



Marktplatz Schweiz / Neuheit im Bereich MAP-Fleischverpackungen

## **Weniger Verpackung, mehr Frischebewusstsein**

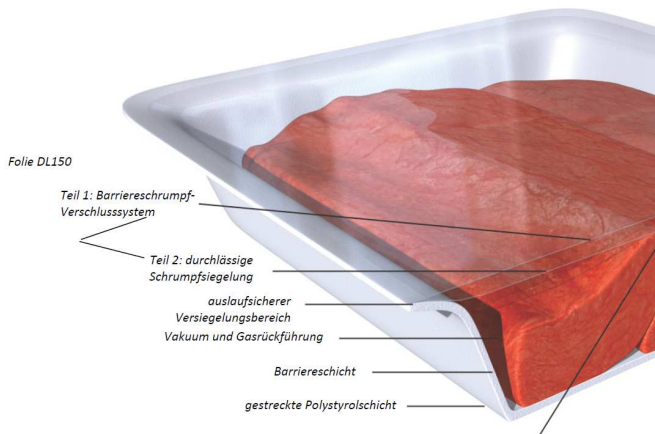
**Ein neues Schalen-Verschlusssystem für Frischfleisch verändert die bisher gültigen Regeln der Fleischverpackung unter modifizierter Atmosphäre.**

Das patentierte, innovative Cryovac Mirabella®-Verpackungskonzept verändert die bisher gültigen Regeln der Fleischverpackung unter modifizierter Atmosphäre komplett: Mirabella ist eine durchdachte Verpackung, die dem Produkt den direkten Kontakt mit der Folie ohne Verfärbung ermöglicht. In der neuen Verpackung reicht das Produkt bis zum Schalenrand, wodurch der Gasraum reduziert wird. Dadurch verringert sich die Schalenhöhe durchschnittlich um 40 Prozent im Vergleich zum standardmäßigen Schalen-Verschlusssystem.

### **Innovative Case-Ready-Verpackung**

Das Ergebnis ist eine innovative Case-Ready-Verpackung, durch die das appetitanregende Produkt zur Hauptattraktion wird und somit die Attraktivität des Produkts erhöht. Die drei wesentlichsten Vorteile sind:

1. Reduzierter Gasraum;
2. dünnere Verpackung – spart Platz in den Regalen des Einzelhandels;
3. attraktive Frischfleischverpackung, ideal als Blickfang für die Vertikalpräsentation.



## Prozessbeschreibung

Cryovac Mirabella<sup>®</sup> besteht aus Spezialfolie und Schale, die auf einem dafür geeigneten Verpackungssystem verarbeitet wird. Cryovac Mirabella<sup>®</sup>-DL150 ist eine dünne, vollständig bedruckbare, hochdurchlässige Schrumpf-Folie mit perfekter Siegelbarkeit und Packungssicherheit. Diese beschlagfreie Folie der neuen Generation wurde speziell für Schalen-Verschlusssysteme kreiert.

## Cryovac Mirabella<sup>®</sup> – Vorteile, die überzeugen

### Logistikvorteile:

- mehr Verpackungen pro Versandkiste beim Versand
- weniger Platzbedarf in Lagerhallen
- niedrigere Transportkosten

### Vorteile für den Einzelhandel:

- mehr Verpackungen in der Auslage, bessere Nutzung des Platzes
- Kontakt des Produkts mit der Folie ermöglicht natürliche Fleischfarbe in den Regalen, was den
- Produktverlust durch Verfärbung reduziert
- gesteigerte Verkaufszahlen durch attraktive Hervorhebung des Produkts

### Vorteile für den Verbraucher:

- Wahrnehmung des Fleisches als werthaltige Ware
- Platzeinsparung im Kühlschrank



## Ein weiterer Schritt in Richtung umweltfreundliche Verpackung

Allein durch die Reduzierung der Menge an Verpackungsmaterial verfügt der Anwender über eine umweltfreundlichere Lösung. Mit der Entscheidung zugunsten der Cryovac Mirabella<sup>®</sup>-Verpackung trifft man gleichzeitig eine Entscheidung für mehr Umweltschutz durch nachhaltige Verpackungen. In Zusammenarbeit mit strategischen Systempartnern hat Sealed Air eine Reihe von schnellen Schalenverschleißmaschinen entwickelt, die für das Cryovac Mirabella<sup>®</sup>-Konzept geeignet sind. Dieses neue Konzept ist ideal für Case-Ready-Anwendungsbereiche unter modifizierter Atmosphäre und kann bei einer Vielzahl von Produkten wie Frischfleisch, vor allem Rind, Schwein, Kalb, Lamm und Geflügel, eingesetzt werden. Die Folie bietet den einzigartigen Vorteil des Kontakts zwischen Fleisch und Folie ohne Fleischverfärbung.

Cryovac<sup>®</sup> und Cryovac Mirabella<sup>®</sup> sind eingetragene Markenzeichen von Cryovac Inc., einer Tochtergesellschaft der Sealed Air Corporation. Cryovac Packaging und Cryovac Food Solutions sind Geschäftsbereiche von Sealed Air und weltweite Marktführer bei innovativen, flexiblen und starren Verpackungsmaterialien, -systemen und -dienstleistungen für eine breite Palette von Lebensmittel-Anwendungen. [www.sealedair-emea.com](http://www.sealedair-emea.com)