



**JUERGEN DROSS  
PROFESSIONAL  
SERVICES GMBH**

JUERGEN DROSS PROFESSIONAL SERVICES GmbH  
Kirchstraße 44  
D-35630 Ehringshausen

Tel: +49(0)6449-92897919  
Fax: +49(0)6449-92897911  
E-Mail: info@germanoutletstore.de  
www: www.germanoutletstore.de

Geschäftsführer: Jürgen Droß  
Handelsregister: Amtsgericht Wetzlar, HRB 5907  
Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE268482647

Datum: 04.04.2025  
Angebotnummer: 1743771432

## Angebot

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß Ihrer gewählten Konfiguration haben wir Ihnen folgendes Angebot gemacht:

| Bild   | Artikel   | Preis            |
|--|---|------------------|
|  | <b>Oren Pink Butcher Papier Metzger Papier - Pink Butcher Paper 61 cm Rolle Länge: 10 Meter</b><br>Hersteller: Oren International - Pink Butcher<br>EAN: 4062531676938<br><br>3,61 EUR pro qm | <b>22,00 EUR</b> |

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| inkl. 19 % MwSt.: | 3,51 EUR         |
| Versandkosten:    | 0,00 EUR         |
| <b>Summe:</b>     | <b>22,00 EUR</b> |

### Artikelbilder:



---

## Produktbeschreibung:

# Original US Butcher-Papier 10m Länge und 61 cm Breite (6,1 qm = 2,95 EUR pro qm)

Atmungsaktiv, unbeschichtet ungewachst und ungebleicht - laut Amerikanischer Lebensmittelbehörde (FDA) für Lebensmittel geeignet.

## Wofür ist Pink Butcher Paper geeignet?

Ein Beispiel - Rippchen: Man möchte eine schöne Kruste und zeitgleich das Austrocknen des Fleisches verhindern. Dazu wird die Rippe ca. 45 Minuten gegrillt. Anschließend bekommt das Fleisch in Butcher Papier gewickelt für ca. 2 Stunden etwa 130 Grad indirekte Hitze. Das Fleisch trocknet nicht aus, die Feuchtigkeit kann verdampfen und das Fett bleibt im Papier.

Pink Butcher Paper ist ein reines Papier - ohne Beschichtungen und Zusatzstoffe. Deshalb wurde es auch von der Amerikanischen Lebensmittelbehörde für die Verwendung bei der Lebensmittelverarbeitung freigegeben.

Alufolie und Backpapier sind keine guten Alternativen - bei beiden Varianten kann die Flüssigkeit nicht verdampfen, was zu einem Zerkochen des Fleischgutes führt. Zudem lösen sich beim Kontakt mit Alufolie und Salz kleine Alupartikel und gehen in das Fleisch über. Das so mitgegessene Aluminium kann sich im Körper anreichern und zu Gesundheitsschäden führen.

- pures Papier, ohne Zusatzstoffe
- FDA Freigabe
- regulierte Permeation - die Flüssigkeit des Fleisches kann durch das Pink Butcher Paper verdampfen
- verhindert das Zerkochen des Fleischgutes
- verhindert gleichzeitig das Austrocknen

Lieferumfang: Pink Butcher Fleischer Papier 45,72 Meter Länge x 61cm Breite = 6,1 Quadratmeter