



Sortimentsübersicht

**Lebensmittel  
für die Industrie**





# Lebensmittellösungen

... nach Maß!



OSI Gruppe

## A World of Food Solutions

OSI, eines der größten privat geführten Unternehmen in den USA, ist der führende globale Anbieter von maßgeschneiderten Lebensmitteln mit Mehrwert.

Egal ob Restaurant oder Großküche, industrielle Fertigung oder für den Einzelhandel – wir bei OSI entwickeln Lebensmittellösungen gemäß den spezifischen Anforderungen, präzisen Spezifikationen und betrieblichen Bedürfnissen unserer Kunden.

Unser globales Netzwerk, mit mehr als 65 Produktionsstätten und über 20.000 Mitarbeitern in 17 Ländern und Regionen, sorgt für eine unvergleichliche Vielfalt an Produkt- und Supply-Chain-Fähigkeiten, mit denen wir sämtliche Anforderungen erfüllen können.

### Zusammengefasst bietet OSI Ihnen:

- kundenspezifische Lebensmittellösungen
- effizientes und zuverlässiges Supply-Chain-Know-how
- außergewöhnliche kulinarische Fähigkeiten und globale Kenntnisse über Geschmack
- innovative Forschungs- und Entwicklungszentren, die Sie dabei unterstützen, Ihre Menü- und Lebensmittelideen auf den Tisch zu bringen
- unübertroffene Praktiken für Lebensmittelsicherheit und Qualitätssicherung
- Engagement für Nachhaltigkeit in unserem gesamten Netzwerk

A World of Food Solutions

OSI – bei uns finden Sie die Lösung für Ihre Ansprüche!





# Unsere Spezialität?

... Customizing!



## OSI – Ihr Partner für B2B

Als global führender Lebensmittelanbieter arbeitet die OSI Gruppe mit der ganzen Welt zusammen. Führende Marken bieten Lösungen, die Verbraucher international begeistern.

Unser globales Netzwerk an Produktionsstätten gepaart mit lokalem Know-how garantiert unseren Kunden eine beispiellose Reihe von Produkt- und Lieferkettenfähigkeiten. Die für den B2B-Bereich benötigten Produkte werden bei uns im Haus entwickelt und genau auf die individuellen Anforderungen zugeschnitten. Unsere Kunden vertrauen uns ihr wertvollstes Gut an: ihren guten Namen.

Wir unternehmen außergewöhnliche Schritte zur Lebensmittelsicherheit, um das Vertrauen unserer Kunden zurückzuzahlen. Unser Ansporn ist es, dass jedes Produkt, das wir herstellen, eine unübertroffene Lebensmittelsicherheit und gleichbleibende Lebensmittelqualität bietet. Im Zentrum unseres Unternehmens stehen eine unternehmerische Leidenschaft und Beweglichkeit, die dem Kunden Neugier und eine Can-do-Ethik bringen.

Entdecken Sie die vielfältigen Möglichkeiten, wie wir Sie mit unserem Sortiment und Know-how bei Ihrer Produktentwicklung unterstützen können. Das aufgeführte Sortiment lässt sich individuell auf Ihre Anforderungen anpassen.

Sprechen Sie uns an!

### Info

### Unser Sortiment

Rohpökelfleisch	ab Seite 06
Kochpökelfleisch	ab Seite 10
Bratprodukte	ab Seite 14
Vegetarische/Vegane Produkte	ab Seite 18
Produkt- und Anwendungsübersicht	ab Seite 22





# Rohpökelerde

Unsere Rohpökelerde wird traditionell hergestellt und nach einer produkt-spezifischen Reifezeit mild über Buchenholz geräuchert. Abschließend erfolgt der individuelle Zuschnitt. Unsere tiefgefrorenen, zugeschnittenen Produkte sind dank des IQF (Individual Quick Freezing)-Verfahrens auch im gefrorenen Zustand rieselfähig bzw. individuell portionierbar.

