



Viscofan ediLEAF

EASY & QUICK FLAVOURING

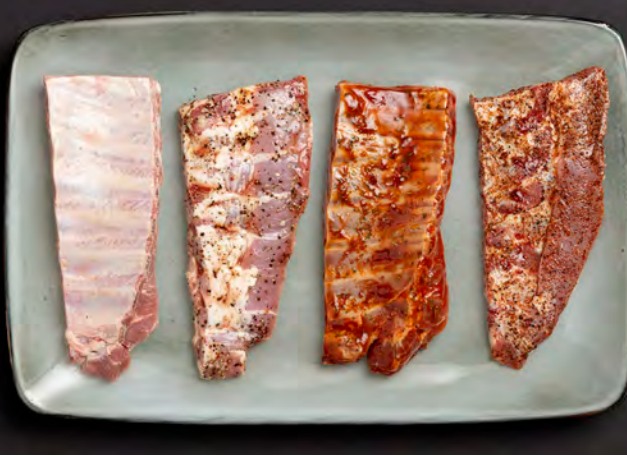
ediLEAF

Entdecken Sie unsere innovative Lösung, die die Art und Weise der Lebensmittelproduktion verändern wird.



ediLEAF ist ein transparenter, essbarer Film auf Pflanzenbasis, mit dem Aromen, Farben, und aktive Inhaltsstoffe auf unterschiedliche Lebensmittel übertragen werden können.

- ✓ *ediLEAF bietet zwei Produktkategorien mit einer großen Auswahl an Geschmacksrichtungen.*
 - Gewürze, Marinaden und Saucen für Fleisch, Fisch, Sushi, ...
 - Gewürze für Käse und pflanzliche Produkte.
- ✓ *ediLEAF bietet einen Mehrwert durch ansprechenden Geschmack und Farbe.*
- ✓ *Geeignet für Veganer. GMO- und allergenfrei.*
- ✓ *ediLEAF verhindert Kreuzkontaminationen beim Würzen und Panieren.*
- ✓ *Ausgezeichnete Qualität. Fortschrittliche technologische Entwicklung.*
- ✓ *Die Herstellung erfolgt mit für den Lebensmittelverbrauch zugelassenen Inhaltsstoffen.*
- ✓ *Die Anwendung ist vielseitig, einfach und hygienisch.*



ediLEAF Das ideale Produkt, um die Anforderungen der Lebensmittelindustrie zu erfüllen und die Gastronomie zu unterstützen



NACHHALTIGKEIT

*Kein Abfall.
"Materialverbrauch ohne Überschuss".
Umweltfreundlich.
Effizient in der Herstellung*



ZEITERSPARNIS

*Schnellere Reinigung der Produktion.
Leichte Handhabung.
Kein Zeitverlust bei Wechsel von
einem zum anderen Gewürz.*



MEHRWERT

*Gleichmäßige Würzung der Produkte.
Das Trägerblatt löst sich auf.
Leichter Übertrag geschmacklich
und optisch ansprechender Gewürze
und Marinaden*



MAßGESCHNEIDERT

*Wir können ediLEAF an Ihre
Anforderungen anpassen und bieten
Ihnen die Möglichkeit, ein einzigartiges
Endprodukt herzustellen.
Eine weltweite Innovation.*



KOSTENERSPARNIS

*Reduzierung der
Herstellungskosten.
Reduzierung Energieverbrauch.
Keine Umverpackung.*



LEBENSMITTELSICHERHEIT

*Höhere Lebensmittelsicherheit.
Deklaration: nur die
übertragbaren Gewürze, Soßen,
Marinaden sind aufzuführen.*

Viscofan *Reshaping food and wellbeing.
For many, for long.*

