



DAS AUGES IST MIT!

ETIMEX ENTWICKELT RECYCELBARE CPET TRANSLUZENTE MENÜSCHALEN

Jeder kennt sie. Schwarze, weiße oder zweifarbige CPET Schalen. Backofentauglich und somit prädestiniert für klassische Fertiggerichte und Convenience Produkte. Jedoch ohne den Inhalt zu erkennen!

Den ETIMEX Verpackungingenieuren ist es nun gelungen eine neue Rezeptur zu entwickeln, die den Inhalt der Schale deutlich erkennbar macht.

Im hartumkämpften LEH zählen Argumente. Argumente, die am POS den entscheidenden Anstoß geben, ein Produkt zu kaufen. „Mit der transluzenten CPET Schale geben wir dem Endverbraucher die Möglichkeit, zu sehen was er kauft. Das Auge isst ja bekanntermaßen mit“ so Martin Rank, Leiter Vertrieb & Marketing bei der ETIMEX Primary Packaging GmbH in Dietenheim.

Ein weiteres Feature ist die auffallende Optik. Gepaart mit den sich nicht veränderten Materialeigenschaften des CPET ein absolutes Top Produkt, das jedes Fertiggericht am POS von den klassischen Primärverpackungen differenziert und hervorhebt. Durch die veränderte Oberflächenfarbe lassen sich die transluzenten CPET Schalen problemlos detektieren. Bei der Müllsortierung ein wichtiges Merkmal, um aus CPET Menüschaalen hochwertiges Rezyklat herzustellen und dadurch wiederzuverwenden.

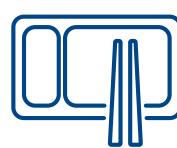
Das Ziel der ETIMEX Primary Packaging GmbH ist es, nachhaltige und recycelbare Mono-Lösungen für die Lebensmittel- und Pharma-Industrie zu entwickeln.

Schon heute ist der überwiegende Teil der ETIMEX-Produkte voll recyclingfähig.

EIGENSCHAFTEN:

- > Hergestellt aus kristallinem Polyester (CPET)
- > Temperaturbeständig von -40 °C bis +220 °C
- > Zubereitung in der Mikrowelle oder in Heißluftöfen
- > Pasteurisierbar
- > Optimale Siegeleigenschaften

ANWENDUNGSBEREICHE



Fertiggerichte



Suppen