

Carne



///B PACK®
Flexible Barrier Film

Flexible Barrier Film, longer shelf life

Carne

B-Pack® offre un'ampia gamma di film coestrusi per termoformatura, destinati all'imballo di carne, carne processata, salumi.

Top e bottom a 5 e a 7 strati, trasparenti e colorati, permettono di fornire all'utilizzatore finale le migliori combinazioni di materiali e spessori.

■ Carne



■ Carne processata



■ Salumi



Film per confezionamento sottovuoto PA/PE PP/PA/PE

- pastorizzabile
- pelabile
- antifog
- metallocene
- spessori compresi tra i 65 my ed i 350 my

Film per confezionamento in MAP PA/EVOH/PA/PE PP/PA/EVOH/PA/PE

- pastorizzabile
- pelabile
- antifog
- metallocene
- spessori compresi tra i 65 my ed i 300 my



B-PACK®
Flexible Barrier Film

B-PACK® S.p.A.

Via Buonarroti, 12 - 28060 San Pietro Mosezzo - Fraz. Nibbia (NO) - Italy - Tel. +39 0321437984 - Fax +39 032157260 - www.b-pack.it - info@b-pack.it

