

Käseeinwickler

Produktbeschreibung

Käseeinwickler eignen sich perfekt für das Verpacken von Schnittkäse mit ca. 30 - 60 % Fett in der Trockenmasse. Die Einwickler werden dabei speziell an die Bedürfnisse des Produkts angepasst. Durch das sachgemäße Verbinden von verschiedenen Materialien lassen sich auch deren Eigenschaften kombinieren. Durch das Variieren von Materialstärken, Kaschierart und Oberflächenbehandlung werden die Eigenschaften der Verbunde entsprechend den Anforderungen der Käsesorte verändert.

Produkteigenschaften

- ▶ Produktschutz
- ▶ perfekte Licht- und Sauerstoffbarriere
- ▶ Wasserdampfdurchlässigkeit

Materialien

- ▶ Kraftpapier/PE
- ▶ Aluminium mit Schutzlack
- ▶ Aluminium leimstreifenkaschiert gegen Kraftpapier mit PE-Schicht

Anwendungen

- ▶ Schnittkäse
- ▶ Tilsiter und Gouda mit Rotschmiere-Rinde



Symbolbild