

## **Sachets pour affinage du fromage**

La production de sachets d'affinage a marqué la naissance de Südpack. Depuis plus de 40 ans, c'est une de nos compétences majeures. Nos sachets d'affinage sont adaptés individuellement à la maturation de fromage à pâte dure et de fromage pâte mi-dure.

L'épaisseur particulièrement constante des films de nos sachets d'affinage offre une perméabilité précisément définie en tout endroit du sachet.

Ainsi, une maturation et une évacuation de CO<sub>2</sub> homogènes sont garanties. Grâce à la perméabilité définie, des durées de conservation/ stockage atteignant 12 mois peuvent être obtenues.

L'épaisseur constante du film confère une résistance à la perforation particulièrement élevée au sachet, excluant toute zone de vulnérabilité.

### **Qualités de matériau possibles :**

- EMVAC pour la maturation de l'Emmental et des fromages à pâte dure
- EAE pour la maturation du fromage à pâte mi-dure -conservation de courte durée
- XVE pour la maturation de fromage à pâte mi-dure – conservation jusqu'à 12 mois

Nos sachets d'affinage fromage sont livrables par bobines de 1000 à 2500 sachets.