WORKI, FOLIE, OPAKOWANIA BARIEROWE WYPRODUKOWANE W POLSCE

Linia specjalistycznych opakowań do żywności, dostosowanych do różnych procesów technologicznych i warunków przechowywania. Rozwiązania GRASO łączą wysoką szczelność, odporność mechaniczną i możliwość dopasowania parametrów opakowania do konkretnego produktu oraz procesu.

- Worki przeznaczone do mrożenia i głębokiego mrożenia produktów spożywczych w temperaturach do –40°C.
- Zachowują wysoką szczelność i odporność mechaniczną, ograniczając utratę wilgoci i wysychanie produktu podczas przechowywania.

- Wysokobarierowe worki i folie przeznaczone do pakowania próżniowego produktów spożywczych.
- Zapewniają wysoką szczelność, barierę dla tlenu, gazów i wilgoci oraz odporność mechaniczną podczas magazynowania i transportu.

- Folie i worki przeznaczone do obróbki termicznej produktu po zapakowaniu.
- Mogą być stosowane w procesach gotowania, pasteryzacji, sterylizacji i sous-vide, w odpowiednio dobranym wariancie do temperatury 121°C.

- Opakowania przeznaczone do przygotowywania produktów bezpośrednio w piekarniku lub, w odpowiednim wariancie, kuchence mikrofalowej.
- Wytrzymują temperatury do 180°C i mogą umożliwiać kontrolowane uwalnianie pary podczas pieczenia.

Krąg 4a, 83-200 Starogard Gdański | +48 58 562 56 62 | graso@graso.com.pl | www.graso.pl

FOLIE I OPAKOWANIA BARIEROWE STWORZONE DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

GRASO pouch to uniwersalne folie i worki barierowe przeznaczone przede wszystkim do pakowania próżniowego. Wysoka odporność mechaniczna pomaga ograniczyć wpływ tlenu i wilgoci na zapakowany produkt. Nasze folie i opakowania wspierają utrzymanie świeżości, jakości i trwałości podczas magazynowania i transportu produktu.

NAJWAŻNIEJSZE KORZYŚCI

- wydłużenie trwałości produktów,
- ochrona przed wilgocią, tlenem i zanieczyszczeniami,
- bezpieczeństwo transportu i magazynowania,
- wysoka odporność mechaniczna,
- możliwość dopasowania do linii produkcyjnych i indywidualiów.

ZAKRES ZASTOSOWAŃ

- pakowanie próżniowe,
- gotowanie, pasteryzacja i sterylizacja,
- pieczenie produktów w opakowaniu,
- mrożenie i głębokie mrożenie,
- transport i magazynowanie,
- produkty świeże, przetworzone, mięsne,
- rybne, warzywne i gotowe dania.

PARAMETRY I MOŻLIWOŚCI

- typowe grubości 60–180 µm
- worki, rękawy i folie w rolkach
- indywidualny dobór parametrów
- możliwość nadruku i barwienia
- struktury wielowarstwowe m.in. PA/PE, PET/PA/PE

GRASO pouch

Krąg 4a, 83-200 Starogard Gdański | +48 58 562 56 62 | graso@graso.com.pl | www.graso.pl

FOLIE I WORKI DO GOTOWANIA, SOUS-VIDE, PASTERYZACJI, STERYLIZACJII

GRASO cook to folie i worki przeznaczone do produktów poddawanych obróbce termicznej już po zapakowaniu. Rozwiązanie może być wykorzystywane podczas gotowania, pasteryzacji, sterylizacji oraz procesów sous-vide. Odpowiednio dobrana struktura folii pomaga zachować wilgoć, soki, aromaty oraz strukturę produktu w czasie procesu z temperaturą od -41°C do 121°C.

NAJWAŻNIEJSZE KORZYŚCI

- obróbka termiczna po zapakowaniu produktu,
- zastosowanie w procesach gotowania, pasteryzacji i sterylizacji,
- pomoc w zachowaniu wilgoci, soków i aromatów produktu,
- wysoka odporność mechaniczna,
- możliwość dostosowania opakowania do konkretnego procesu technologicznego.

