

Vakuumpose Catersource 350×450 mm - 90 my - Holdbar og Hygiejnisk

Catersource vakuumposer er designet til **professionelle køkkener og fødevareindustrien**, hvor holdbarhed, kvalitet og fødevaresikkerhed er i fokus. Disse poser sikrer en **lufttæt forsegling**, der forlænger holdbarheden af fødevarer og beskytter mod bakterier, fugt og frostskafer.

Egenskaber:

- **Størrelse:** 350×450 mm - ideel til opbevaring af større portioner.
- **Tykkelse:** 90 my - ekstra stærk og modstandsdygtig over for punktering.
- **Materiale:** PA/PE (polyamid/polyethylen) - sikrer fleksibilitet og en tæt forsegling.
- **Sidesvejset design** - for ekstra styrke og beskyttelse mod lækage.
- **Antal:** 100 stk pr. pakke - økonomisk og praktisk løsning til professionelle behov.
- **Fødevaregodkendt** - velegnet til både rå og tilberedte fødevarer.

Fordele:

- **Forlænger holdbarheden** af fødevarer ved at minimere luftkontakt.
- **Beskytter mod frostskafer** og bevarer madens friskhed og smag.
- **Modstandsdygtig over for punktering**, hvilket sikrer sikker opbevaring af både faste og flydende fødevarer.
- **Velegnet til sous vide-tilberedning**, hvilket gør den ideel til gourmetkøkkener.
- **Kan bruges med de fleste vakuummaskiner**, der understøtter glatte vakuumposer.

Anvendelse:

Brug vakuumposerne til **opbevaring af kød, fisk, grøntsager, ost og andre fødevarer**, der kræver lang holdbarhed. De er også perfekte til **sous vide-tilberedning**, da de tåler opvarmning i varmt vand.

Med Catersource vakuumposer får du en **pålidelig, hygiejnisk og effektiv løsning** til fødevareopbevaring og tilberedning i professionelle og private køkkener.