

## Natürlicher und umweltfreundlich: Verpackungen aus Bagasse

Die aus Bio-Zuckerrohr hergestellte Bagasse gehört mit zu den umweltfreundlichsten, nachhaltigsten und unbedenklichsten Materialien überhaupt. Für den Transport und Verzehr von heissen und kalten Speisen ist Bagasse-Geschirr für den To-go-Bereich von Restaurants, Cafés, Caterings, Foodtrucks und mehr also genau das Richtige.

Die Teller sind ausserdem hitzebeständige, stapelbar und damit ungemein platzsparend – ein grosser Vorteil nicht nur für die Gastronomie.

Die meisten Bagasse-Einwegartikel sind mikrowellentauglich und eignen sich gut für kurze Erwärmungsphasen. Es ist jedoch wichtig, auf die Zeit- und Temperaturbegrenzungen zu achten und die spezifischen Empfehlungen des Herstellers zu befolgen, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

Ein weiterer Unterschied zu den Biokunststoffen PLA und CPLA, die beide in technisierten Laboren hergestellt werden:

Die aus nur wenigen biologischen Zutaten hergestellte Bagasse wird meist noch in ihrem Ursprungsland hergestellt und unterstützt daher die dort arbeitenden und lebenden Menschen.

Und das Beste:

Die aus den Fasern des ohnehin angebauten Zuckerrohrs bestehende Bagasse ist zu 100% kompostierbar und kann über den Komposthaufen oder die Biomülltonne entsorgt werden. In nur wenigen Wochen wird aus diesem natürlichen Verpackungsmaterial wieder neue Erde.