

# Vakuumverpackung, die Frischhaltung der Zukunft!

## LEBENSMITTEL- BEREICH



Lebensmittel unterliegen unweigerlich einer chemischen Veränderung, diese ist zurückzuführen auf: Mikroorganismen, Temperatur, Enzyme, Insektenbefall und Lufteinfluss. Luft ist einer der Hauptgründe für das Verderben von Lebensmitteln. Wenn diese mit Sauerstoff in Kontakt kommen entstehen Oxidationsprozesse, dadurch verlieren die Lebensmittel an: Nährwert, Substanz, Geschmack und Qualität. Zusätzlich beeinflusst der Säuregehalt der Lebensmittel sowie natürliche oder künstliche Konservierungsstoffe die Stabilität und Haltbarkeit.



## Die **LÖSUNG** liegt auf der Hand: Professionelle Vakuumverpackung mit **Lava**

- **Genießen Sie** frisches Gemüse aus dem eigenen Garten, den Lachs aus Norwegen, das Wildbret der letzten Jagd nicht nur saisonbedingt sondern das ganze Jahr hindurch.
- **Sparen Sie viel Geld** indem Sie preiswert in größeren Mengen einkaufen und damit Angebote nutzen, zuhause kann der Großeinkauf dann portionsweise verpackt werden.
- **Sparen Sie Zeit** und kochen Sie Mahlzeiten vor, das Aufwärmen kann in den Lava-Kunststoffbehältern direkt in der Mikrowelle erfolgen oder einfach in kochendem Wasser die stabilen Vakuumbbeutel erhitzen.
- **Schutz vor** Gefrierbrand in der Gefriertruhe. Schaffung einer trockenen und nahezu luftleeren Umgebung.
- **Verlängerung der Haltbarkeit um das 3-5 fache**
- **Nährstoffe**, Aussehen und Geschmack bleiben erhalten
- **Vitamine**, Mineralien und Aromen bleiben ebenfalls voll erhalten
- **Dauerhafte Verhinderung** des Befalls von Schimmelpilzen und Insekten
- **Feuchtigkeitsschutz**

Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeit von vielen frischen Lebensmitteln durch Entzug von Sauerstoff, jedoch enthalten die meisten noch genügend Wasser, welches das Wachstum von Mikroorganismen unmittelbar fördert. Dadurch, dass Mikroorganismen mit und ohne Luft wachsen können, müssen die meisten Lebensmittel trotz Vakuumverpackung gekühlt oder eingefroren werden.