- hochwertige Rohstoffe von zertifizierten Lieferanten
- individuelle Steuerung von Fett- und Salzgehalt möglich
- Verarbeitung von natürlich gewachsenen, ganzen Fleischstücken



## Rohschinkenstreifen mager

- ca. 5 % Fett
- die „leichte“ Schinkenzutat z. B. für Pizza und Pasta



## Rohschinkenwürfel mager

- ca. 5 % Fett
- die „leichte“ Alternative zu klassischen Schinkenwürfeln



## Rohschinkenwürfel klassisch

- ca. 17 % Fett
- der herzhaftere Klassiker



## Rohschinken gewolft

- Fettgehalt variabel
- unterschiedliche Verwolfungen möglich (3 mm – 13 mm)
- ideal für Füllungen

### Info

### Fleischherkunft

Regionalität und Rückverfolgung werden bei der nachhaltigen Herstellung von Lebensmitteln immer wichtiger. Auch hier ist die OSI Gruppe den gesetzlichen Standards weit voraus.

Hauptsächlich beziehen wir unsere Rohware von langjährigen Lieferanten aus Europa. Unser Schweinefleisch stammt vorwiegend aus Deutschland und den Niederlanden. Auf Ihren Wunsch können wir die Herkunft durch die Rohwarenbeschaffung produktbezogen einschränken.

- konsequente und lückenlose Rückverfolgbarkeit der Rohware
- langjährige Lieferantenbeziehungen
- nach Kundenwunsch eingrenzbarer Herkunftsländer



## Baconscheiben

- Scheibenstärke und -gewicht individuell anpassbar
- der Klassiker



## Baconstreifen

- individuell und vielfältig weiterverarbeitbar
- vom Menü bis zur Konserve



## Baconwürfel

- unbegrenzte Möglichkeiten
- ideal für Bratkartoffeln, Eintöpfe, Pasta und Saucen



## Rückenspeckwürfel

- der „unsichtbare“ Aromaträger für herzhaftere Gerichte
- ideal für Bratkartoffeln und Eintöpfe

Sie wollen lieber auf Schweinefleisch verzichten, das herzhaftes Bacon-Aroma ist aber nicht aus Ihrem Produkt wegzudenken? Dann haben wir die Lösung! Mit unserem Putenbacon liefern wir Ihnen den bekannten herzhaften Bacon-Charakter ohne Einsatz von Schweinefleisch.

## Putenbacon



- der Bacon-Ersatz aus Putenfleisch
- individuelle Zuschnitte als Würfel und Streifen möglich

## Wir machen es möglich!

Format	minimal in mm	maximal in mm
Würfel	4 x 4 x 4	24 x 24 x 24
Streifen	4 x 4 x 12	12 x 12 x 50
Plättchen	10 x 10 x 2	24 x 40 x 4
Flakes	10 x 10 x 2	30 x 30 x 2
Verwolfung	3	13
Scheiben	frei kalibrierbar	

Schnittgrößen können produktbedingt abweichen.

Sie benötigen eine individuelle Schnittgröße oder unterschiedlich starke Scheiben? Kein Problem! Neben unseren Standard-schnitten finden wir auch die passende Lösung für Ihre Produkte.

### Info

### Bacon ist Spezialisten-Sache!



Seit 1967 steht die Gelderland Frischwaren GmbH in Emmerich am Rhein im Dienst erstklassiger Fleischprodukte. Wir finden oder entwickeln ein Bacon-Produkt für Ihre Bedürfnisse.

Gelderland Frischwaren produziert hochwertige Fleischerzeugnisse und bietet Ihnen individuelle Rezepturen sowie maßgeschneiderte Verpackungsmöglichkeiten. Ideal zur industriellen Weiterverarbeitung passen wir unsere Produkte Ihren Vorstellungen an und finden für Sie die perfekte Lösung.

- Bacon-Vielfalt vom Spezialisten für Spezialisten
- standardisierte und individuelle Lösungen nach Maß
- Verpackung und Produkthandling auf industrielle Verarbeitung abgestimmt



Seit 1959 entstehen bei Henri van de Bilt in Beuningen hochwertige Fleischwaren aus ganzen Fleischstücken. Hier treffen sich traditionelles Handwerk und modernste Standards der Foodindustrie für besondere Schinkenspezialitäten.

In einem dreistufigen Verfahren aus Trockensalzen, Räuchern über Buchenholz und Reifen in der Klimakammer entwickeln die Fleischspezialitäten hier ihren ausgezeichneten Geschmack und zarten Biss. In der modernen Produktionsstätte können Kundenwünsche flexibel produziert und verpackt werden. Sprechen Sie uns an.

