

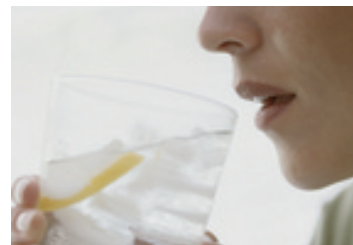


Frisch auf den Tisch!

Lebensmittel bleiben länger frisch und appetitlich, wenn die Luft in der Verpackung durch ein Gas oder Gasgemisch mit speziellen Eigenschaften ersetzt wird. Die unter einer modifizierten Atmosphäre (MAP: Modified Atmosphere Packaging) verpackten Waren nutzen die Vorzüge unterschiedlichster Gase.

Alle für die Behandlung von Lebensmitteln eingesetzten Gase (**CO₂**, **N₂** und **O₂**) unseres **Gourmet**-Programms sind natürliche Bestandteile der Luft und genügen höchsten Qualitätsanforderungen. Eine auf Ihre Waren zugeschnittene Schutzatmosphäre verlängert die Frische und verbessert das Aussehen Ihrer Produkte. Ganz natürlich, ohne Konservierungsstoffe.

Profitieren Sie von dem Know-how unserer Experten. Wir sind Ihr kompetenter Partner für den idealen Schutz Ihrer Produkte. Sprechen Sie uns an!



MESSER 

Messer Group GmbH
Gahlingspfad 31
47803 Krefeld
Tel. +49 2151 7811-0
Fax +49 2151 7811-501
info@messergroup.com
www.messergroup.com

Part of the **Messer World** 