

# FRISCHE MIT LEBENSMITTELGASEN

**basi**

Gase + Technik.



HÖCHSTE QUALITÄT  
UND REINHEIT

**basifood®**

LEBENSMITTEL-GASE





# ZERTIFIZIERTE REINHEIT UND QUALITÄT ZUR OPTIMIERUNG IHRER VERARBEITUNGSPROZESSE.



## PRODUKTAUSWAHL:

**basi food Ar (Argon, E 938)**

**basi food mix 40.4 E (E 941)**

**basi food mix 42 (E 941 / E 290)**

**basi food mix 43 (E 941 / E 290)**

**basi food mix 45 (E 941 / E 290)**

**basi food mix 53 (E 948 / E 290)**

**basi food CO2 (Kohlendioxid, E 290)**

**basi food O2 (Sauerstoff, E 948)**

**basi food N2 (Stickstoff, E 941)**

**basi food SO2 (Schwefeldioxid, E 220)**

**Trockeneis (CO<sub>2</sub>)**

Das basifood Lieferprogramm garantiert eine sichere Herstellung von gesunden Produkten - für prickelnde Frische bei Getränken, geregeltes Reifen von Früchten, verbesserte Haltbarkeit von Fleischwaren und die Bewahrung des natürlichen Geschmacks. Von der kleinen Gasflasche bis hin zur Versorgung mit tiefkalt verflüssigten Gasen in Tankanlagen. Für jeden Bedarf und jede Anwendung haben wir die passende Lösung. Ob Herstellung, Lagerung, Verarbeitung oder Verpackung.

Die basi Schöberl GmbH & Co. KG ist ein mittelständisches Unternehmen, das 1923 gegründet wurde und seither Gase für alle Anwendungsgebiete herstellt und vertreibt. Mehr als 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind in Rastatt, dem Sitz des Unternehmens, sowie in den Produktionsstätten Niederbühl und Straßburg beschäftigt.

Lebensmittel sollen gesund und lange lagerfähig sein, appetitlich aussehen, nicht zu schnell verderben und die für den Menschen notwendigen Inhaltsstoffe enthalten. Doch häufig führen unerwünschte mikrobielle und oxidative Vorgänge zum frühzeitigen Verderb eines Lebensmittels und nehmen ihm seine Frische und Geschmack. Die Veränderung des Sauerstoffgehalts mit Schutzgas und die daraus folgende Deaktivierung von Mikroorganismen sind eine wirksame Lösung bei der Verpackung von Nahrungsmitteln und Getränken.

