

Backformen aus Frischfaserpapier

Artikel vom **1. September 2023**

Verpackungen aus Papier und Pappe



Die Papierbackformen bestehen aus nachwachsenden Rohstoffen und verfügen über sehr gute Ablöseigenschaften (Bild: Antalis).

Fleischkäse wird meist in Aluminiumformen gebacken. Mit lebensmittelechten Formen aus Frischfaserpapier bietet [Antalis Verpackungen](#) hierzu eine Alternative, die die herkömmlichen Stahl-, Aluminium- oder Edelstahlbackformen ersetzen kann. Der Fleischkäse wird darin in Stangen bis zu 12 kg gebacken, das Personal erspart sich im Vergleich zu den oftmals schweren Metallformen einige Arbeitsschritte, da z. B. das Einfetten und die Reinigung der herkömmlichen Backformen entfallen. Zudem erleichtert das geringe Gewicht der ein Meter langen Papierbackformen die Arbeit damit noch weiter. Durch den Wegfall des Reinigens und Einfettens sparen die Fleischereien Kosten für Wasser, Reinigungsmittel und Trennfette, zudem ist die Gefahr von Reinigungsmittelresten am Lebensmittel gebannt. Ebenso kann kein unerwünschter Metallabrieb beim Schneiden des Fleischkäselais ans Produkt geraten.

Auch für das Backen zu Hause

Darüber hinaus lassen sich die freistehenden Papierbackformen auch für

Fleischkäseprodukte aus dem Kühlregal einsetzen, die zu Hause gebacken werden können. Die Backformen aus Frischfaserkarton sind laut Hersteller geeignet, um das Brät in der Form kühl zu lagern und anschließend zu backen. Durch das silikonisierte Spezialpapier lässt sich der gebackene Fleischkäse laib ohne Einfetten rückstandsfrei aus der Form lösen. Damit sind die Formen für Hersteller von Wurst- und Fleischwaren eine Verpackungsalternative aus nachwachsendem Rohstoff, die die Aluminiumschale ablösen kann. Die Größen 500 g, 1 kg, 2 kg und 3 kg gehören zum Lagersortiment, andere Größen sowie ein Kundendruck sind individuell wählbar. Die Backformen werden aufgerichtet und genestet angeliefert.

Hersteller aus dieser Kategorie
