

Marinieren leicht gemacht!

Scheyer lanciert Marinier-Beutel zum Start der Grillsaison



Vorarlberger Verpackungsspezialist präsentiert zum Start der Grillsaison seinen neuen Marinier-Beutel – ein Siegelrandbeutel mit öldichtem Druckverschluss. Der Beutel besteht aus Hochbarriere-Folien, die Vorderseite ist Blickdicht mit Aluminium hinterlegt, die Rückseite ist transparent. Im oberen Bereich des Beutels ist eine Doppel-

Laserperforation platziert, die es ermöglicht, den Beutel komfortabel und sauber zu öffnen. Ein spezieller Zipper wird nach dem Aufreißen sichtbar. Dieser Zipper schließt vollkommen dicht und garantiert, dass das Marinieren im Beutel sauber abläuft. Aufgrund der Hochbarriere eignet sich der Beutel für Marinaden aller Art. Marinier-Beutel mit Hilfe der Laserperforation öffnen, Fleisch in beliebiger Größe hineingeben und Beutel wieder verschließen. Das Fleisch etwa eine Stunde in der Marinade ziehen lassen. Anschließend das marinierte Fleisch in gewünschter Art zubereiten. Durch den dichten Druckverschluss handelt es sich um eine saubere Art des Marinierens. **(Red/Scheyer)**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at