

# OvenRite®

*Cuisiner en toute confiance*



Films pour cuisson au four traditionnel ou micro-ondes

Les films OvenRite® pour cuisson au four traditionnel ou micro-ondes offrent de multiples avantages aux consommateurs, distributeurs, fournisseurs de produits alimentaires et préparateurs. Cette gamme permet une cuisine propre, pratique, sûre et de qualité grâce à ses films brillants, résistants et d'une grande transparence.

Ce film peut être utilisé au four traditionnel et au four à micro-ondes et convient également au traitement sous vide. Il vous offre ainsi une grande flexibilité de cuisson.

OvenRite® est adapté à un grand nombre de traitements et s'utilise facilement avec les machines de thermoformage standard.

OvenRite® vous assure une cuisine en toute confiance dans un emballage pratique.

Bemis est l'un des chefs de file du marché européen des emballages souples techniques, en particulier pour la viande et le fromage. Notre large éventail de solutions innovantes permet à nos clients, qu'il s'agisse de préparateurs, de marques propres ou de distributeurs de premier plan, de développer leur activité. Nous leur proposons des produits qui garantissent un meilleur usage pour le consommateur, tels que les films de cuisson au four traditionnel ou micro-ondes OvenRite®, et l'alternative au papier Paper-Like™, mais aussi des solutions qui leur assurent une efficacité industrielle optimale, comme les sacs rétractables ultra-résistants ClearShield™ PRO et les films Opalen™. Des centres de développement R&D aux quatre coins du monde, des technologies de pointe en matière d'impression, d'extrusion, de revêtement et de pelliculage et des équipes locales : nous mettons tout en œuvre pour vous offrir un service hors pair.

Bemis Company Inc., leader mondial dans le secteur des emballages flexibles, propose ses services à de nombreuses marques à travers le monde. Bemis a son siège social à Neenah, dans le Wisconsin (États-Unis), et emploie environ 17 000 personnes.

# Une cuisine propre, pratique, sûre et de qualité

## Propre

- Une cuisson « sans toucher » qui évite de contaminer le produit, les plans de travail et le consommateur, grâce à un produit préparé frais ou congelé prêt à mettre au four.
- La cuisson avec emballage permet de garder les liquides à l'intérieur, ce qui préserve la propreté du four et de ses accessoires.
- L'opercule pelable permet d'extraire aisément le produit et d'éviter tout renversement.



## Pratique

- Un produit préparé qui passe directement du rayon du magasin au four.
- La cuisson avec emballage réduit les temps de cuisson.
- La cuisson avec emballage empêche les aliments de cuire à l'excès, de sécher ou de brûler.
- Les liquides restent à l'intérieur de l'emballage et peuvent être réutilisés (fonds et sauces) ou jetés.
- L'opercule pelable permet d'accéder facilement au produit pendant ou après le cycle de cuisson, y compris pour la finition.
- Convient au traitement sous vide. Les produits emballés peuvent être cuits sous vide (cuisson lente, à basse température) sans qu'il soit nécessaire de réemballer le produit.

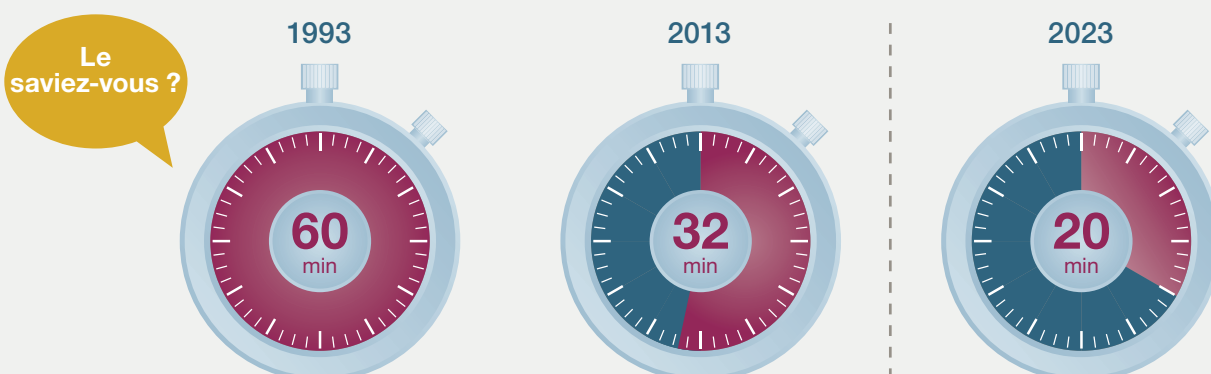
## RESTAURATION HORS DOMICILE



## OvenRite® séduit aujourd'hui le consommateur

Les consommateurs recherchent des solutions de cuisson pour gagner du temps et se simplifier le quotidien.

### TEMPS DE PRÉPARATION DES REPAS



Source: Appetite for Change? Nutrition and the nation's obesity crisis, Kantar Worldpanel, 2013. Étude réalisée par Bemis en interne.



## Sûre

- Le film répond aux exigences de l'UE et de la FDA en matière de contact direct avec des produits alimentaires.
- Empêche la contamination du produit du rayon jusqu'à l'assiette, et garantit une cuisson parfaite, sans gâcher le produit ni l'assécher.
- Les films sont froids au toucher.

## CONSOMMATEURS



## Qualité

- Ces films lisses, solides et d'une grande transparence assurent un aspect optimal des produits.
- La cuisson de la viande dans son jus la rend plus tendre et lui confère une finition de qualité, plus de saveur et une meilleure texture.
- Ces avantages pourraient contribuer à une meilleure qualité des morceaux de viande.

## Un large éventail de possibilités

De la qualité pour les professionnels de l'alimentaire à la commodité pour les consommateurs.

VIANDE



VOLAILLE



POISSON



FRAIS



CONGELÉ



ASSAISONNÉ



MARINÉ



SANS PRÉPARATION



CUISSON  
STANDARD & LENTE



RÔTIR



Les films pour four traditionnel et micro-ondes pour une cuisson hygiénique, sûre et rapide et un repas savoureux

La cuisson est désormais plus facile pour les consommateurs et les professionnels de l'alimentaire



### Industriels conditionneurs

- Innovation et qualité
- Possibilité de réduction des emballages
- Aucune modification particulière requise pour un traitement par des machines de thermoformage standard
- Convient au traitement sous vide, produits de meilleure qualité



### Marques propres et grandes marques

- Des produits de meilleure qualité pour de nouveaux marchés
- Des films brillants, solides et d'une grande transparence pour un aspect optimal



### Consommateurs et restauration hors domicile

- Excellente qualité de cuisson
- Propreté : moins de temps consacré au nettoyage du four et de ses accessoires
- Économies : réduction du temps de cuisson
- Commodité : ouverture et mise au rebut aisées
- Hygiénique