- traditionelles Handwerk trifft moderne Standards
- hohe Flexibilität bei Schnitt, Rezeptur und Verpackung





# Kochpökelfleisch

Kochpökelfleisch wird bei uns im Haus gepökelt und anschließend durchgeräuchert. Dadurch entstehen besonders saftige und aromatische Produkte, die durch individuelle Zuschnitte oder Einstellung von Fettanteil oder Salzgehalt optimal auf ihre Produktspezifikationen zugeschnitten sind.

In der Regel wird unser Kochschinken aus dem Hinterschinken hergestellt und aus Schinkenteilen zusammengefügt. Je nach Wunsch können wir Ihnen aber auch Vorderkochschinken oder natürlich gewachsenen Kochschinken anbieten. Auch weitere Eigenschaften wie z. B. Fleischanteil und Zutaten können individuell an Ihre Bedürfnisse und Vorstellungen angepasst werden. Wir beraten Sie hierzu gerne!

Unsere Kochpökelfleisch ist:

- gepökelt und geräuchert
- Fleischanteil, Fett- und Salzgehalt, sowie weitere Zutaten regulierbar
- flexibel im Zuschnitt



## Kochschinkenscheiben

- individuelle Scheibenstärke
- ideal für Sandwich und Back-Anwendungen



## Kochschinkenplättchen

- das klassische Pizza-Topping
- einheitliches Schnittbild



## Kochschinkenplättchen rustikal

- natürlich gewachsen (aus dem ganzen Muskel)
- die hochwertige Alternative, ideal als Pizza-Topping



## Kochschinkenstreifen

- ideal für Pasta, Saucen und Feinkost-Salate



## Kochschinkenwürfel

- vielfältige Anwendungsmöglichkeiten vom Menü bis zur Backware





## Bacon, gegart

- in diversen Zuschnitten erhältlich, z. B. Scheiben, Streifen, Würfel oder gewolft



## Rindfleischwürfel gegart

- sorgt für den charakteristischen Rindfleisch-Geschmack
- ideal für Konserven-Gerichte



## Geflügelfleischwürfel gegart

- Schinken- oder Brustfleisch aus Huhn oder Pute
- ideal für Saucen und Füllungen



## Bacon heißgeräuchert

- natürlich gewachsen (aus dem ganzen Teilstück hergestellt)
- gegarter Bacon mit Rauchnote aus Buchenholz
- in diversen Zuschnitten erhältlich, z. B. Scheiben, Streifen, Würfel oder gewolft



### Info

## Stangenware

Wir liefern Ihnen unsere Kochpökelware auch als Stangenware mit ca. 5,5 kg.

Durch die Blockverarbeitung hat die Stangenware eine verlängerte Restlaufzeit und kann in Ihrem eigenen Hause frisch und individuell zugeschnitten werden. Durch die sterile Verpackung ist die abgekochte Ware bis zur weiteren Verarbeitung ideal geschützt.



## Wir beraten Sie gern!

Sie haben besondere Anforderungen an unsere Produkte? Kein Problem! Wir entwickeln für Sie neue Produkte oder passen bestehende Rezepturen auf Ihre Bedürfnisse an.

Unser Team aus Produktentwicklern sowie Lebensmittel- und Fleischtechnologien kann auf langjährige Erfahrung in der Foodbranche zurückgreifen. Mit diesem geballten Wissen erarbeiten wir gemeinsam mit Ihnen maßgeschneiderte Produkte für eine optimale Weiterverarbeitung. Unsere Artikel sind als Zutaten in Ihren Endprodukten vielseitig einsetzbar.

Sie wollen „nitritfrei“ oder „Clean Label“ ausloben? Dann sind Sie bei uns richtig! Der Einsatz von Nitrit und Zusatzstoffen wird auch in Fleischprodukten vermehrt kritisch gesehen. Wir wollen, dass auch unsere Kunden mit dem Trend gehen können und entwickeln unsere Produkte daher stetig weiter. Wir prüfen die Umsetzbarkeit und testen die Produkteigenschaften, um Beeinträchtigungen Ihres Endproduktes zu verhindern.





# Bratprodukte

Durch den Einsatz von Fleischkomponenten mit Bratcharakter verleihen Sie Ihren Gerichten die besondere Note. Entdecken Sie unseren Crispy Bacon und alle weiteren gebratenen Produkte zur Verfeinerung Ihres Endproduktes. Gerne nehmen wir Ihnen durch unsere vor- oder fertig gebratenen Produkte einen Prozessschritt ab oder liefern Ihnen ein mikrobiologisch unbedenkliches Produkt für Ihre Weiterverarbeitung.

