Kartonmaterial für Fertiggerichte

Artikel vom **16. Juni 2026**
Verpackungen aus Papier und Pappe

Mit »Trayforma Brown« erweitert Stora Enso sein Portfolio um ein ungebleichtes Kartonmaterial für materialeffiziente und recyclingfähige Lebensmittelverpackungen.



Das Kartonmaterial unterstützt aktuelle Anforderungen an nachhaltige Lebensmittelverpackungen (Bild: Stora Enso).

Stora Enso führt mit »Trayforma Brown« ein neues ungebleichtes Kartonmaterial mit natürlicher Optik ein. Parallel dazu reduziert das Unternehmen die Flächengewichte der Produktreihe, um Materialeinsatz und CO?-Fußabdruck entlang der Lieferkette zu senken. Das leichtere Material bietet laut Hersteller weiterhin die gleiche Festigkeit, Formbarkeit und Verarbeitungsstabilität wie die bisherigen Qualitäten. Durch den geringeren Materialeinsatz soll sich gleichzeitig die Ausbeute in Produktion und Weiterverarbeitung verbessern. Der neue ungebleichte Karton wurde speziell für Marken entwickelt, die eine natürliche Verpackungsoptik wünschen. Der Hersteller empfiehlt es besonders für Fertiggerichte, Backwaren sowie gekühlte bzw. tiefgekühlte Lebensmittel. Technisch erfüllt das ungebleichte Material die gleichen Anforderungen wie die übrigen Kartons aus der Produktreihe. Mit transparenter PET-Beschichtung hält es Temperaturen bis 220 °C stand und eignet sich damit auch für Ofenanwendungen.

Zusätzlich ist eine »BarrPeel«-Variante für Vakuum-Skin-Verpackungen verfügbar. Die Produkte basieren auf einer dreilagigen Struktur mit CTMP-Mittelschicht. Diese Konstruktion ermöglicht reduzierte Flächengewichte bei gleichzeitig stabiler Materialdicke.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag