



Arvia GmbH - Vakuumieren wie die Profis aus der Schweiz

Mit Vakuumtechnologie zu längerer Haltbarkeit von Lebensmitteln

Die Arvia GmbH ist der Hersteller der Arvac-Vakuumbutel mit Struktur. Diese sind geeignet für Außenvakuuiermaschinen aller Hersteller. Das Besondere an Arvac:

Die Folie ist extrem widerstandsfähig und dennoch sehr geschmeidig. Und die Vakuumbutel sind hitzestabil bis 90° Celsius. Und natürlich lebensmittelecht.

Arvia hat jahrelange Erfahrung mit der Vakuumiertechnik. Die Firma aus Conters im Prättigau ist sogar einer der Vorreiter der Vakuumiertechnik in der Schweiz.

Geschäftsleiter Arjan Hartog erklärt, worauf es bei Vakuumbuteln besonders ankommt: "Die Mikrostruktur der Beutel ist entscheidend. Flüssigkeiten werden nicht so schnell in das Gerät hineingezogen."

Vakuumbutel von Arvac garantieren ein optimales Absaug-Ergebnis. "Die Beutel sind nicht zu vergleichen mit günstigen, geprägten Waren aus Fernost. Wir sind von unserer Qualität überzeugt."

Arvia bietet deshalb eine Zufriedenheitsgarantie mit zehntägigem Rückgaberecht ohne Angabe von Gründen. Auf der Website www.arvac.ch kann man außerdem Musterbeutel gratis anfordern.

Das Vakuumieren von Lebensmitteln bietet unter anderem folgende Vorteile: Es verlängert die Aufbewahrungszeit um das drei- bis fünffache. Geschmack und Vitamine bleiben erhalten.

Außerdem werden die Lebensmittel vor Gefrierbrand, Feuchtigkeit, Mikroorganismen, Bakterien, Schimmelpilzen und Insektenbefall bewahrt.

Was viele nicht wissen: Es müssen nicht nur Lebensmittel sein! Hier einige Vorschläge: Vakuumieren schützt Campingartikel wie zum Beispiel Streichhölzer vor Feuchtigkeit.

Dokumente und alte Bilder lassen sich vor dem Verfall schützen. Durch das Vakuumieren kommt kein Sauerstoff an sie heran. Verfallsprozesse aufgrund von Oxidation werden gestoppt.

Weitere Vorteile der Aufbewahrung von Gegenständen in Vakuumbuteln: Silberbesteck läuft nicht mehr an. Ersatzteile werden vor Rost geschützt. Munition für Jäger und Schützen bleibt länger haltbar.

Für all diese Anwendungsfälle eignen sich Vakuumbutel von Arvac ganz hervorragend. Doch am besten eignen sie sich, um die Haltbarkeit von Lebensmitteln durch Konservieren zu verlängern.

Die Vakuumbutel von Arvac sind grundsätzlich für Außenvakuuiermaschinen aller Marken geeignet, doch Arvia bietet im Online-Shop auch ein eigenes Gerät an.

Dieses wird sowohl einzeln als auch als Starterpaket mit 300 Vakuumbuteln angeboten. Damit können Familien und Hobby-Vakuuierer sofort loslegen - und das mit Profiqualität aus der Schweiz.

Pressekontakt

ARVIA GmbH

Herr Arjan Hartog
Contenserstrasse 38A
7241 Conters im Prättigau

arvac.ch
arvac@hotmail.ch

Firmenkontakt

ARVIA GmbH

Herr Arjan Hartog
Contenserstrasse 38A
7241 Conters im Prättigau

arvac.ch
arvac@hotmail.ch

Die ARVIA GmbH aus Conters im Prättigau ist ein Produzent und Händler von hochwertigen Vakuumbuteln, Vakuumierrollen und Vakuumiergeräten. Das Schweizer Unternehmen spezialisiert sich dabei auf hochwertige Produkte und grenzt sich bewusst von den asiatischen Low-Cost-Anbietern ab. Alle Produkte werden mit einem 10-tägigen Rückgaberecht ausgeliefert - ein weiteres Indiz der hohen Produktequalität.