



# Empaque

-  Bolsas de Vacío
-  Bolsas Termoencogibles

Reduce la producción y crecimiento de bacterias, conservando el buen estado de los alimentos por más tiempo, retrasara el proceso de deterioro permitiendo conservar la calidad organoléptica (nutrientes, sabor, color y aroma) de tus productos.

## Propiedades:

- Reducción de costos.
- Efecto barrera
- Aptas para congelar
- Bloqueo absoluto de la entrada de aire y salida de humedad. Su cierre hermético evita el goteo.



*“Gracias por la oportunidad de servirle”*