



info@fleischerverband.at  
www.fleischerverband.at

Food Packaging

# VAC-Guard: Weil Sie den Unterschied schmecken, riechen und sehen können.

VAC-Guard bringt eine neue Qualitätsdimension in den Reifeprozess von Rindfleisch in Vakuumverpackungen.



**Art. Nr. 37194**

**VAC - Guard**

VE= 1 Karton / 800 Stück

**159.- /KART.**

McAirlaid's 



# VAC-Guard: Damit Rindfleisch die Reifeprüfung mit Bestnoten besteht.

Wet-Aging mit Dry-Aging-Vorteilen. VAC-Guard macht's möglich.



Kleines VAC-Guard – großartige Qualitätsverbesserung! Dank patentiertem SuperCore® optimiert VAC-Guard aktiv den Reifeprozess von Rindfleisch. Es bietet Ihnen die Möglichkeit, einen Dry-Aging-Prozess in Vakuumverpackungen zu simulieren – mit überlegenden Ergebnissen.

Um heutigen Anforderungen gerecht zu werden, gibt es VAC-Guard in unterschiedlichen Ausführungen und Farben. Fragen Sie uns!



## Studien, die Sie sicher machen.



VAC-Guard wurde vom Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL) in einer Reife studie unter anderem eingehend in den Bereichen Optik, Fleischstruktur und Sensorik getestet. Im Vergleich mit anderen Vakuumverpackungen erzielte das VAC-Guard eindeutig die besten Ergebnisse.

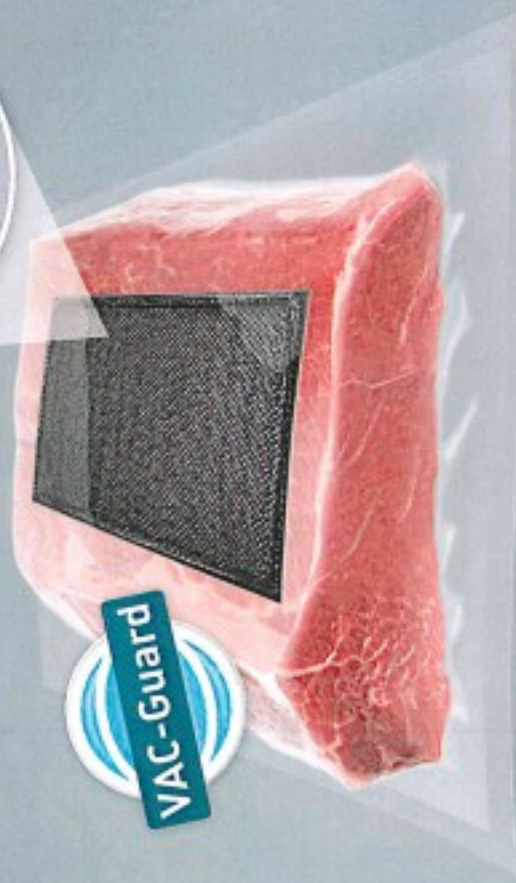
<b>+ Geschmack:</b>	Das DIL testete VAC-Guard hinsichtlich der geschmacklichen Aspekte „säuerlich“, „metallisch“ und „Fleisch-/ Rindgeschmack“. Eindeutiges Ergebnis: VAC-GUARD erzielt das beste Resultat mit dem natürlichsten Geschmack.
<b>+ Geruch:</b>	Beim Öffnen der Packungen war säuerlicher Geruch deutlich reduziert
<b>+ Optik:</b>	Fleisch „schwimmt“ nicht im eigenen Saft - ein klarer optischer Vorteil
<b>+ Handling:</b>	Da das Pad Flüssigkeit absorbiert, läuft beim Öffnen der Packung kein Fleischsaft heraus - ein Plus für das verbraucherfreundliche Handling



Das Ergebnis: Dank VAC-GUARD erhalten Sie ein optisch und qualitativ hervorragendes Fleisch mit natürlichem Geruch und Geschmack.



- SuperCore®
- Purer Geschmack
- Natürlicher Fleischgeruch
- Verbesserte Optik (Struktur und Verpackung)
- Konsumentenfreundliches Handling



Entscheiden Sie sich für die neue Qualitätsebene verbesserter Rindfleischreife!

Entdecken Sie VAC-Guard – das Müllreduzierende, das Sie aktiv dabei unterstützt, Ihr hochwertiges Produkt unter besten Bedingungen an das Kunden zu bringen!

