

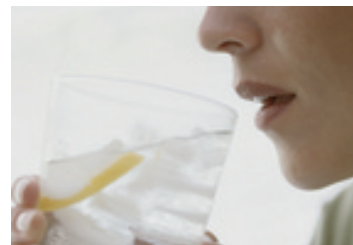


## Protección excelente y aspecto fresco

Los alimentos se conservan frescos y apetitosos cuando el aire contenido en el envase es sustituido por un gas o una mezcla de gases con características específicas. Los productos envasados en una atmósfera modificada (MAP: Modified Atmosphere Packaging) aprovechan las ventajas de los diferentes gases.

Todos los gases empleados para tratar productos alimentarios (**CO<sub>2</sub>**, **N<sub>2</sub>** y **O<sub>2</sub>**) de nuestra gama **Gourmet** son componentes naturales del aire y cumplen con los máximos requisitos de calidad. Una atmósfera protectora adaptada a sus productos prolonga el aspecto fresco y mejora la imagen de forma natural y sin conservantes.

Atmósferas **Gourmet** - la protección ideal de sus productos.  
¡Sólo para los más exigentes!



**MESSER** 

Messer Ibérica de Gases, S.A.  
Autovía Tarragona-Salou, km.3,8  
E-43480 Vilaseca (Tarragona)  
Tel. +34 977 30 95 00  
Fax +34 977 30 95 01  
info@messer.es  
www.messer.es

Part of the Messer World 