

## Einwickelpapiere für Fleisch, Wurst, Fisch und Käse

**Punktklebung?**

**Flächenklebung?**

Wir produzieren beide Technologien und werden deshalb immer wieder nach den Vor- bzw. Nachteilen der jeweiligen Klebung gefragt.

Die wichtigsten Kriterien:

### Frischhalte-Effekt

Der Verbraucher packt das Füllgut so „frisch“ aus wie an der Theke eingepackt wurde. Bei der Punktklebung bilden sich zwischen Papier und Folie Luftpolster,

- die nachweislich Geschmack und Geruch stabilisieren
- die aromatische Frische über längere Zeit im Kühlschrank und auch außerhalb gewährleisten

**FAZIT**

**Punktklebung +**

**Flächenklebung –**

### Well-Effekt

Papier und Folie leben und arbeiten. Beide reagieren auf Hitze / Kälte und Trockenheit / Feuchtigkeit. Die Punktklebung reagiert auf die Zieh- und Dehnkräfte flexibler als die feste Flächenklebung. Sie verhindert also diesen Well-Effekt.

**FAZIT:**

**Punktklebung +**

**Flächenklebung –**

### Ummantelung des Füllguts

Die Flächenklebung verbindet Papier und Folie so intensiv, dass quasi ein 1-lagiges Einwickelpapier entsteht. Dies ist negativ für eine geschmeidige und anschmiegsame Ummantelung des Füllguts.

**FAZIT:**

**Punktklebung +**

**Flächenklebung –**

### Entsorgung – Trennung Papier / Folie

Trennen durch den Verbraucher sehr schwierig bei der Flächenklebung, wenn nicht gar unmöglich.

**FAZIT:**

**Punktklebung +**

**Flächenklebung –**

Alle aufgezählten Kriterien können leicht von jedermann selbst getestet werden.

**Gesamtergebnis:**

**Punktklebung +++++**

**Flächenklebung ----**