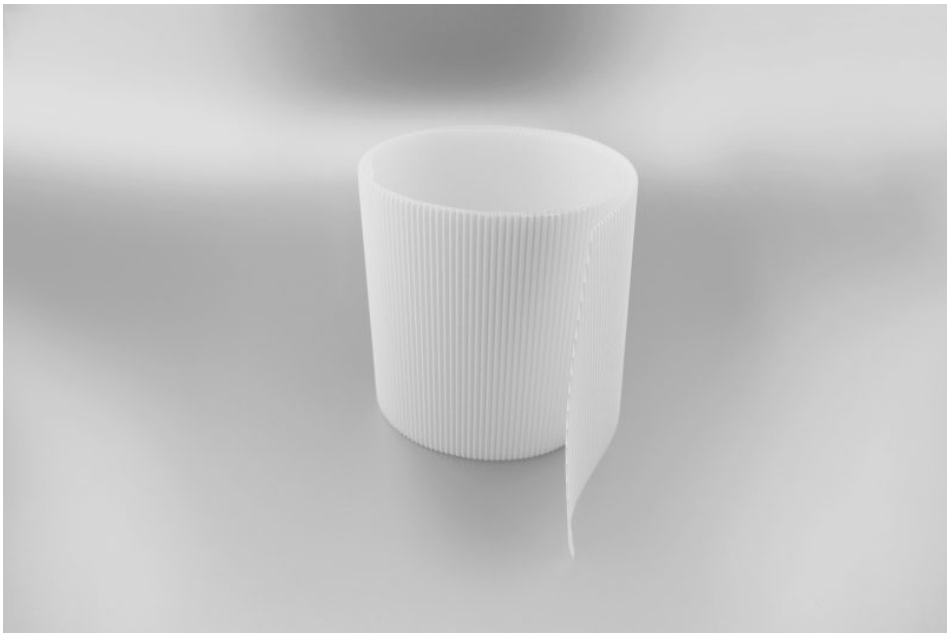
Barrierepapiere

Artikel vom **26. November 2020**
Packmittel aus



Das Barrierepapier bietet eine 100-prozentig natürliche Barriere ohne jeglichen Einsatz von Chemikalien (Bild: Zanders Paper).

Das verbesserte Barrierepapier »Zanbarrier NGR« (Natural Grease Resistant) von Zanders bietet die bewährte, 100-prozentig natürliche Barriere gegen Öl und Fett ohne den Einsatz von Chemikalien und weist eine noch höhere Dichte auf. Das Papier besteht aus reiner Frischfaser und ist zu 100 % biologisch abbaubar. Bei der Herstellung werden die Zellstofffasern über mehrere Refinerstufen sehr fein gemahlen. So entsteht eine sehr enge, stark vernetzte Struktur, die eine 100-prozentig natürliche Barriere bildet. Die höhere Dichte des verbesserten Barrierepapiers eröffnet laut Hersteller neue Anwendungsmöglichkeiten. Es wird von ihm für flexible Lebensmittelverpackungen empfohlen, die Öl- und Fettbeständigkeit sowie Nassfestigkeit erfordern, z. B. für Fastfood wie Döner oder Pommes Frites, für Brotbeutel, Butterwickler, Pizza- und Süßwarenkartons oder Lebensmitteletiketten. Die hohe Opazität sowie die besonders guten Druck- und Verarbeitungseigenschaften ermöglichen jede Art der Anwendung von Feinwelle bis Laminierung. Die Verwendung von 100 % Frischfaser und die ISEGA-

Zertifizierung gewährleisten die Eignung für den direkten Lebensmittelkontakt.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag