

Fleischkäsebackform aus FSC®-zertifiziertem Frischfaserpapier



Eine ressourcenschonende Alternative
zu Aluminiumbackformen – ideal für
umweltbewusste Verbraucher

BESCHREIBUNG

Die FSC®-zertifizierte** Backform aus Frischfaserpapier ist eine hochwertige, ressourcenschonende und kreislauffähige Alternative zu herkömmlichen Aluminiumbackformen. Das verwendete Papier wird aus Holz von verantwortungsvoll bewirtschafteten Wäldern hergestellt.

Die Backform eignet sich besonders gut für die Zubereitung von Fleischkäse und Vollkornbroten. Dabei garantiert sie eine gleichmäßige Bräunung und ein müheloses Lösen aus der Form. Von der Kühlkette bis zum Backprozess ist diese Backform für Sie vielseitig einsetzbar.

IHRE MEHRWERTE



ZEITSPAREND – Durch das verwendete Spezialpapier entfällt das Einfetten und eine zusätzliche Reinigung der Backformen. Somit werden die Prozesskosten optimiert.



EINFACH – Der Produktionsprozess wird deutlich vereinfacht, da die Backformen aufgerichtet und genestet geliefert werden, wodurch sie sofort einsatzbereit sind.



SCHNELL – Das verwendete Material garantiert hervorragende Back- und Trenneigenschaften, die den Herstellungsprozess der Backwaren erheblich beschleunigen.



PERSONALISIERBAR – Eine individuelle Bedruckung der Backformen, z. B. mit Ihrem Firmenlogo oder einer Backanleitung, ermöglicht eine Steigerung Ihrer Markenbekanntheit und fördert Ihr Image.



AKZEPTANZ – Als ressourcenschonende Verpackungslösung finden die Backformen eine hohe Akzeptanz beim Endkunden.



RESSOURCENSCHONEND – Die Backform ist aus einem Mix von FSC®-zertifiziertem** Frischfaserpapier und anderen kontrollierten Quellen gefertigt (FSC® Mix Credit). Nach dem Gebrauch ist die Entsorgung des Produkts unter Berücksichtigung des Verschmutzungsgrades über das Papierrecycling möglich.*

* Bitte beachten Sie, dass die Betrachtung und die Abgrenzung der Verschmutzungsgrade abhängig vom jeweiligen Entsorgungsunternehmen sind. Hier ist eine Abstimmung mit dem jeweiligen Entsorgungsunternehmen notwendig. **Wir verkaufen FSC®-zertifizierte Produkte (FSC® C101533).

HANDLING



1.

Die Backform ist in verschiedenen Standardgrößen erhältlich.*



2.

Der Fleischkäse wird gleichmäßig gebräunt und lässt sich mühelos aus der Form lösen.



3.

Eine individuelle Gestaltung gemäß Unternehmens-Branding, inklusive Benutzungsanleitung für Ihre Backform, setzen wir gerne für Sie um.

TECHNISCHE DATEN

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG*	KARTONS À PALETTE	STÜCK À PALETTE	STÜCK À KARTON
20103-2000	Backform 500 g	16 Stk.	5.376 Stk.	336 Stk.
20103-2001	Backform 1 kg	21 Stk.	3.234 Stk.	154 Stk.
20103-2002	Backform 2 kg	20 Stk.	1.680 Stk.	84 Stk.
20103-2003	Backform 3 kg	20 Stk.	1.080 Stk.	54 Stk.

*Weitere individuelle Größen auf Anfrage möglich.

Sie möchten mehr über die Vorteile der Backformen für Lebensmittel erfahren?
Fragen Sie uns danach – wir helfen Ihnen gerne weiter!

Pia Aprich

Innendienstverkauf KAM Food
Tel. +49 711 75907-66
Fax +49 711 75907-133
p.apprich@antalisverpackungen.de



Unsere Angaben stützen sich auf den heutigen Stand der Erklärung unserer Lieferanten bzw. der mit unseren eigenen Mitteln gewonnenen Erfahrungen und stellen keine Zusicherung von Eigenschaften dar.

