



POCHES GAUFRÉES

Réf : 0650214

Les sacs de poches gaufrées 15 x 25 cm sont idéals pour une mise sous vide optimale pour la conservation de vos aliments frais. Résistant et imperméable à l'air.

De l'éleveur aux professionnels de la viande (bouchers, charcutier et traiteurs). Facile d'utilisation. Fabrication 100 % italienne.

Les sachets triple couche possèdent toutes ces qualités :

- 2 couches intérieures en polyéthylène indiquée pour le contact avec les aliments.
- 1 couche extérieure en polyamide qui garantit l'étanchéité à la pénétration de l'air
- 2 couches en polyéthylène, rends le sachet plus résistant à toute perforation ou déchirure ; empêchant la pénétration de l'humidité.
- Réduction de la formation de givre et de cristaux de glace dans le congélateur
- Les empreintes spéciales sur la surface favorisent la sortie et la fuite de l'air et permettent la création d'un sous vide véritable.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Dimensions : 15 x 25 cm
- Packaging : 100 sacs.
- 6 épaisseurs PA/PE/PE

Les sachets sont testés pour la cuisson sous vide jusqu'à une température de °C pour maximum 4h. Cuisson à 60°C pendant 24 heures conseillée.

N° Tél. **05.49.83.30.30**

Fax : 05.49.83.30.50

www.alliancepastorale.fr
ap@alliancepastorale.fr

Code APE : 9411 Z
RCS Poitiers : 781 541 685
1 route de Chauvigny
86500 Montmorillon

48 Avenue de l'Europe - CS 80095 - 86502 Montmorillon cedex

Poches gaufrées
Septembre 2020

depuis 1933...