

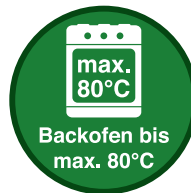
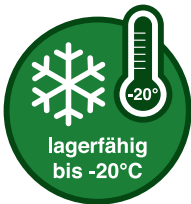


Produktfeatures

- 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 30% 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.

BOPLUS
Trendverpackungen
Rudolf-Ziersch Straße 10
42287 Wuppertal

Telefon: +49 202 97114256
Mobil: +49 151 19413845
Email: ohler@boplus.de
www.boplus.de

