

# AERPACK

## LUNGA VITA PER I PRODOTTI FRESCHI

AERpack

### LA TECNOLOGIA AERPACK

I vassoi barriera **AERpack** nascono per essere utilizzati nel processo di confezionamento in atmosfera protettiva, tecnologia che garantisce una naturale conservabilità degli alimenti freschi. I vassoi barriera **AERpack** sono ottenuti da una foglia multistrato:

- il polistirolo espanso dello strato esterno assicura l'isolamento termico e la migliore protezione del prodotto confezionato durante il trasporto;
- lo strato intermedio, grazie alle elevate proprietà barriera, garantisce l'impermeabilità ai gas atmosferici;
- lo strato superficiale, saldabile termicamente, assicura una perfetta sigillatura della confezione.



### PERCHÈ AERPACK

#### MIGLIORAMENTO DELLA SHELF-LIFE

Il confezionamento in atmosfera protettiva con vassoi barriera **AERpack** assicura agli alimenti una elevata shelf-life, garantendo alta igienicità e maggior controllo delle caratteristiche microbiologiche ed organolettiche.

#### AERPACK SYSTEM (AERPACK + AERTOP)

I vassoi barriera **AERpack**, abbinati al film di chiusura **AERTop**, garantiscono le migliori prestazioni in termini di impermeabilità ai gas, durata dell'atmosfera protettiva all'interno dei vassoi, tenuta della saldatura anche in condizioni di confezionamento critiche, indeformabilità del vassoio anche di elevata profondità, trasparenza.

- migliore contenimento della carica microbica;
- maggiore durata e costanza dell'atmosfera protettiva interna;
- maggiore stabilità delle caratteristiche organolettiche.

*(La shelf-life del prodotto confezionato con il sistema AERpack è mediamente superiore del 20% rispetto ad altri sistemi analoghi - dati Università di Bologna, Facoltà di Agraria).*



# AERPACK

## LONG LIFE FOR FRESH FOODS

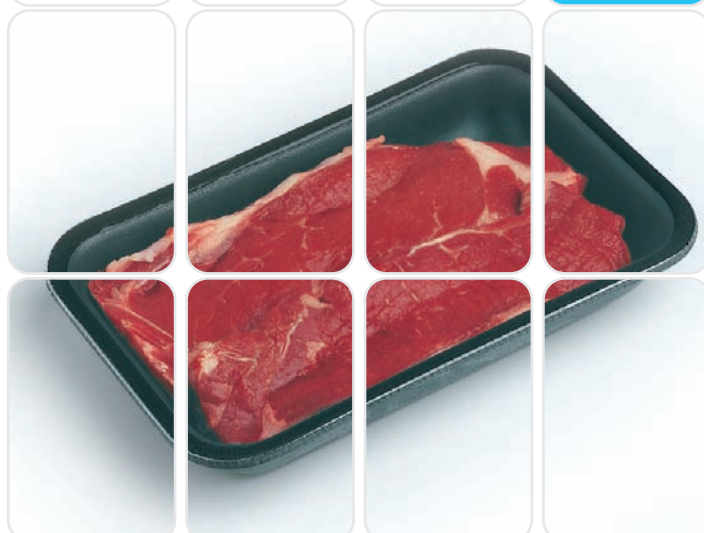
AERpack

### AERPACK TECHNOLOGY

AERpack barrier trays are specifically designed for modified atmosphere packaging, a technology that naturally guarantees the preservation of fresh foods.

AERpack barrier trays are obtained using a multilayered sheet:

- the foamed polystyrene on the external layer ensures thermal insulation and protects the packaged product during transportation
- thanks to its excellent barrier properties, the intermediate layer guarantees impermeability from atmospheric gases
- the surface layer (which can also be heat sealed) ensures the package has a perfect seal
- a peelable version of the surface layer can be provided to allow the final user easy opening.



### WHY AERPACK

#### BETTER SHELF-LIFE

Food products packaged in a protective atmosphere using AERpack barrier trays are ensured a long shelf-life, guaranteeing excellent hygiene and better control of microbiological and organoleptic specifications.

#### AERPACK SYSTEM (AERPACK + AERTOP)

Using AERpack barrier trays in conjunction with AERTop sealing film guarantees top performance in terms of gas impermeability, lifetime of the protective atmosphere inside the trays, the quality of the seal in critical packaging conditions, in-depth non-deformability of the tray, transparency.

- Better containment of the microbial charge;
- Better lifetime and endurance of the protective atmosphere inside;
- Better stability of organoleptic specifications.

*(On average, the shelf-life of products packaged using the Aerpack system is 20% longer than that of products packaged using other similar systems - data provided by the University of Bologna, Faculty of Agriculture).*

