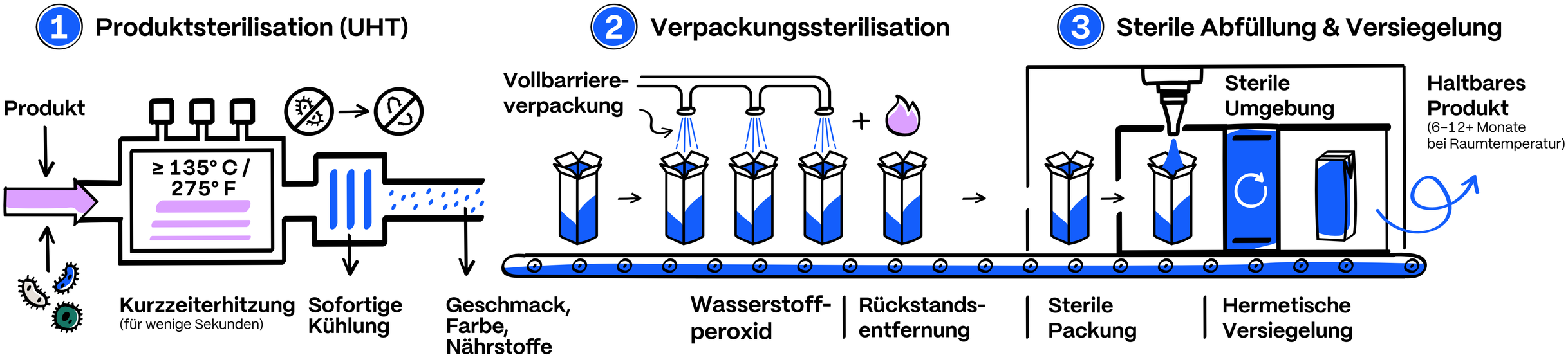
Aseptic. Engineered.
The SIG Expert Series

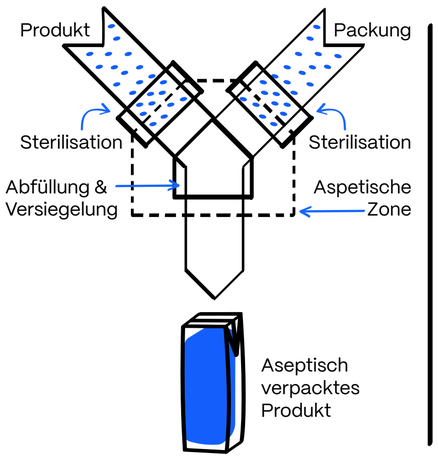
Aseptische Verarbeitung & Verpackung

Bei der aseptischen Verarbeitung werden Lebensmittel so haltbar gemacht, dass sie über lange Zeiträume hinweg sicher und ohne Kühlung gelagert werden können.

So funktioniert's (in 3 Schritten)

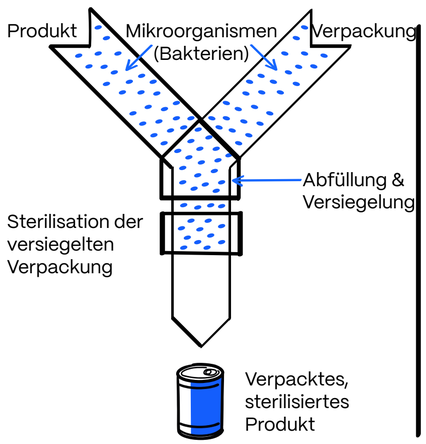


Was ist der Unterschied?



Aseptik

Erst sterilisieren, dann abfüllen.
Eine kurze Erhitzung schützt Geschmack, Farbe und Nährstoffe, und das ohne Konservierungsstoffe oder hohen Zuckergehalt.



Konservierung

Erst verpacken, dann den verschlossenen Behälter sterilisieren.
Längere Hitzeeinwirkung kann Farbe, Geschmack und hitzeempfindliche Nährstoffe beeinträchtigen. Außerdem sind Verpackungen oft schwerer und benötigen mehr Energie und Platz für den Transport.

Warum das wichtig ist

Vorteile für Verbraucher

Frischerer Geschmack & natürliches Aussehen
Nachweislich geringerer Farbverlust

Mehr wertvolle Nährstoffe
Schonende, kurze Wärmebehandlung schützt empfindliche Zutaten und Vitamine – Vitamin-C-Erhalt bis zu fünfmal höher als bei Retortenverarbeitung

Gesündere Clean-Label-Produkte
Ermöglicht Rezepturen ohne Konservierungsstoffe oder hohen Zuckergehalt

Vorteile für den Handel

Geringerer Warenschwund
Längere Haltbarkeit bei Raumtemperatur verringert Produktverschwendung im Vergleich zu gekühlten Produkten und trägt zur Rentabilität bei

Keine gekühlte Lagerung/Auslage erforderlich
Schafft Platz im Kühlregal, senkt den Energieverbrauch und ermöglicht flexible Platzierung im gesamten Laden

Längere Verkaufszyklen
Längere Haltbarkeit bei Raumtemperatur ermöglicht reibungslosere Bestandsführung und verringert Verluste durch abgelaufene Produkte

Einfachere Logistik & breite Verfügbarkeit
Vereinfacht Handhabung und ermöglicht es Geschäften, ein breiteres Sortiment anzubieten – selbst in Filialen mit begrenzten Kühlkapazitäten

Vorteile für Lebensmittelhersteller

Gesteigerter Produktwert & Marge
Erschließung neuer, wertschöpfender Kategorien und Expansion in hochwertige Premium-Segmente, in denen es auf Produktqualität ankommt

Differenzierung
Frischer Geschmack, Farbe und Nährstoffqualität sorgen für Abgrenzung gegenüber Hot-Fill- oder Retort-Produkten

Weniger Abfall, geringere Kühlkettenkosten
Aseptisch verpackte Produkte verursachen entlang der Wertschöpfungskette weniger Abfall als gekühlte Produkte und machen energieintensive und kostspielige Kühlkettenlogistik überflüssig

Größere Vertriebsreichweite
Haltbarkeit bei Raumtemperatur ermöglicht Transport über große Entfernungen zu abgelegenen Verkaufspunkten oder Export in andere Länder und Kontinente ohne Kühlung

Zugang zu Schwellenmärkten
Ideal für Regionen mit begrenzter oder keiner Kühlketteninfrastruktur, was breitere Marktdurchdringung ermöglicht