

# LOS RECUBRIMIENTOS PLÁSTICOS VIPLAST

## NINGÚN RASTRO DE DESCASCARILLADO EN EL CORTE DE CUÑAS DE QUESOS



### PROPIEDADES

- Film no comestible sobre la superficie del queso **totalmente atóxico**
- Regula el proceso de maduración **sin influir en el olor ni el gusto**
- Protege el queso contra el crecimiento involuntario de microorganismos
- Protege el queso contra daños materiales
- Permite obtener un **aspecto final** concreto (color, textura...)
- Pueden ser **diseñados a medida**

### VENTAJAS

- **No penetra** dentro del producto
- Permite **controlar con precisión su elasticidad**: evita el descascarillado en el corte de la cuña
- **Cumple con el Reglamento** (UE) N°10/2011 de contacto directo con alimentos y la normativa alemana BfR Capítulo XIV, parte B
- **Catálogo extenso** de colores y acabados adaptados a todos los sistemas de aplicación