

OvenRite®

Kochen ist Vertrauenssache



Backofen- und mikrowellengeeignete Folien

Backofen- und mikrowellengeeignete Folien der Marke OvenRite® bieten Kunden, Einzelhändler, Foodservice-Anbieter und Lebensmittelverarbeiter ein sauberes, bequemes, sicheres und hochwertiges kochen in hochtransparenten und widerstandsfähigen Folien.

Da die Folien für konventionelle Backöfen ebenso geeignet sind wie für die Mikrowellen und das "Sous-Vide"-Verfahren, verfügen Sie über enorme Flexibilität beim Kochen.

OvenRite® bietet eine enorme Vielfalt an Verarbeitungsmöglichkeiten und lässt sich auf allen Standard-Tiefziehmaschinen einsetzen.

Mit OvenRite® ist kochen Vertrauenssache – Praktisch verpackt.

Bemis ist in Europa Marktführer und bietet wertsteigernde flexible Verpackungen an, insbesondere für Fleisch und Käse. Unsere umfangreiche Palette von innovativen Lösungen hilft unseren Kunden – den führenden Nahrungsmittelproduzenten, Markenherstellern und Einzelhändlern – ihr Geschäft durch verbesserte Kenntnis des Endverbrauchers auszuweiten. Dazu bieten wir Produkte wie Backofen- und mikrowellengeeignete OvenRite®-Folien und Paper-Like™- Alternative zu Papier an sowie optimale Effizienz für industrielle Anwendungen, z.B. mit Schrumpfbeuteln ClearShield™ PRO für extreme Beanspruchung oder Opalen™-Folien. Mit unseren weltweit tätigen R&D-Zentren/ und Ressourcen, moderner Drucktechnik, Extrusion, Beschichten und Laminierung sowie lokalen Teams gewährleisten wir Service von Weltklasseformat.

Bemis Company Inc. ist weltweit führend bei flexiblen Verpackungen und beliefert Markenhersteller in allen Teilen der Welt. Die Konzernzentrale befindet sich in Neenah/Wisconsin. Bemis beschäftigt rund 17.000 Mitarbeiter.

Sauberes, bequemes und sicheres kochen mit Qualitätsanspruch

Clean

- “Berührungsfreies” garen – da das frische oder gefrorene zubereitete Produkt direkt in den Ofen gegeben werden kann, wird eine Kontamination des Produkts, der Arbeitsflächen und des Konsumenten vermieden.
- Durch das Garen in der Folie bleibt der Saft in der Verpackung, der Ofen und das Kochgeschirr bleiben sauber.
- Der abziehbare Deckel erleichtert das Herausnehmen des Produkts und vermeidet Auslaufen.



Bequem

- Das zubereitete Produkt gelangt direkt vom Verkaufsregal in den Ofen.
- Garen in der Verpackung spart Garzeit.
- Garen in der Verpackung kann verhindern, dass das Produkt zerkoht, austrocknet und verbrennt.
- Die Säfte bleiben in der Verpackung und können (zu Brühe oder Soßen) weiterverarbeitet oder entsorgt werden.
- Der abziehbare Deckel erleichtert den Zugriff auf das Produkt während oder nach dem Garvorgang, einschließlich des Zurichtens.
- Geeignet für “Sous-Vide”-Verarbeitung – die verpackten Produkte können mit dem Sous Vide-Prozess (langsam bei niedriger Temperatur) gegart werden, ohne dass das Produkt neu verpackt zu werden braucht.

FOODSERVICE



OvenRite® appelliert an den heutigen Verbraucher

Endkunde sucht Kochideen, die Zeit sparen und den Prozeß vereinfachen.



Quelle: Appetite for Change? Nutrition and the nation's obesity crisis (Ernährung und die Adipositas-Krise), Kantar Worldpanel, 2013. Interne Bemis-Studie



Sicher

- Erfüllt die Vorschriften der EU und der FDA in Bezug auf direkten Kontakt mit Nahrungsmitteln.
- Verhindert Verunreinigung des Produkts auf dem Weg vom Regal auf den Teller und unterstützt das gründliche garen, ohne dass verderben oder austrocknen des Produkts befürchtet zu werden braucht.
- Die Folien fühlen sich kühl an.

VERBRAUCHER



Qualität

- Hochtransparente und widerstandsfähige Folien unterstützen eine vorteilhafte Produktpresentation.
- Wenn Fleisch im eigenen Saft gegart wird, wird es dadurch zart und das fertige Gericht ist hochwertiger in Bezug auf Zubereitung, Geschmack und Konsistenz.
- Möglichkeit zur Qualitätsverbesserung von fertigen Fleischstücken.

Eine riesige Palette von Möglichkeiten

Von der Qualität für den Foodservice bis hin zum Komfort für den Verbraucher.

FLEISCH



GEFLÜGEL



FISCH



FRISCH



GEFROREN



GEWÜRZT



MARINIERT



IM ROHZUSTAND



NORMALES UND LANGSAMES KOCHEN



BRATEN



Backofen- und mikrowellengeeignete Folien für die hygienische, sichere, schnelle und schmackhafte Zubereitung von Speisen.

Einfacheres Kochen für Verbraucher und Profis aus der Gastronomie



Hersteller

- Wertschöpfende Innovation
- Kann Verpackungsaufwand vermindern helfen
- Keine speziellen Änderungen erforderlich, um auf normalen Tiefziehmaschinen verarbeitet werden zu können
- Geeignet für "Sous-Vide" – Zubereitung; wertschöpfendes Produkt



Markeneigentümer & Einzelhändler

- Wertschöpfende Produkte für neue Märkte
- Hochtransparente, widerstandsfähige Hochglanzfolien für eine hochwertige Aufmachung



Verbraucher & Foodservice

- Erstklassige Garqualität
- Sauber – weniger Reinigungsaufwand für Ofen und Kochgeschirr
- Einsparungen – kürzere Garzeiten
- Bequemlichkeit – einfach zu öffnen und zu entsorgen
- Hygienisch



Sehen Sie OvenRite® in Aktion!

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.bemis.com

