



(11) **EP 1 514 804 B1**

(12) **FASCICULE DE BREVET EUROPEEN**

(45) Date de publication et mention
de la délivrance du brevet:
03.01.2007 Bulletin 2007/01

(51) Int Cl.:
B65D 25/32 (2006.01)

(21) Numéro de dépôt: **04290573.7**

(22) Date de dépôt: **03.03.2004**

(54) **Emballage pour aliments permettant une cuisson par vapeur desdits aliments**

Verpackung für Lebensmittel zum Kochen der Lebensmittel mit Dampf

Food packaging for cooking the food with steam

(84) Etats contractants désignés:
**AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR
HU IE IT LI LU MC NL PL PT RO SE SI SK TR**

(30) Priorité: **12.09.2003 FR 0310757**

(43) Date de publication de la demande:
16.03.2005 Bulletin 2005/11

(73) Titulaire: **FLORETTE,
Société par actions simplifiée
50430 Lessay (FR)**

(72) Inventeurs:
• **Mao, Nolwenn
Lichfield
Staffordshire WS13 6JB (GB)**
• **Newton, Mark
Derbyshire DE55 6BB (GB)**

• **Finel, Sylvain
50230 Agon Coutainville (FR)**

(74) Mandataire: **Dossmann, Gérard
Bureau Casalonga & Josse
Bayerstrasse 71/73
80335 München (DE)**

(56) Documents cités:
**WO-A-99/59897 FR-A- 885 528
FR-A- 2 704 520 JP-A- 8 275 884
US-A- 2 051 940**

• **PATENT ABSTRACTS OF JAPAN vol. 2002, no.
12, 12 décembre 2002 (2002-12-12) & JP 2002
233413 A (TAKINO:KK), 20 août 2002 (2002-08-20)**
• **PATENT ABSTRACTS OF JAPAN vol. 1999, no.
02, 26 février 1999 (1999-02-26) & JP 10 291572 A
(KAMIKURA TSUTOMU), 4 novembre 1998
(1998-11-04)**

Il est rappelé que: Dans un délai de neuf mois à compter de la date de publication de la mention de la délivrance du brevet européen, toute personne peut faire opposition au brevet européen délivré, auprès de l'Office européen des brevets. L'opposition doit être formée par écrit et motivée. Elle n'est réputée formée qu'après paiement de la taxe d'opposition. (Art. 99(1) Convention sur le brevet européen).

EP 1 514 804 B1

Description

[0001] La présente invention concerne un emballage pour aliments, en particulier un emballage adapté pour la conservation des aliments, et prêt à l'emploi pour une cuisson par vapeur desdits aliments.

[0002] Certains aliments, préparés ou non, sont vendus prêts à consommer en étant conditionnés dans des emballages individuels. Le consommateur ouvre l'emballage et prélève les aliments contenus dans ledit emballage pour les préparer.

[0003] On peut prévoir des emballages adaptés pour une cuisson des aliments directement dans l'emballage. On peut par exemple prévoir un emballage comprenant un récipient et un film d'opercule, et qui une fois ouvert par retrait du film peut être disposé directement dans un four classique ou un four à micro-onde pour cuisson.

[0004] Par exemple, on connaît par le document WO 99/59897, un emballage pour aliments comprenant des premiers moyens de fermeture amovibles d'une ouverture supérieure, et un rebord annulaire inférieur qui est pourvu de seconds moyens de fermeture amovibles destinés à obturer une pluralité de trous ménagés à la base du rebord, de manière à permettre une cuisson à la vapeur des aliments contenus dans le récipient. Le rebord est conformé pour venir en appui contre une collerette d'un réceptacle d'eau pour la cuisson des aliments.

[0005] On connaît également, par l'abrégi du document JP 2002 233413, un panier de cuisson à la vapeur pour aliments comprenant des premiers et seconds moyens de fermeture amovibles et un disque perforé apte à permettre le passage de la vapeur d'eau, le moyen de fermeture supérieur amovible comprenant une ouverture permettant le passage d'un filet d'eau afin de remplir le panier.

