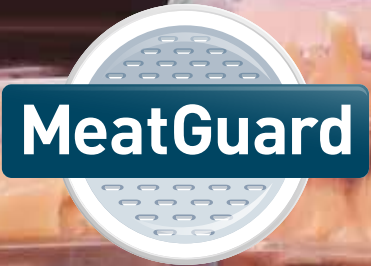


MeatGuard

Besonders hohe Absorptionsfähigkeit, auch unter Druck



Maßgeschneiderte Lösungen

Signifikant weniger Lebensmittelabfälle = mehr Gewinn

Eine frische, appetitanregende Warenpräsentation signalisiert Qualität und beeinflusst in maßgeblicher Weise eine positive Kaufentscheidung der Kunden.

Auf dem Weg vom Produzenten zum Verbraucher sorgen die individuell auf das jeweilige Lebensmittel abgestimmten Pads von McAirLaid's für hochwertige und länger anhaltende Frische, Hygiene und eine attraktive Optik im Verkaufsregal.

Egal ob Fleisch vom Rind, Schwein, Hähnchen, Lamm, oder auch ein ganzer Fisch verpackt werden soll – MeatGuard absorbiert zuverlässig austretende Flüssigkeiten. So sorgt MeatGuard für eine attraktiver aussehende Ware, weniger Keimbildung und hat dadurch einen positiven Effekt auf die Haltbarkeit der Lebensmittel.



MeatGuard verspricht hohe Absorptionsleistung – auch unter unter Druck

Aufgrund der höheren Absorptionsleistung eignet sich MeatGuard für Produkte, die große Mengen an Fleischsaft freisetzen. Die Flüssigkeit wird im Kern gebunden und dort auch unter Druck gehalten.

Insbesondere für geschnetzeltes Fleisch und Gulasch, die aufgrund ihrer vergrößerten Oberfläche mehr Fleischsaft verlieren, ist MeatGuard das optimale Produkt für eine attraktiv aussehende Verpackung.



MeatGuard

Überzeugende Gründe für MeatGuard:

- Sehr hohe Absorptionskapazität durch SuperCore®-Zellulose und Superabsorber (SAP)
- Ideal für stark Flüssigkeit abgebende Produkte
- Verlängerung der Mindesthaltbarkeit durch Reduktion des Mikrowachstums
- Attraktivere Verpackung ohne freischwimmende Flüssigkeiten

Die 3D-Oberfläche von MeatGuard:

Über die Poren des 3D-Surface-Systems wird Flüssigkeit – wie in einer Einbahnstraße – aufgenommen und gleichzeitig im Inneren sicher gebunden. Auch bei starkem Druck bleibt die Flüssigkeit im innenliegenden Saugkern, da das SAP mit der Flüssigkeit ein Gel bildet, das nicht wieder entweichen kann.

MeatGuard-Varianten:

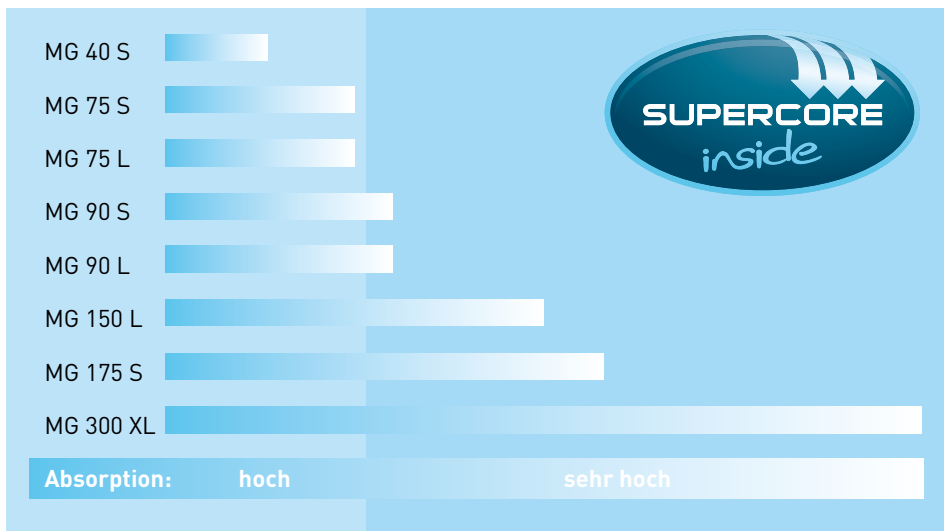
In Standard-Formaten und verschiedenen Farben ist MeatGuard auf Rolle oder als geschnittenes Format lieferbar.

