

Papeles Especiales
Grado Alimenticio
Envoltura



Freezer Paper

DESCRIPCIÓN: Papel recubierto por una de sus caras utilizado para envolver y congelar alimentos.

Aplicaciones	Utilizado para envolver cortes frescos de carne y almacenarlos en el congelador por 12 meses.
Características	<ul style="list-style-type: none"> • Laminado por una cara. • Proporciona una barrera a la humedad y al vapor, permitiendo que el jugo de la carne permanezca en la superficie del papel. • La carne siempre debe almacenarse a 0 °F o menos.
Peso Base	61,71 & 81 gsm
Color	Natural, Rojo & Blanco.

Regulaciones

- Seguro para el contacto directo con alimentos. FDA
- Control de inventarios para restaurantes y carnicerías (le permite poner fecha y etiquetar sus alimentos).
- Ideal para congelar alimentos.
- Mantiene los alimentos frescos y sin quemaduras.

Beneficios

- Papel fabricado con fibra 100% virgen que permite el contacto directo con los alimentos.
- No modifica las propiedades de apariencia, olor, color o sabor del producto.

Disponibilidad

- Bobinas y hojas en diferentes medidas.