

Brotbackform aus Frischfaserpapier

Artikel vom **16. Juni 2026**

Verpackungen aus Papier und Pappe

Eine Brotbackform aus FSC-zertifiziertem Frischfaserpapier von Antalis Verpackungen bietet gute Backeigenschaften und effizientes Handling.



Ob fertiges Brot oder roher Teig: Die Backform ist einfach in der Handhabung (Bild: Antalis).

Antalis Verpackungen hat eine Brotbackform aus FSC-zertifiziertem Frischfaserpapier für Bäckereien, Lebensmittelhersteller und Handelsmarken entwickelt. Laut Hersteller wurde die Form speziell für Brote und Teige mit hoher Teigausbeute konzipiert und unterstützt gleichmäßige Bräunung sowie gute Back- und Trenneigenschaften. Das verwendete Spezialpapier macht zusätzliches Einfetten überflüssig und reduziert den Reinigungsaufwand nach dem Backprozess. Dadurch sollen Produktionsabläufe vereinfacht und Prozesskosten gesenkt werden. Die Brotbackformen werden bereits aufgerichtet sowie genestet geliefert und können ohne zusätzliche Vorbereitung direkt befüllt werden. Dies unterstützt effiziente Produktionsprozesse insbesondere bei größeren Stückzahlen. Die Verpackungslösung ist in zwei Standardgrößen erhältlich: 110 mm × 90 mm × 70 mm für Brote mit etwa 500 g sowie 160 mm × 90 mm × 70 mm für Brote mit etwa 750 g. Weitere Größen sind auf Anfrage möglich. Neben funktionalen

Eigenschaften unterstützt die Brotbackform auch den Markenauftritt. Unternehmen können die Formen individuell mit Logos, Markenbotschaften oder Backhinweisen bedrucken lassen. Das Material basiert auf »FSC Mix Credit«. Je nach Verschmutzungsgrad kann die Verpackung über das Papierrecycling entsorgt werden.

Hersteller aus dieser Kategorie
