

SHELF-LIFE
>100%
ERHÖHEN

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- **Reduktion von Wurst- und Fleischvergrauung**
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.
- **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.
- **In Zusammenarbeit mit dem Fraunhofer Institut und der FH Joanneum**

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