

# Informationen zum Vakuumieren

Durch das Vakuumieren verlängert man die Aufbewahrungszeit von Lebensmitteln um das drei- bis fünffache. Die Vakuum-Technologie wird insbesondere in der Lebensmittelindustrie schon seit langem eingesetzt.

**Je besser das Vakuum, desto länger die Haltbarkeit des Produktes.**

## Lebensmittel:

Lebensmittel die der Luft ausgesetzt sind unterliegen unweigerlich chemischen Veränderungen. Diese werden durch Mikroorganismen, Temperaturschwankungen und Enzyme bewirkt und bilden die Hauptursache für das Verderben von Lebensmitteln.

Vakuumverpackte Lebensmittel sind gegenüber unverpackter Ware deutlich länger haltbar. Der Zersetzungsprozess der Waren wird deutlich verlangsamt. Ausschlaggebend ist jedoch immer, wie frisch das Produkt verpackt wird. Daher gilt, möglichst direkt nach dem Kauf vakuumieren.

Durch die verlängerte Haltbarkeit können Sie Geld sparen, indem Sie größere Mengen einkaufen und Angebote nutzen.

- Längere Haltbarkeit / optimale Produkt- und Lagerhygiene (keine Kontamination, hermetischer Verschluss).
- Es ist mehr Platz im Tiefkühlfach
- Kein Produktverlust (Vermeidung von Austrocknung, Schimmel und Gefrierbrand)
- So mariniert man schnell und nachhaltig (20 Minuten im Vakuum genügen)
- Umsatzsteigerung durch längere Produkthaltbarkeit (mehr Abwechslung und Verteilung von Produktsortimenten)
- Alle Gemüse- und Fruchtsorten können saisonal eingekauft, vakuumiert und damit aufbewahrt werden
- Professionelle Produktpräsentation