MeatGuard-Anwendungsbereiche:

- MAP-Schalen
- Kunststoff- und Pappschalen
- Vakuumbbeutel
- Gastroschalen

MeatGuard Standard-Formate (B x L in mm):

S = 87 x 132 L = 112 x 167 XL = 180 x 212



MeatGuard

Plus +

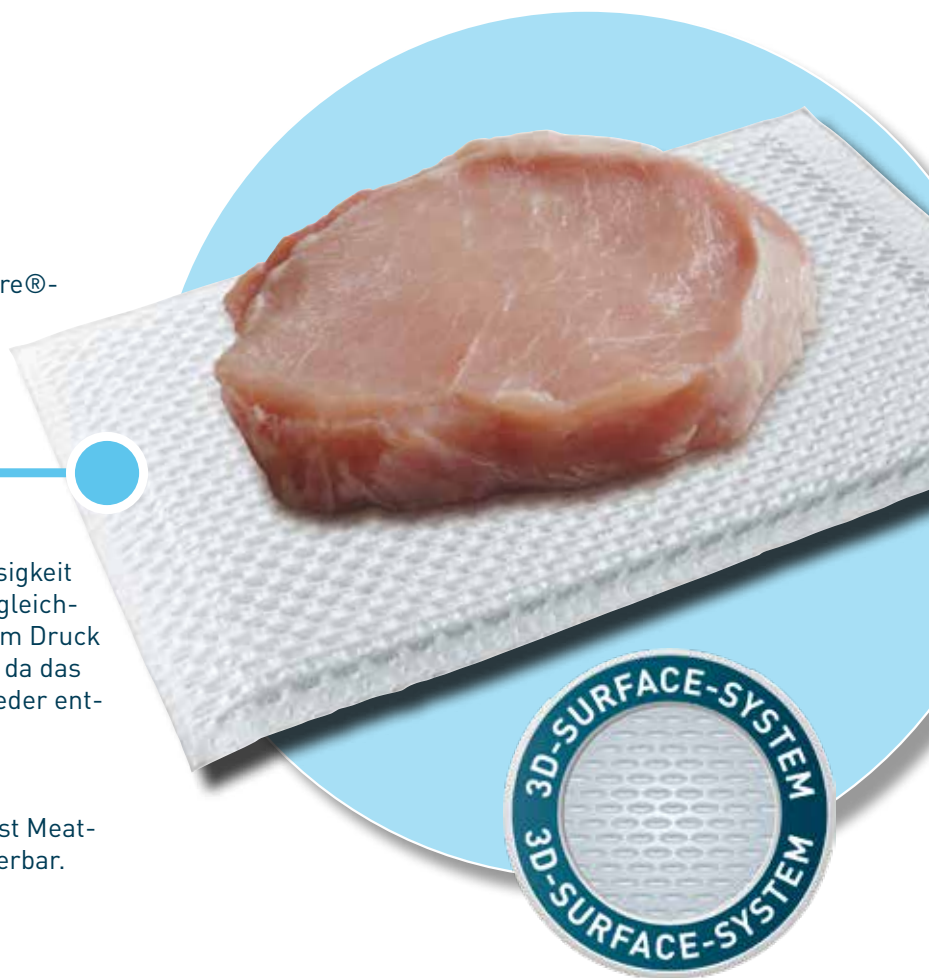
MeatGuard Plus ist die leistungsstarke Variante ohne Superabsorber.

MeatGuard

NF

MeatGuard NF ist ein biologisch komplett abbaubares Produkt mit einer auf Pflanzenfasern basierenden Hülle.

weniger Abfall | geringere CO₂ Emissionen | mehr Wert





Ein starker Partner für starke Ideen

Wir bieten Ihnen:

- Entwicklungs-Know-how für jede produkttechnische Anforderung.
- Eine breite Palette an zellstoffbasierten Materialien und Airlaid-Spezifikationen mit hervorragendem Preis-/Leistungsverhältnis.
- Integration von Zusätzen wie Superabsorbent (SAP/SAF), wenn erforderlich.
- Biologische Abbaubarkeit gemäß EN 13432 und eine Fertigung mit geringen CO₂-Emissionen.
- Flexible Produktkonfigurationen, um Ihre Fertigungsprozesse optimal zu unterstützen.
- Mehr als 25 Jahre Erfahrung in der Fertigung hochwertiger Komponenten für die Lebensmittel-, Hygiene- und Medizinindustrie.
- Liefersicherheit durch vier Produktionsstätten mit hoher Kapazität.



SuperCore: saubere, barrierefreie Absorptionskraft

Unser SuperCore® besteht aus reiner Zellulose mit ausgezeichneten Absorptionseigenschaften. Die spezielle Herstellungstechnologie steht für ein Airlaid ohne **synthetische Zusatzstoffe oder Bindemittel**, was zu einer signifikant besseren Absorption und Flüssigkeitsverteilung führt.

Gleichzeitig erfolgt unsere **Produktion ohne Wasser und ohne fossile Brennstoffe** und sorgt so für einen **unerreicht niedrigen CO₂-Fußabdruck** unserer Produkte.

McAirlaid's Vliesstoffe GmbH



Corporate Head Office

Münsterstr. 61-65
D-48565 Steinfurt
+49 2552 93340



Werk 1

Zum Eichberg 2
D-37339 Berlingerode
+49 36071 90090



Werk 2

Rudolf-Diesel-Str. 6
D-37308 Heilbad Heiligenstadt
+49 3606 59090



Werk 3

Steigerstr. 10
D-59379 Selm
+49 2592 914150



USA | McAirlaid's Inc.

180 Corporate Drive
Rocky Mount VA 24151
+1 540 352 5050