



VERPACKUNG MIT SYSTEM



Die Wurst-, Schinken- und Käsespezialitäten sind gekühlt 5 bis 7 Tage haltbar. Es können problemlos kleine Mengen entnommen werden, und der Rest bleibt durch den praktischen Mehrschicht-Frischepack trotzdem gut verschlossen und frisch.

Bei der professionellen Verpackung unserer Wurst- und Käsespezialitäten setzen wir auf die hochmoderne Technik der Firma S.A.M. Kuchler Electronics. Dank ihrer fortschrittlichen Aufschnitt- und Verpackungssysteme können wir unseren Kunden Produkte anbieten, die sich durch besonders lange Haltbarkeit auszeichnen. So vereint das Slice&Pac-System die drei Schlüsselfunktionen der Aufschnittproduktion, nämlich schneiden, ablegen und verpacken, in absolu-

ter Präzision in sich. Der Kunde erhält eine Mehrkammernverpackung, die es ermöglicht, kleine Portionen aus den einzelnen Kammern zu entnehmen, ohne die komplette Verpackung öffnen zu müssen. Frische und Qualität der Ware bleiben so länger garantiert.



S.A.M.[®]
Slicers by Kuchler Electronics
Aufschnitt- & Verpackungssysteme
www.sam-kuchler.com



Modern, ehrlich, sympathisch

Der Spezialist für POS-Medien



Werbung, die bewegt!

andré media group[®]
ads in motion
www.andre-media.de

CartBoards CashPoster InstoreRadio