

LE NOUVEAU **SYSTÈME D'EMBALLAGE**

BY **SEALPAC**

# TenderPac



## Maturation optimale, présentation séduisante

Avec TenderPac, SEALPAC présente un système d'emballage sous vide à deux compartiments qui crée les conditions optimales pour les viandes requérant une phase de maturation comme le boeuf.

Les exsudats de la viande émis pendant le processus de maturation sont absorbés par un second compartiment de l'emballage. TenderPac garantit ainsi un stockage hygiénique et une présentation séduisante des produits ne se modifiant pas pendant toute la durée de conservation.

## Avantages :

- Effets microbiologiques optimisés
- Amélioration de la durée de conservation
- Favorisation de la maturation de la viande
- Accroissement de la tendreté et du goût
- Présentation attrayante sur le point de vente

**SEALPAC**

*Forming Innovations*

DISPONIBLE DÈS  
MAINTENANT EN BARQUETTES !

SYSTÈME À DEUX COMPARTIMENTS, **RÉSULTAT UNIQUE :**

# TenderPac

TenderPac de SEALPAC crée des conditions optimales pour la viande rouge dans le secteur du libre-service. Qu'il soit proposé avec un film PA/PE souple ou en solution TraySkin®, cet emballage à vide à double compartiments peut être posé ou suspendu à la verticale. La composition spécifique du film favorise de manière ciblée le processus de maturation des viandes fraîches de haute qualité.

Le second compartiment absorbe proprement les exsudats de la viande par le réservoir à vide (ActiveStick) développé spécialement par SEALPAC. Le produit reste ainsi en permanence sec et séduisant pendant toute sa durée de conservation. Même après avoir ouvert le TenderPac, le consommateur n'entre pas en contact avec les exsudats de la viande.

TenderPac garantit par conséquent une présentation des viandes particulièrement attrayante pour les consommateurs et convainc par le goût, la qualité et la tendreté optimale de la viande après maturation.

## Tous les avantages en bref :

- Emballage à base de film souple sous vide composé de deux compartiments permettant la séparation hygiénique des exsudats de la viande
- Maintien parfait des couleurs et processus de maturation optimal
- Amélioration de la durée de conservation du produit
- Emballage sûr et résistant
- Présentation attrayante du produit, suspendu ou posé
- Consistance tendre, bon goût de la viande
- Avec une notice du réservoir à vide (ActiveStick)

Système InsideCut

Film skin

Fourreau pour étiquetage  
ou impression

ActiveStick  
(réservoir  
à vide)

Système d'aide à  
l'ouverture EasyPeelPoint

TenderPac est réalisable  
sur toutes les thermo-  
formeuses et operculeuses  
automatiques de SEALPAC.

## SEALPAC – pour réussir vos emballages.

Nous assistons nos clients dans l'accomplissement de leurs objectifs. Nous travaillons ensemble afin de garantir des réductions de coûts et des solutions de haute qualité. Notre approche flexible et dévouée vous guidera dans la recherche d'alternatives personnalisées afin de vous aider à façonner votre futur.

## Votre représentation SEALPAC :