ZAKRES ZASTOSOWAŃ

- mięsa i drób,
- ryby i owoce morza,
- gotowe dania,
- produkty poddawane pasteryzacji,
- produkty poddawane sterylizacji,
- produkty przygotowywane metodą sous-vide.

PARAMETRY I MOŻLIWOŚCI

- **Procesy:** gotowanie, sous-vide, pasteryzacja, sterylizacja.
- **Temperatura procesu:** od - 41°C do 121°C w odpowiednio dobranym wariancie.
- **Typowy zakres grubości:** 60–180 µm.
- **Personalizacja:** możliwość nadruku oraz wykonania wariantów barwionych.

GRASO cook

Krąg 4a, 83-200 Starogard Gdański | +48 58 562 56 62 | graso@graso.com.pl | www.graso.pl

FOLIE I WORKI DO PIEKARNIKÓW I KUCHENEK MIKROFALOWYCH

GRASO bake to specjalistyczne folie i worki przeznaczone do przygotowywania produktów bez konieczności wyjmowania ich z opakowania. Rozwiązanie umożliwia wygodne przygotowanie mięsa, drobiu, ryb, warzyw oraz dań gotowych bezpośrednio w piekarniku lub w odpowiednim wariancie opakowania w kuchence mikrofalowej z wykorzystaniem temperatury do 180°C.

NAJWAŻNIEJSZE KORZYŚCI

- przygotowanie produktu bez konieczności wyjmowania go z opakowania,
- możliwość pieczenia mięsa, warzyw i dań gotowych,
- pomoc w zachowaniu wilgoci, aromatu i smaku,
- możliwość zastosowania kontrolowanego uwalniania pary,
- wysoka odporność termiczna.

ZAKRES ZASTOSOWAŃ

- mięsa i drobiu
- warzywa, ryby i owoce morza,
- gotowe dania,
- produkty poddawane pieczeniu,
- produktów przygotowywanych w odpowiednich wariantach do kuchenek mikrofalowych.

PARAMETRY I MOŻLIWOŚCI

- **Procesy:** pieczenie i przygotowanie produktu bezpośrednio w opakowaniu.
- **Temperatura procesu:** do 180°C w odpowiednio dobranym wariancie.
- **Dostępne formy:** worki oraz folie.
- **Personalizacja:** możliwość dostosowania rozwiązania do konkretnego produktu i procesu.

GRASO bake

Krąg 4a, 83-200 Starogard Gdański | +48 58 562 56 62 | graso@graso.com.pl | www.graso.pl

WORKI STWORZONE DO GŁĘBOKIEGO MROŻENIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

GRASO freeze to rozwiązanie przeznaczone do przechowywania produktów spożywczych w niskich temperaturach oraz do procesów głębokiego mrożenia. Konstrukcja opakowania została specjalnie przetestowana i dostosowana do ochrony produktu podczas mrożenia, magazynowania chłodniczego i transportu w kontrolowanej temperaturze do -40°C.

NAJWAŻNIEJSZE KORZYŚCI

- odporność na niskie temperatury do –40°C,
- wysoka szczelność opakowania,
- ograniczenie wysychania powierzchni produktu,
- pomoc w zachowaniu jakości podczas przechowywania,
- wysoka odporność mechaniczna w niskich temperaturach,
- ochrona podczas magazynowania i transportu.

ZAKRES ZASTOSOWAŃ

- mrożenie mięsa, drobiu,
- mrożenie ryb i owoców morza,
- mrożenie warzyw i owoców,
- mrożenie gotowych produktów.

PARAMETRY I MOŻLIWOŚCI

- **Proces:** mrożenie produktów,
- **Temperatura procesu:** do -40°C,
- **Dostępne warianty:** możliwość dostosowania konstrukcji, wymiarów i kolorystyki,
- **Personalizacja:** możliwość nadruku.

GRASO freeze

Krąg 4a, 83-200 Starogard Gdański | +48 58 562 56 62 | graso@graso.com.pl | www.graso.pl