



## Bio-Fleisch in Selbstbedienung: Bühler präsentiert Skin-Verpackung

**Kempten, Februar 2020.** Seit 2019 präsentiert Bio Bühler sein Bio-SB-Fleisch in der Skin-Verpackung. Als besondere Art der Vakuumverpackung liegt bei der Skin-Verpackung das Fleisch auf der klassischen Tiefziehschale und wird von einer Oberfolie eng ummantelt.

Wie eine zweite Haut schmiegt sich die Oberfolie spannungsfrei um das Produkt, ohne dessen Form zu verändern. Auch Produkte mit scharfen oder harten Bestandteilen, wie zum Beispiel Knochen, werden sicher umhüllt. Diese Art der Verpackung bietet zahlreiche Vorteile.

In der Skin-Verpackung ist das Produkt auf der Tiefziehschale vollkommen fixiert, sodass das Austreten von Flüssigkeit aus dem Produkt vermieden wird. Es entsteht kein Gewichtsverlust und der Geschmack des Fleisches bleibt unverändert. Mit der neuen Skin-Verpackung erweitern sich die Präsentationsmöglichkeiten am POS: Das Fleisch kann nun, je nach Wunsch und Möglichkeit, stehend oder liegend präsentiert werden. Ein weiteres Plus: Das Fleisch wird offen sichtbar und unverfälscht gezeigt. Das vermittelt dem Kunden Transparenz und schafft Vertrauen. Die moderne Optik der neuen Skin-Verpackungen von Bühler unterstreicht die klare, deutliche Präsentation.

### **Längere Haltbarkeit, weniger Lebensmittelverschwendung**

Der größte Vorteil der Skin-Verpackung liegt in der verlängerten Haltbarkeit der Produkte – ganz ohne den Einsatz von Packgas wie es bei MAP-Verpackungen verwendet wird, um den Stickstoff-Sauerstoff-Gehalt in der Verpackung exakt zu steuern. Durch die Vakuumierung und die eng anliegende Folie verlängert sich das Mindesthaltbarkeitsdatum des Produktes entscheidend. Dies reduziert die Kosten der Einzelhändler durch weniger Abschriften und schützt die Umwelt durch weniger Lebensmittelverschwendung.



## Bio-Fleisch in Selbstbedienung: Bühler präsentiert Skin-Verpackung

Seite 2

### **Über Bio Bühler**

Qualität fängt für die Bühler GmbH bereits auf dem Acker an. 1894 als Familienbetrieb gegründet, konzentriert sich das Unternehmen mit Sitz in Kempten im Allgäu heute auf Fleisch-, Schinken- und Wurstspezialitäten sowie Teigwaren und Convenience-Produkte in Bio-Qualität.

Alle Produkte können lückenlos bis zum Stall und auf den Acker zurückverfolgt werden. Denn Bio Bühler bezieht das Fleisch von Vertragslandwirten. Sie alle arbeiten – ganz wie Bühler – nach ökologischen Kriterien und haben sich Anbauverbänden wie Naturland, Bio-kreis oder Bioland angeschlossen.

### **Pressekontakt**

Bühler GmbH  
Ursulasrieder Straße 2  
87437 Kempten  
E-Mail: [presse@bio-buehler.de](mailto:presse@bio-buehler.de)

### **Verwaltung**

Bühler GmbH  
Ursulasrieder Straße 2  
87437 Kempten  
Tel.: 0831-5717-373  
Fax: 0831-5717-11555  
E-Mail: [info@bio-buehler.de](mailto:info@bio-buehler.de)