
SACOVITTA



NEWS



Sacovitta: conserva los alimentos frescos durante más tiempo (8 días más)*

* Queso y embutidos, 8 días más que embalajes alimentarios convencionales. Testado por el Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA-Laboratorio del Ebro), referente en seguridad y tecnología alimentaria.

**Sacovitta
preserves
fresh food
for longer
(8 more days)***

*Cheese and charcuterie, 8 days more than conventional food packaging. Tested by the National Center for Food Technology (CNTA-Laboratorio del Ebro), reference laboratory for Food Safety and Technology).

**Sacovitta
préserve les
aliments frais
plus longtemps
(8 jours de plus*)**

*Fromage et charcuterie, 8 jours plus que les emballages alimentaires conventionnels. Testé par le Centre National de Technologie Alimentaire (CNTA-Laboratorio del Ebro), laboratoire de référence pour la sécurité et la technologie alimentaire.

Sacovitta, bolsa con cierre adhesivo para conservación y congelación de alimentos frescos. Alarga la vida útil del producto e incrementa la higiene y seguridad alimentaria.

Conservación alarga la vida útil de los alimentos frescos de carnicería y charcutería*

Congelación permite llevar el producto a congelación directamente, de forma rápida y ordenada.

Higiene y seguridad alimentaria evita que los alimentos derramen líquidos en su transporte, o se encuentren expuestos sin protección.

Versátil ideal para conservar y transportar todo tipo de alimentos carnes, pescados, embutidos, queso, frutas, bocadillos, verduras, etc...



Sacovitta, self adhesive bag for preservation and freezing of fresh food. Extends food life and increases hygiene and food safety.

Conservation extends fresh food life (butcher shop and charcuterie)*

Freezing the product may be directly transferred to the freezer in a rapid and orderly manner.

Hygiene and food safety prevents leaking during transport prevents unprotected food exposure

Multifunctional ideal to preserve and transport any kind of food: meat, fish, charcuterie, cheese, fruit, vegetables, sandwiches, etc.

Sacovitta, sac à fermeture autocollante pour la conservation et la congélation des aliments frais. Allonge la vie utile du produit et augmente l'hygiène et la sécurité alimentaire.

Conservation allonge la vie utile des aliments frais de boucherie et de charcuterie*

Congélation permet le transfert direct du produit au congélateur, de façon rapide et ordonnée.

Hygiène et sécurité alimentaire évite les fuites de liquides pendant le transport prévient l'exposition non protégée des aliments

Polyvalent idéal pour le transport et la conservation de toute sorte d'aliments : viandes, poissons, charcuterie, fromage, fruits, légumes, sandwiches, etc...



Sacovitta Roja

Para carnicería y charcutería



Higiene / fresca / conservación

Medidas estandar

Práctica: Cierre adhesivo
resellable: permite la apertura y
cierre de la bolsa varias veces

Ahora plastificada 2 caras

Red Sacovitta

For use at butcher
shop and charcuterie

Hygiene / freshness /
conservation

Standard sizes

Functional: Re-sealable
self adhesive: enables
opening and closure
several times.

Now 2pe paper

Sacovitta Rouge

Pour la boucherie
et la charcuterie

Hygiène / fraîcheur /
conservation

Dimensions standard

Pratique: Fermeture
autocollante reposition-
nable : permet l'ouver-
ture et la fermeture du
sac plusieurs fois.

Maintenant deux faces
thermo soudables



Sacovitta Azul Para pescadería

Higiene / transporte / congelación

Cierre hermético: evita goteo

Posibilidad de fabricar metalizada



Blue Sacovitta

For use at fish shop

Hygiene / transport /
freezing

Tight closure: prevents
leaking

Exists in metallic finish

Sacovitta Bleu

Pour la poissonnerie

Hygiène / transport /
congélation

Fermeture étanche :
évite les fuites

Existe aussi en métallisé
(sur commande)

Nueva Sacovitta "al vacío"

La conservación más práctica



Combina las ventajas de la conservación al vacío con Sacovitta

Conservación al vacío

Larga conservación para productos frescos, que mantiene las propiedades nutricionales y organolépticas del producto (olor, sabor, y textura).

Conservación Sacovitta

Cierre adhesivo resellable.

- **Saludable:** permite conservar sin conservantes químicos
- **Apto para congelación**
- **Contenido visible**

Para queso, embutidos, carnes, pescados, hortalizas, frutos secos, legumbres.

Medidas standar 20x30 25x30

Personalizable Largos disponibles 25 / 30 / 40

New Vacuum Sacovitta

The most practical conservation

A combination of vacuum conservation advantages with Sacovitta

Vacuum

Extended conservation of fresh products, preserves their nutritional and organoleptic properties (aroma, taste, texture)

Sacovitta

self-adhesive re-sealable closure

- Healthy: enables conservation without chemical preserving agents
- Suitable for freezing
- Visible contents

For cheese, charcuterie, meat, fish, vegetables, nuts.

Standard sizes available from stock:

20x30, 25x30 cm

Custom printed sizes:

Available heights

25 / 30 / 40 cm

Nouvelle Sacovitta Sous Vide

La conservation plus pratique

Il combine les avantages de la conservation sous vide avec les avantages de Sacovitta

Sous vide

Conservation prolongée pour les produits frais, maintient les propriétés nutritionnelles et organoleptiques du produit (arôme, goût, texture)

Sacovitta

fermeture autocollante repositionnable

- Permet la conservation sans conservateurs chimiques
- Apte à la congélation
- Contenu visible

Pour le fromage, la charcuterie, la viande, le poisson, les légumes, les fruits secs.

Tailles standard en stock: 20x30, 25x30 cm

Tailles pour personnalisation. Hauteurs disponibles 25 / 30 / 40 cm

4 sencillos pasos

En la tienda

1. Retirar la solapa autoadhesiva hacia atrás.
Introducir el producto en la bolsa y hacer vacío.

En el hogar

2. Mantener retirada la solapa autoadhesiva y cortar por la línea de corte.
3. Despegar la solapa autoadhesiva.
4. Volver a cerrar y reutilizar.



4 simple steps:

At the shop

1. Keep the adhesive flap back. Introduce the product into the bag and create a vacuum.

At home

2. Keep the adhesive flap back and cut along the line of cut.
3. Peel off the adhesive flap.
4. Close and reuse

4 simples gestes:

Au magasin

1. Retirez le rabat autocollant vers l'arrière. Introduisez le produit dans le sac et faites le vide.

A la maison

2. Gardez le rabat autocollant en retrait et déchirez par la ligne de découpe
3. Décollez le rabat autocollant
4. Refermez et réutilisez



www.papeleselcarmen.es