Unsere Bratprodukte sind vielseitig verwendbar und durch die Herstellung mit unterschiedlichen Brattechnologien können wir Ihnen ein breites Produktportfolio bieten. Auch hier entwickeln wir natürlich gerne individuelle Produktlösungen mit Ihnen.

- vorgebraten oder fertig gebraten
- optimiert den Verarbeitungsprozess
- maximale Flexibilität – Zuschnitte, Formen, Ausbackgrade



## Crispy Bacon Scheiben

- Scheibenstärke individuell anpassbar
- das Highlight für Ihr Sandwich



## Crispy Bacon Flakes

- ideal als Salat-Topping



## Crispy Bacon Bits

- unregelmäßig zerkleinert



## Crispy Bacon Streifen

- ideal für Saucen und Gerichte

### Info

### Ausbackgrad? Flexibel!

Unsere Crispy-Bacon-Produkte sind speziell auf Ihre rationelle Verarbeitung zugeschnitten. Auf unseren hochmodernen Produktionslinien stellen wir verschiedenste Varianten – vom Bacon mit leichtem Röstaroma bis hin zum knusprig braunen Ready-to-eat-Bacon – her.

- Ausbackgrad 40–45 % – relativ hell, leicht gebräunt, für erneute Erhitzung geeignet
- Ausbackgrad 50–55 % – zarte Bräunung, für erneute Erhitzung geeignet, leicht knusprig
- Ausbackgrad 60–65 % – knusprig braun gebacken, der beliebteste Ready-to-eat-Bacon

Auch individuelle Ausbackgrade können produziert werden.





## Crispy Bacon Würfel

- universell einsetzbar für viele Anwendungsgebiete wie Pasta, Saucen, Salate oder Backwaren



## Crispy Bacon

- gleichmäßige Optik und definierter Schnitt
- in diversen Zuschnitten erhältlich, z. B. Scheiben, Streifen, Würfel oder gewolft



## Gebratenes Hackfleischgranulat

- Granulat aus Rind- oder Schweinefleisch
- Körnung von 3 bis 15 mm
- individuelle Würzungen möglich
- flexibel einsetzbar, bspw. für Ihre Sauce oder Füllung



## Gyrosstreifen

- vorgegart
- Stückgröße von 20 bis 45 mm
- ideal als Pizza-Topping

Unsere Tapas aus ausgesuchten getrockneten Aprikosen, Datteln und Pflaumen, gewickelt mit mild geräuchertem Speck und gebraten, sind geschmacklich und optisch ein Genuss.

## Tapas gebraten



- ausgesuchte getrocknete Aprikosen, Datteln und Pflaumen
- saftiger, mild geräucherter Speck
- fertig gerollt und vorgebraten
- Stückgewicht ca. 15 g

## Wir sind zertifiziert nach

IFS – International Featured Standards

Weltweit anerkannter Standard für die Auditierung von Lebensmittelherstellern mit dem Schwerpunkt auf Lebensmittelsicherheit und Qualität der Verfahren und Produkte.



QS Qualität und Sicherheit GmbH

Das QS Prüfzeichen steht für die stufenübergreifende Einhaltung der QS-Standards für die Produktion und Vermarktung von Fleisch und Wurst, Obst, Gemüse und Kartoffeln sowie gesicherte Prozesse und die Qualität der Produkte.



Beter Leven

Ein dreistufiges Tierwohllabel der niederländischen Tierschutzorganisation „Dierenbescherming“ (Tierschutz) für die Schweine- und Hähnchenfleischproduktion sowie die Legehennenhaltung.



Bio nach (EG) Nr. 834/2007

Europäisches Güte- und Prüfsiegel, mit welchem Erzeugnisse aus ökologischem Landbau gekennzeichnet werden.



ISO 50001:2011

Weltweit gültige Norm der International Organization for Standardization (ISO), zur systematischen Einführung und zum kontinuierlichen Betrieb eines Energiemanagementsystems.

## Info

## Sicher ist sicher

Für unsere Produkte verwenden wir beste Rohstoffe, verfolgen kontrollierte Fertigungsprozesse und arbeiten in einem Team, das seine Arbeit nicht nur schätzt, sondern tagtäglich lebt. Denn Produktsicherheit liegt uns am Herzen.

