



**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](mailto:info@germanoutletstore.de)  
www: [www.germanoutletstore.de](http://www.germanoutletstore.de)


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

Datum: 04.02.2026  
Angebotnummer: 1770193900

## 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 45,72 cm Rolle Länge: 45,72m</b> Hersteller: Oren International - Pink Butcher EAN: 4062531318166  2,86 EUR pro qm	<b>60,00 EUR</b>

inkl. 19 % MwSt.:	9,58 EUR
Versandkosten:	0,00 EUR
<b>Summe:</b>	<b>60,00 EUR</b>

### Artikelbilder:



### Produktbeschreibung:

**Original US Butcher-Papier 45,72m Länge und 45,72 cm**

## **Breite (21 qm = 2,38 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 Paper 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 mitgeessene 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 45,72cm Breite = 21 Quadratmeter