

# Backform aus Frischfaserpapier



Nachhaltige Backformen  
gewährleisten schnelle Prozesse

## BESCHREIBUNG

Backformen aus Frischfaserpapier sind geeignet, um das Backgut in der Form kühl zu lagern und anschließend zu backen. Durch das silikonisierte Spezialpapier lassen sich z. B. Brot, Kuchen oder der gebackene Fleischkäseleib ohne Einfetten rückstandsfrei aus der Form lösen. Damit wird den Herstellern von Backwaren oder von Wurst- und Fleischwaren eine konsumentenfreundliche Verpackungslösung aus nachhaltigen, nachwachsenden Rohstoffen geboten, welche bisher verwendete Aluminiumschalen hervorragend ersetzt - und dies ebenso funktional wie zugleich umweltschonend.

Da Aluminium von Endverbrauchern zunehmend gemieden wird und die Nachfrage nach nachhaltigen Lösungen steigt, können Unternehmen mit Backformen aus Papier eine verbraucherfreundliche Alternative bieten. Die Größe der Backformen ist individuell wählbar. Die Backformen werden aufgerichtet und genestet angeliefert.

## IHRE MEHRWERTE



**ZEITSPAREND** - Durch das silikonisierte Spezialpapier entfällt das Einfetten und eine zusätzliche Reinigung der Backformen. Somit werden die Prozesskosten optimiert.



**PERSONALISIERBAR** - Eine individuelle Bedruckung der Backformen, z. B. mit Ihrem Firmenlogo oder einer Backanleitung, ermöglichen eine Steigerung Ihrer Markenbekanntheit und fördern das Image.



**EINFACH** - Der Produktionsprozess wird deutlich vereinfacht, da die Backformen aufgerichtet und genestet geliefert werden und sofort einsatzbereit sind.



**AKZEPTANZ** - Als umweltfreundliche und nachhaltige Verpackungslösung finden die Backformen eine hohe Akzeptanz beim Endkunden.



**SCHNELL** - Das verwendete Material garantiert hervorragende Back- und Trenneigenschaften, die den Herstellungsprozess der Backwaren erheblich beschleunigen.



**UMWELTFREUNDLICH** - Nach dem Gebrauch ist die Entsorgung des Produkts unter Berücksichtigung des Verschmutzungsgrades über das Papierrecycling möglich.\*

\* Bitte beachten Sie, dass die Betrachtung und die Abgrenzung der Verschmutzungsgrade abhängig vom jeweiligen Entsorgungsunternehmen ist. Hier ist eine Abstimmung mit dem jeweiligen Entsorgungsunternehmen notwendig.

## HANDLING



1.

Die Backform ist in drei verschiedenen Größen erhältlich für 500 g, 1 kg und 2 kg.



2.

Fleischkäse in der Backform während des Backens.



3.

Die Form aus Frisfascher ist auch hervorragend für das Backen von Kuchen geeignet.

## TECHNISCHE DATEN

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	KARTON À	PALETTE À
20103-1395	Backform 500 g	336 Stück	5.376 Stück
20103-1316	Backform 1 kg	154 Stück	2.772 Stück
20103-1394	Backform 2 kg	100 Stück	1.000 Stück

Sie möchten mehr über die Vorteile der Backformen für Lebensmittel erfahren?  
Fragen Sie uns danach – wir helfen Ihnen gerne weiter!

**Barbara Arnold**  
Verpackungsexpertin



Unsere Angaben stützen sich auf den heutigen Stand der Erklärung unserer Lieferanten bzw. der mit unseren eigenen Mitteln gewonnenen Erfahrungen und stellen keine Zusicherung von Eigenschaften dar.

