

# ¿Envasado aséptico?



Sencillo, aquí la respuesta para que seas un experto

Un envasado aséptico es aquel que da seguridad sobresaliente a los alimentos, higiene y protección a nutrientes.

Tetra Pak ha logrado que sus procesos asépticos permitan que los alimentos líquidos mantengan su color, textura, sabor natural y valor nutricional hasta 12 meses, sin necesidad de conservadores o refrigeración.

## Innovación en seguridad alimenticia

¿Sabías que en México se benefician diariamente más de 6 millones de niños mediante los Programas de Desayunos Escolares del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF)?

Todos estos desayunos se distribuyen en envases de Tetra Pak® que gracias a la tecnología multicapa y al proceso de ultrapasteurización al que se somete la leche previamente al envasado, la protege de conservadores, mantiene los valores nutrimentales intactos, le da larga vida a los alimentos y no requiere de refrigeración hasta no ser abiertos.

De esta forma se apoya a sectores vulnerables de la población contribuyendo a su salud y nutrición de una forma segura y accesible.