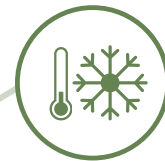


Empaque

- Bolsas de Vacío
- Bolsas Termoencogibles



Reducción de costos



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.

Retrasará 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



Escanea 

"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



makymat.com