Strenge Kontrollen und eine fachmännische Überwachung aller Produktionsschritte – von der Rohwarenannahme bis hin zum Endprodukt – sind die Voraussetzung für unseren selbst auferlegten hohen Standard und gewährleisten die gleichbleibende Qualität unserer Produkte.

Natürlich helfen wir Ihnen auch in diesem Gebiet gerne individuell weiter, bspw. durch eine zusätzliche mikrobiologische Prüfung entsprechend Ihrer Produkthanforderungen, denn auch die Sicherheit Ihres Endproduktes hat für uns höchste Priorität.





## Vegetarisch + vegan

Individuelle Gemüsemischungen vegetarisch oder vegan, vorgegrillt oder nur auf Ihre Bedürfnisse passend geschnitten – wir erfüllen auch mit unseren Spezialitäten die Produktanforderungen, die für Ihre Produkte passen.

Unsere Gemüseprodukte werden immer ganz auf Ihre Anforderungen passend zusammengestellt und auf Wunsch vorgegart. Dank IQF können Sie immer so portionieren, wie es am besten in Ihre Arbeitsabläufe passt.

- roh oder vorgegart
- rationelle Verarbeitung
- dank IQF individuell portionierbar



### Pizza-Mix

- Mix aus Gemüse, nach Wahl mit Fleischkomponenten
- maßgeschneidert nach Ihren Vorstellungen
- fertig gemischt für Ihr Endprodukt



### Gegrilltes Gemüse

- Gemüsemischung nach Wahl
- individuelle Zusammenstellung je nach Verwendung
- vorgegrillt



### Jackfrucht Granulat

- fleischähnliche Textur
- 100 % vegan
- leicht zu verarbeiten
- unterschiedlich grobe Körnung möglich

### Info



### Vorteile unserer TK-Ware

Dank des Individual-Quick-Freezing-Verfahrens (IQF) ist unsere TK-Ware ideal für die industrielle Weiterverarbeitung geeignet. Die Produkte werden lose rollend gefrostet und können so im gefrorenen Zustand einzeln entnommen und weiterverarbeitet oder durchmischt werden.

Unsere TK-Artikel haben eine Restlaufzeit von mindestens sechs Monaten und garantieren so eine sehr gute Lagerfähigkeit und Planbarkeit für den Wareneinsatz.

Wollen Sie maximale Flexibilität für Ihre Produktion?  
Dann sind Sie bei uns richtig!



## Verpackungsmöglichkeiten

Auch bei unseren Verpackungen achten wir darauf, Ihre Arbeitsabläufe optimal zu berücksichtigen und zu unterstützen. Wir verpacken unsere Produkte genau so, wie es für Sie am besten passt.

- Unsere Primärverpackungen passen zu Ihren Arbeitsabläufen und schützen unsere Produkte optimal.
- Die Sekundärverpackungen garantieren eine problemlose Lagerung in Karton oder E2-Kiste.
- Der Versand als Palettenware sorgt für einen sicheren Transport, hier bieten wir verschiedene Möglichkeiten.



### Stangenware

- ca. 5,5 kg
- Kaliber 115 mm (Standard); 60 mm bis 120 mm möglich
- optimal für Kochpökelware



### Lose eingeschlagen im Beutel

- ca. 7,5–15 kg
- der Allrounder für alle nicht fertig gebratenen Produkte



### Beutel

- Modified Atmosphere Packaging = Schutzgasverpackung
- Vakuumverpackung
- verschiedene Beutelfarben – transparent und blau
- verschiedene Beutelgrößen von 1 bis 10 kg



### Schale MAP

- Modified Atmosphere Packaging = Schutzgasverpackung
- verschiedene Verpackungseinheiten:  
standardmäßig 500 g, 1.000 g, 1.500 g, 2.500 g

## Anwendungsvielfalt

Wir bieten individuelle Lösungen für Ihre Produkte und beraten Sie gern über die flexiblen Möglichkeiten der Zuschnitte und Verpackung.