## Beispiele für Anwendungsgebiete



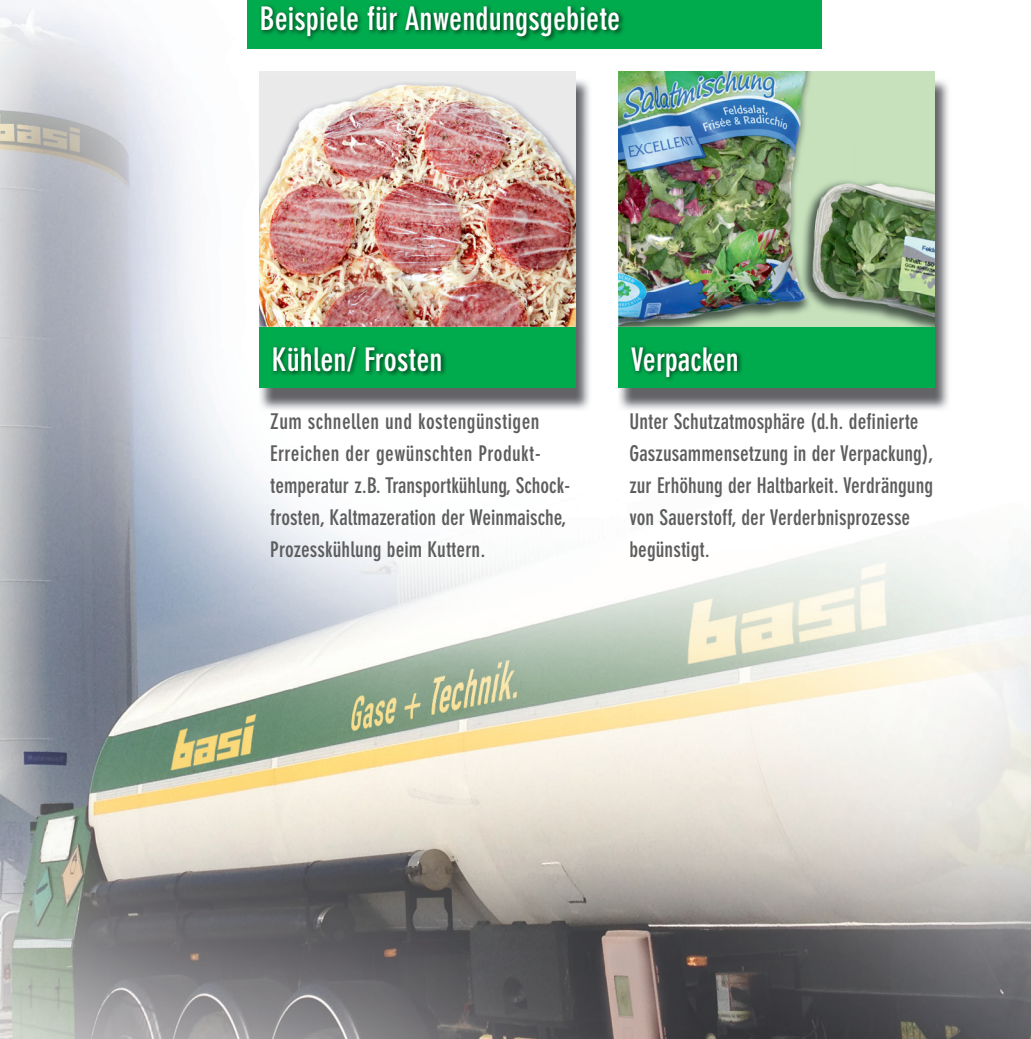
### Kühlen/ Frosten

Zum schnellen und kostengünstigen Erreichen der gewünschten Produkttemperatur z.B. Transportkühlung, Schockfrost, Kaltmazeration der Weinmaische, Prozesskühlung beim Küttern.



### Verpacken

Unter Schutzatmosphäre (d.h. definierte Gaszusammensetzung in der Verpackung), zur Erhöhung der Haltbarkeit. Verdrängung von Sauerstoff, der Verderbnisprozesse begünstigt.







**basifood®**

LEBENSMITTEL-GASE



# Unsere Stärke ist Ihr Vorteil

Qualität  
Reinheit  
Kundennähe  
zertifiziert  
Branchenkenntnis

zuverlässig

Für die Herstellung und Verpackung von Lebensmitteln ist eine hohe Qualität der Ausgangsprodukte erforderlich. Dies gilt auch für die Gase, die als Hilfsstoffe bei der Produktion oder als Zusatzstoffe eingesetzt werden. Unsere Lebensmittelgase erfüllen alle gesetzlichen Anforderungen, von der Qualität über die Kennzeichnung bis hin zur Rückverfolgbarkeit.



Lagern

Z.B. in Lagerräumen durch Verdrängung von Luftsauerstoff mit anderen Luftgasen, zur Verminderung von Verderbnisprozessen und zum Überlagern angebrochener Behälter.



Reifen

Gezielte und gesteuerte Reifungsprozesse.



Abfüllen

Vorspannen von Flaschen, Zusatz von Kohlendioxid bei Getränken, Betriebsgase für Schankanlagen, Umfüllprozesse in Brauereien.





# KUNDENNÄHE SORGT FÜR SICHERE VERSORGUNG

Unsere eigene Produktion und Abfüllung für Lebensmittelgase sorgt dafür, schnell auf Kundenwünsche, sowie Notsituationen reagieren zu können. Hierbei spielt auch der eigene Fuhrpark eine wichtige Rolle, der die erforderlichen Gase schnell und sicher durch geschultes Personal zu Ihnen transportieren kann,

denn wir sind in Ihrer Nähe.

FAXANTWORT 07222 / 505 - 298

*Ich will mehr!*

zu diesem Thema wissen:

- ☐ mehr Informationsmaterial
- ☐ mehr Beratung zu Produkten und deren Einsatz
- ☐ mehr zur Bedarfsoptimierung
- ☐ mehr zur Verfahrenstechnik | Anlagenbau

Mein Bedarf (Produkt, Menge p.a., usw.)

Bisherige Bezugsquelle:

Firma

Name, Funktion

Telefon (Durchwahl) / E-Mail

Branche

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

[www.basigas.de](http://www.basigas.de)

Ihre Ansprechpartner: Team Anwendungstechnik, Tel.: 07222 / 505 - 186, Fax: 07222 / 505 - 24 - 306  
E-Mail: [Lebensmittel@basigas.de](mailto:Lebensmittel@basigas.de)



Wünschen Sie mehr Informationen? Tel.: +49 72 22 / 505 - 0  
Haben Sie Fragen? Fax: +49 72 22 / 505 - 298  
Wir beraten Sie gerne! E-Mail: [kontakt@basigas.de](mailto:kontakt@basigas.de)

basi Schöberl GmbH & Co. KG  
Im Steingerüst 57  
76437 Rastatt