

PRESSEMITTEILUNG

Wordtext und Bildgalerie zum Download*:

<https://drive.google.com/drive/folders/1DrHLfDsSNpXuhJpglKfQYJewr-uYF-iC>

Wenn Käse im Beutel reift

allfo bietet maßgeschneiderte Mehrschichtfolien für eine präzise Käsereifung

Waltenhofen (jm).

Keine Rindenbildung, weniger Gewichtsverlust und eine kontrollierte Reifung: das sind die Vorteile von Käsereifeverpackungen. Egal ob Hartkäse oder halbfester bzw. fester Schnittkäse – in den unterschiedlichen Verpackungslösungen von allfo reifen die Produkte zum perfekten Käsegenuss. Der Verpackungsspezialist produziert maßgeschneiderte Mehrschichtfolien, die unter anderem als Seitenfaltenbeutel, lose Beutel oder Kettenbeutel für die optimierte Käsereifung zum Einsatz kommen. Durch einen auf das Produkt individuell abgestimmten Folienaufbau erreicht allfo eine exakt definierte Gasdurchlässigkeit, die das Entweichen von Reifegasen ermöglicht und gleichzeitig das Eindringen von Sauerstoff verhindert.

„Die Folienreifung ist die ökonomische Alternative zur traditionellen Käserindenreifung. Für einen optimierten Prozess setzen wir auf produktorientierte Beratung und einen individuellen Folienaufbau. So erreichen wir einen intelligenten Gasaustausch, der die Käsereifung in der Folie optimal unterstützt“, erklärt Harald Wörner, Technischer Verkaufsleiter der allfo GmbH & Co. KG. Die spezielle Folie ermöglicht, dass Reifegase entweichen, gleichzeitig aber kein Sauerstoff eindringen kann.

Mehrfach Vorteil für die Käsereifung

Dank des intelligenten Gasaustausches bieten die Käsereifeverpackungen von allfo einen Mehrfachvorteil für Molkereien und Käsereien: Durch die Reifung in der Folie ist der Prozess besser kontrollierbar und damit auch die Qualität des Käses reproduzierbar. Darüber hinaus führt die Folienreifung zu geringeren Gewichtsverlusten des Käses als das bei der herkömmlichen

PRESSEMITTEILUNG

Methode der Fall ist. Da der Käse bei der Folienreifung keine Rinde ausbildet, ist auch keine Salzbehandlung erforderlich. „All das reduziert die Lager- und Pflegekosten für Molkereien und Käsereien erheblich“, betont Harald Wörner.

Die Verpackungslösungen von allfo erhalten dabei das Aroma und den Geschmack des Käses während des Reifeprozesses und darüber hinaus. Sie sorgen zudem für eine längere Haltbarkeit des Käses und bieten optimalen Produktschutz vor Sauerstoff, Feuchtigkeit und Mikroorganismen. Die Käsereifeverpackungen, ob als loser Beutel, Seitenfaltenbeutel oder Kettenbeutel, punkten mit einer hohen Durchstoßfestigkeit und verhindern bei richtiger Anwendung so genannte Luftzieher. Diese entstehen, wenn Luft in die Verpackung eindringt und den Reifeprozess des Käses beeinträchtigt und dabei zu unerwünschten Geschmacks- und Texturveränderungen bis hin zur Schimmelbildung führen kann.

Von der Folie bis zum Beutel

Basis für die Käsereifebeutel von allfo sind maßgeschneiderte Mehrschichtfolien, die auf modernsten Extrusionsanlagen speziell nach Produkt- und Kundenanforderungen gefertigt werden. Diese PA/PE-Folien oder optional mit EVOH-Barriere bietet der Verpackungsspezialist seinen Kunden zum einen als Rollenware an. Zum anderen verarbeitet allfo die Folien aber auch zu vielfältigen Verpackungslösungen weiter: Lose Beutel wie Schlauch- und Siegelrandbeutel oder Seitenfaltenbeutel verpacken Schnitt-, Hartkäse sowie Käseblöcke oder Rundlaibe und passen sich perfekt an die Form des zu verpackenden Käses an. Kettenbeutel sind die Lösung für den automatischen Verpackungsprozess.

Für noch mehr Individualisierung können die Folien für die Käsereifung auf Wunsch auch in unterschiedlichen Farben gefertigt sowie im Flexodruck mit bis zu zehn Farben individuell bedruckt werden.

Weitere Informationen unter: <https://www.allfo.de/reifebeutel.html>

Über allfo:

Die allfo GmbH & Co. KG ist europäischer Marktführer für qualitativ hochwertige Vakuumbutel. Von Siegelrand-, Schrumpf- und Schlauchbeuteln

PRESSEMITTEILUNG

über Koch- und Standbodenbeutel bis hin zu Mehrlagenbeutel reicht das umfangreiche Sortiment, das in verschiedenen Größen und Folienstärken erhältlich ist. Eine flexible und schnelle Produktion gewährleistet kurze Lieferzeiten und höchste Versorgungssicherheit für Kunden. Top-Qualität zu fairen Preisen ist die kundenorientierte Philosophie des Unternehmens. Neben dem Food-Bereich eignen sich die allfo Vakuumpackungen auch hervorragend für Non-Food-Anwendungen wie in der Pharmazie, Kosmetik, Chemie sowie bei der Verpackung technischer Produkte. allfo liefert weltweit ein umfangreiches Sortiment an bedruckten und unbedruckten Folienbeuteln.

Info:

allfo GmbH & Co. KG

Dieselstraße 9

87448 Waltenhofen

Telefon +49 (0) 831 540 563-0

info@allfo.de

www.allfo.de

Ansprechpartnerin für die Presse:

Jasmin Martin

Tel.: +49 (0)831 - 540 563-20

E-Mail: jasmin.martin@allfo.de

Pressekontakt (nicht zur Veröffentlichung)

Jensen media GmbH

Agentur für Unternehmensnachrichten

Hemmerlestraße 4, 87700 Memmingen, Telefon 08331/99188-0, Telefax

08331/99188-10, info@jensen-media.de, www.jensen-media.de

Ansprechpartnerin: Sabrina Deininger

PRESSEMITTEILUNG

Bildmaterial:



Bildunterschriften:

kaesereifebeutel_01.jpg und kaesereifebeutel_02.jpg

Seitenfaltenbeutel sind die Lösung für die Reifung und Verpackung von großen Käseblöcken. Foto: allfo

kaesereifebeutel_03.jpg

Für den automatischen Verpackungsprozess eignen sich Kettenbeutel. Auch sie optimieren die Reifung und die Haltbarkeit von Käse. Foto: allfo

kaesereifebeutel_04.jpg

Maßgeschneiderte Mehrschichtfolien sind das A und O für eine optimierte Käsereifung. Foto: allfo

* Bitte beachten Sie:

Das Text- und Bildmaterial wird Ihnen über Google Drive zur Verfügung gestellt. Für die Nutzung ist kein Google-Konto erforderlich. Allerdings kann Google beim Zugriff auf die Daten Ihre IP-Adresse speichern. Alle Infos zu den Nutzungsbedingungen und die Datenschutzerklärung von Google finden Sie hier: <https://policies.google.com/privacy?hl=de>