

# EcoSteam®

Wir machen Ihren Umsätzen Dampf ...

## **Das folienbasierte Dampfgarsystem für die Mikrowelle**

Mit EcoSteam® rückt frisches, bequemes Kochen in der Mikrowelle in eine neue Dimension. Frisches oder gekühltes Gemüse gelingt hier ebenso wie tiefgekühlter Fisch oder ein komplettes Fertiggericht aus verschiedenen rohen und halbgaren Lebensmitteln.

Verpacken Sie Ihr Produkt in EcoSteam® und lassen Sie sich vom Ergebnis überzeugen.

Durch den kontrollierten Innendruck der EcoSteam® Packung werden unterschiedliche Garzeiten der verschiedenen Produkte ausgeglichen und ein Verkochen der Zutaten verhindert. Die Garung im eigenen Saft sorgt dafür, dass Vitamine, Mineralstoffe und vor allem der Geschmack optimal erhalten bleiben. Damit Ihr Produkt auch in der Kühlung sicher geschützt ist, bleibt die Packung absolut geschlossen, bis durch den Innendruck der Verpackung die in die Folie eingebrachte Ventilfunktion aktiviert wird. Durch mikroskopisch kleine Löcher gibt die Packung dann den Wasserdampf kontrolliert ab. EcoSteam® ist rein folienbasiert, funktioniert aber wie ein Ventil. Dadurch ist es kostengünstiger in der Herstellung und einfacher in der Verwendung.

Der Verbraucher gibt die ungeöffnete EcoSteam® Verpackung einfach in die Mikrowelle und erhält nach wenigen Minuten eine gesunde, schmackhafte Mahlzeit – absolut (geling)sicher!

Die Südpack EcoSteam®-Folien lassen sich problemlos auf allen Tiefziehmaschinen, Flow-Wrap-Anlagen und Traysealern einsetzen und sind als vorgefertigte Zipper-Beutel erhältlich.

Gesund, schnell, bequem und vor allem lecker – so macht EcoSteam® auch Ihr Produkt zum Highlight!