



Reducción de
costos

Empaque

- Bolsas de Vacío
- Bolsas Termoencogibles



Aptas para
congelar



Efecto barrera



Evita el goteo



¿Qué es?

Es un empaque que reduce la producción y crecimiento de bacterias, conservando el buen estado de los alimentos por más tiempo.



Bloqueo absoluto de la entrada de aire
y salida de humedad.

Retrasara el proceso de deterioro permitiendo
conservar la calidad organoléptica (nutrientes,
sabor, color y aroma) de tus productos.



Aplicaciones

- Embutidos cárnicos
- Quesos
- Pescado y mariscos
- Frutas y verduras
- Café
- Frutos secos
- Semillas

FoodService
PLANT-BASED



Escanea 

“Gracias por la oportunidad de servirle”

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



makymat.com