PIZZA  
KONSERVEN  
SANDWICHES  
FEINKOST  
TOPPINGS  
PASTA



# Produkt- und Anwendungsübersicht

Kategorie	Produktbezeichnung	Seite	Schnittgrößen (mm)		Lagerung	
			minimal	maximal	frisch	TK/ IQF
Rohpökelfleisch	Rohschinkenstreifen mager	07	4 x 4 x 30	12 x 12 x 50	X	X
	Rohschinkenwürfel mager	07	4 x 4 x 4	12 x 12 x 12	X	X
	Schinkenwürfel klassisch	07	4 x 4 x 4	12 x 12 x 12	X	X
	Rohschinken gewolft	07	z. B. 3–13			X
	Baconscheiben	08	frei kalibrierbar		X	X
	Baconstreifen	08	4 x 4 x 30	12 x 12 x 50	X	X
	Baconwürfel	08	4 x 4 x 4	16 x 16 x 16	X	X
	Rückenspeckwürfel	08	4 x 4 x 4	12 x 12 x 12	X	X
	Putenbacon	08	4 x 4 x 4	12 x 12 x 12		X
Kochpökelfleisch	Kochschinkenscheiben	11	frei kalibrierbar			X
	Kochschinkenplättchen	11	10 x 10 x 2	24 x 40 x 4	X	X
	Kochschinkenplättchen rustikal	11	10 x 10 x 2	24 x 40 x 4	X	X
	Kochschinkenstreifen	11	4 x 4 x 12	12 x 12 x 50	X	X
	Kochschinkenwürfel	11	4 x 4 x 4	24 x 24 x 24	X	X
	Bacon geformt, gegart	12	frei kalibrierbar		X	X
	Rindfleischwürfel gegart	12	4 x 4 x 4	24 x 24 x 24		X
	Geflügelfleischwürfel gegart	12	4 x 4 x 4	24 x 24 x 24		X
	Bacon heiß geräuchert	12	frei kalibrierbar		X	X
Bratprodukte	Crispy Bacon Scheiben	15	frei kalibrierbar		X	X
	Crispy Bacon Flakes	15	10 x 10 x 2	30 x 30 x 2	X	X
	Crispy Bacon Bits	15	unregelmäßig zerkleinert (max. 7 x 8 x 2)			X
	Crispy Bacon Streifen	15	4 x 4 x 30	12 x 12 x 50	X	X
	Crispy Bacon Würfel	16	4–24		X	X
	Crispy Bacon geformt	16	Scheiben, Streifen, Würfel, gewolft		X	X
	Gebratenes Hackfleischgranulat	16	3–15			X
	Gyrosstreifen	16	20–45			X
	Tapas gebraten	16		ca. 15 g/Stück	X	X
Vegetarisch + vegan	Pizza-Mix	19	Gemüsemix nach Wahl			X
	Gegrilltes Gemüse	19	Gemüsemix nach Wahl			X
	Jackfrucht Granulat	19	unregelmäßig zerkleinert			X
Kategorie	Produktbezeichnung	Seite	minimal	maximal	frisch	TK/ IQF
			Schnittgrößen (mm)		Lagerung	

Anwendungsgebiete										Primärverpackung			
Pizza Toppings	Bäckerei	Salat	Pasta	Kartoffel-Produkte	Saucen/ Feinkost	Sandwiches	Gerichte	Konserven	Stangenware	lose im Beutel	Beutel	Schalen	
X	X		X	X	X		X			X	X		
			X	X	X		X	X		X	X		
			X	X	X		X	X		X	X		
			X	X			X	X		X	X		
	X						X			X	X	X	
	X		X	X	X		X	X		X	X		
	X		X	X	X		X	X		X	X		
	X		X	X	X		X	X		X	X		
							X	X		X	X		
	X		X	X	X		X	X		X	X		
		X	X	X	X	X	X			X	X	X	
	X					X					X	X	
	X		X			X				X	X		
	X		X	X				X		X	X	X	
							X			X	X		
		X			X					X	X	X	
	X									X	X		
	X		X	X						X	X		
	X		X	X				X		X	X	X	
Pizza Toppings	Bäckerei	Salat	Pasta	Kartoffel-Produkte	Saucen/ Feinkost	Sandwiches	Gerichte	Konserven	Stangenware	lose im Beutel	Beutel	Schalen	
Anwendungsgebiete										Primärverpackung			



Stand: 09-2021

**OSI International Holding GmbH**

Senefelderstr. 17a

86368 Gersthofen | Germany

Tel. +49 821 25285-0

Fax +49 821 25285-100

[info@osieurope.com](mailto:info@osieurope.com)

[www.osieurope.com](http://www.osieurope.com)

