

FROMAGERIE



Monomatériaux et complexes, pour le conditionnement et la conservation de fromages pâtes molles ou pâtes pressées, croûte fleurie ou croûte mixte :

- Papier traité REH (type micropap) ou non, enduit 1 ou 2 faces de cire fromagère
- Complexes par raies de colle OPP / papier enduit
- Complexes pleine face, à la cire ou à la colle, OPP / papier enduit de cire, ou aluminium / papier enduit de cire
- Complexes pleine face à la colle OPP / non tissé
- Complexes papier / PE

Possibilité de réalisation d'un triplex par raies de colle, avec adjonction d'une mousseline 20 g/m² entre les deux premiers supports

Les emballages peuvent être microperforés selon les besoins de conservation

Complexes papier / PE microperforés pour flowpacks de bâchettes de fromage

Complexes pelables et repositionnables à base d'OPP, PET, PE ou OPA, pour operculage de barquettes de fromages en tranches ou en dés

Complexes à base d'OPP, PET, PE ou OPA pour réalisation de sachets sur machines horizontales ou verticales pour fromage râpé ou boules de mozzarella

Doypacks pour conditionnement de fromages frais, fromage rapé, mélange de fromages pour fondue et boules de mozzarella