

Skupina KRPA Holding přináší na český trh novinku:

papírový sáček 4FRESH,

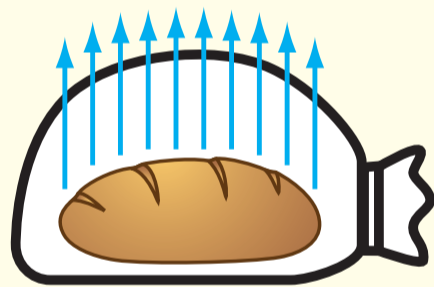
jehož předností je uchování užitečných vlastností čerstvého pečiva po dobu **2-4 dnů**.

Čerstvé pečivo obsahuje cca 15 % vody. O tom, jak dlouho si pečivo zachová kvalitativní vlastnosti, charakteristické pro čerstvé pečivo, rozhoduje ve velké míře právě „hospodaření“ s vlhkostí v něm obsaženou.

V sáčku **4FRESH** pečivo neztrácí svoji vlhkost „skokově“ tzn. nevyschne a neztvrdne do druhého dne jako například při použití běžného sáčku na pečivo z kraft papíru s perforovaným okénkem.

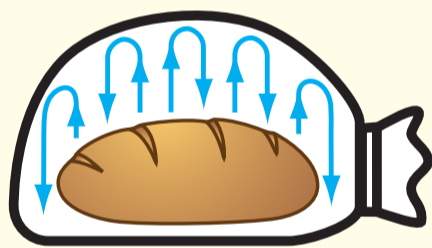
Díky speciální technologii výroby papíru, z něhož je sáček **4FRESH** vyroben, je odvádění vody z pečiva „řízený proces“. Voda obsažená v pečivu částečně proniká papírem a částečně se v něm zachycuje. Vlhkost tedy nezůstává uvnitř sáčku jako například při použití plastových sáčků z PE či PP, v nichž pečivo „zgumovatí“, protože voda nemůže projít obalem. Pečivo v PE či PP sáčcích degraduje svoje vlastnosti následně zejména tím, že prostředí vlhka umožňuje nastartovat plísňové procesy.

Jak ovlivňuje materiál sáčku kvalitu vloženého pečiva:



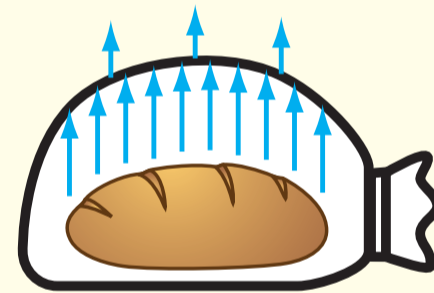
KRAFT

- pečivo uvolní vlhkost, která odejde stěnou sáčku
- pečivo vyschne a ztvrdne



PE a PP sáčky

- pečivo uvolní vlhkost, která zůstává v sáčku, kde částečně kondenzuje a zůstává na povrchu pečiva
- pečivo „zgumovatí“ a zplsnívá



4FRESH

- pečivo uvolní vlhkost, která částečně proniká papírem a částečně se v něm zachycuje
- pečivo si zachová užitečné vlastnosti čerstvého pečiva

Materiál, z něhož je sáček **4FRESH** vyroben, vytváří bariéru proti plísňovým, či hnilobným procesům v časovém horizontu 2-4 dny.

Požaduje-li zákazník sáček s okénkem při zachování kvalitativních vlastností sáčku **4FRESH**, nabízíme zhotovení neperforovaného okénka.

Sáček **4FRESH** je recyklovatelný a tedy ekologický. Pokud skončí na skládce, je biodegradovatelný v krátkém časovém horizontu, což neplatí pro sáčky z PE či PP materiálů.