



Produktfeatures

- Material Kraft PET/PE 14/40my, Manilapapier 20g (Recycling-Zellulose)
- ideal für frischen und tiefgefrorenen Fisch, Fleisch, Käse und Aufschnitt
- siegelfähig



Einer der Kunststoff sparendsten Vakuumbeutel mit einem Papierverbund, ideal für Premium-Produkte: nature Fresh Bag Vakuum



Der nature Fresh Bag Vakuum ist eine der besten Konservierungsmethoden für frische Lebensmittel und Aufschnitt-Produkte, die es gibt. Er deckt ein breites Sortiment von Bedürfnissen ab: sei es der Schutz von Lebensmitteln beim Transport oder die Gewährleistung für maximale Konservierung in der Frischetheke oder im Kühlschrank.

Der Fresh Bag Vakuum besteht aus undurchlässigen Materialien plus einer Laminierschicht aus leichtem Manila-Papier. Durch diese optimale Zusammensetzung reduzieren wir den Einsatz von Kunststoffen im Vergleich zu herkömmlichen Vakuumbeuteln um 40% und die Fresh Bags Vakuum überzeugen mit natürlichem Aussehen.

Lagerware ist kurzfristig lieferbar, individuell mit Ihrem Design bedruckte Fresh Bags Vakuum (ab. 10.000 Stück) können innerhalb von 8 bis 12 Wochen nach Druckfreigabe geliefert werden.

Die Fresh Bags Vakuum sind in 7 Standardgrößen bedruckt und unbedruckt lieferbar, andere Größen auf Anfrage.



Abmessungen

| Maße | Breite | Höhe |
|----------|---------|-------|
| Standard | 14 cm | 28 cm |
| | 15 cm | 20 cm |
| | 16,5 cm | 22 cm |
| | 18 cm | 25 cm |
| | 20 cm | 30 cm |
| | 30 cm | 45 cm |
| | 40 cm | 50 cm |

Wahlformat auf Anfrage

Träger des Verbundes ist: Roh-Manilapapier.



nature Fresh Bag Vakuum zum Siegeln und Vakuumieren, für maximale Konservierung.

SANdo
Trendverpackungen UG
Grabiger Weg 7
97618 Unsleben
Deutschland



Telefon: +49 202 97114413
Mobil: +49 151 19413845
E-Mail: vertrieb@sando-trendverpackungen.de
www.sando-trendverpackungen.de