшее качество продукта, а также более сочный вкус).

Выгодное увеличение срока годности ингредиентов.

Безопасное вакуумирование продукта во избежание его порчи.

Гигиеническая защита пищевого продукта от воздействия микроорганизмов. Предварительно упакованная продукция готова к реализации.

Заранее подготовьте крышки и храните их в вакуумных пакетах или контейнерах. Предотвращает перекрестное загрязнение между вареными и сырыми продуктами.

Пакеты можно использовать для следующих продуктов:

- мясо,
- сыр,
- рыба.

Доступные размеры:

- ширина – от 100 до 600 мм;
- длина – от 100 до 900 мм;
- толщина – 100 мкм.

3. ПАКЕТЫ ДЛЯ ВАРКИ

Материал пакетов для варки выдерживает температуры заморозки до -25°C и пищевой продукт может разогреваться/готовиться в этой пленке в микроволновой печи в условиях до 180°C . Для удаления пара из пакета используйте зубочистку и сделайте несколько проколов в верхней части пакета. Если Вы хотите зажаривать мясо или рыбу – то, в конце запекания, отрежьте верхнюю часть пакета и оставьте печь горячей до окончания цикла.

Пакеты можно использовать для варки мяса, рыбы, морепродуктов, а также можно в любом сочетании с овощами. Блюдо будет запеченное и при этом будет иметь сочный и нежный вкус.

Перед запеканием нет необходимости дополнительно добавлять жир.

Варка в печи в плотно запечатанном пакете является одним из лучших способов придания продуктам вкуса, при этом мясо сохраняет особенное богатство вкуса.

Использование пакетов для варки делает мойку и очищение сковородок и стенок печи почти излишней. Вы можете следить за процессом варки в прозрачном пластиковом пакете.

В пакетах для варки пищевые продукты готовятся быстрее.

