

**IHRE VORTEILE  
AUF EINEN BLICK**

MIT LUMITECH  
BIS ZU  
**100%**  
SPÄTERE  
FLEISCHVERGRAUUNG  
GEPRÜFT VOM  
FRAUNHOFER INSTITUT

**Reduktion von Wurstvergrauung**

Natural Meat Beleuchtung reduziert die Wurst- und Fleischvergrauung signifikant.

**Reduktion von Lebensmittelverschwendung**

Durch die geringere Vergrauung erhöhen sich Shelf-Life von verpackten und unverpackten Wurst- und Fleischwaren und diese können länger aus dem Regal verkauft werden.

**Erhöhte Produktsicherheit**

Mit Natural Meat reduziert die Lichtabsorption und damit photo-oxidative Prozesse in Wurst und Fleisch. Damit verbundene chemische Degradation wird hinausgezögert.

**Ihr Beitrag zur Nachhaltigkeit**

Neben der Vermeidung von Fleisch- und Wurst-Verschwendung können Sie dank der höchsten Leuchten-Effizienz und der regionalen, europäischen Produktion die Nachhaltigkeit ihres Unternehmens verbessern.

**FRAUNHOFER LEBERKÄSE**

>60% Shelf Life\*

**INTERNE MESSUNGEN EXTRAWURST**

>100% Shelf Life\*

\*Zeitdauer bis zur gleichen Vergrauung bei gleicher Beleuchtungsstärke mit Natural Meat vs. Standard 4000/4200K



NATURAL  MEAT