[0006] La cuisson des aliments par vapeur est une cuisson saine permettant une conservation de la richesse nutritive des aliments. Pour cuire des aliments par vapeur, on utilise généralement un autocuiseur. Ceci nécessite une manipulation des aliments pour les transvaser dans l'autocuiseur. Par ailleurs, cela nécessite de disposer d'un autocuiseur. En outre, ces autocuiseurs sont généralement constitués de nombreux éléments qu'il faut nettoyer après chaque usage pour assurer une hygiène satisfaisante. Ces manipulations et opérations ne s'accordent pas avec le souhait des consommateurs de disposer d'aliments prêts à la consommation ou prêts à la cuisson, notamment directement dans leur emballage.

[0007] Un but de la présente invention est d'obtenir un emballage de conditionnement d'aliments qui puisse être utilisé directement pour effectuer une cuisson à la vapeur des aliments qu'il contient.

[0008] Un tel emballage pour aliments comprend un récipient contenant des aliments et muni d'une ouverture supérieure permettant l'accès aux aliments, et des premiers moyens de fermeture amovibles de ladite ouverture supérieure, une paroi de fond comprenant au moins

une zone percée munie de trous adaptés pour empêcher le passage d'aliments tout en permettant le passage de vapeur d'eau. L'emballage comprend également des seconds moyens de fermeture amovibles aptes à obturer les trous, les seconds moyens de fermeture étant accessibles depuis l'extérieur.

[0009] L'emballage comprend, en outre, une jupe pleine s'étendant en saillie à partir de la paroi de fond de manière à entourer la zone percée, et pourvue d'au moins une ouverture obturée par les seconds moyens de fermeture amovibles. La paroi de fond, la jupe et les seconds moyens de fermeture délimitent un espace apte à recevoir des éléments à utiliser avec les aliments. Ladite jupe force, en outre, le passage de la vapeur d'eau vers la zone percée et dans le récipient, lorsque les seconds moyens de fermeture ont été retirés et lorsque la jupe a été plongée dans une masse d'eau en ébullition.

[0010] L'intérieur du récipient de l'emballage reste isolé du milieu extérieur tant que les premier et second moyens de fermeture obturent l'ouverture supérieure et les trous de la zone percée. Une atmosphère contrôlée peut être maintenue dans le récipient pour assurer la conservation des aliments. L'emballage peut être exposé dans un étalage sans risque de contamination par le milieu extérieur.

[0011] Pour cuire les aliments à la vapeur directement dans l'emballage, il suffit à un utilisateur de retirer les seconds moyens de fermeture, libérant ainsi les trous, et de placer l'emballage au-dessus d'une source de vapeur d'eau, telle qu'une masse d'eau en ébullition, par exemple dans une casserole. Les seconds moyens de fermeture accessible depuis l'extérieur peuvent être retirés tout en maintenant les premiers moyens de fermeture fermés. La vapeur produite par la source de vapeur pourra pénétrer dans le récipient par les trous, la vapeur ne s'échappant pas par l'ouverture supérieure qui reste fermée. Ainsi, les aliments contenus dans le récipient sont maintenus dans une atmosphère saturée de vapeur et cuisent « à la vapeur ». Les aliments peuvent être conditionnés dans l'emballage en étant crus ou précuits.

[0012] Pour consommer les aliments cuits, l'utilisateur retire les premiers moyens de fermeture, libérant l'ouverture supérieure.

[0013] Dans un mode de réalisation, le récipient est délimité par une paroi périphérique et une paroi de fond percée.

[0014] Dans un mode de réalisation, l'emballage comprend une jupe en saillie à l'extérieur du récipient et entourant la zone percée.

[0015] De préférence, la jupe présente une paroi pleine. Lorsque la jupe plonge dans une masse d'eau en ébullition, la jupe force le passage de la vapeur vers la zone percée et dans le récipient, ce qui améliore la cuisson, et permet une cuisson rapide par vapeur. Le récipient peut être posé sur la jupe dans un fond d'eau en ébullition. Les seconds moyens de fermeture peuvent obturer l'extrémité libre de la jupe, ce qui facilite l'accessibilité et le retrait desdits seconds moyens de fermeture.

[0016] Avantageusement, des premiers et/ou des seconds moyens de fermeture sont prévus sous la forme simple d'un film d'operculage soudé ou collé.

[0017] Avantageusement, l'emballage comprend au moins une poignée intégrée articulée entre une position rabattue contre le récipient et une position écartée. La poignée intégrée facilite la récupération de l'emballage une fois que les légumes sont cuits. La poignée articulée peut être maintenue écartée du récipient pendant une cuisson pour éviter qu'elle ne chauffe en même temps que le récipient. On peut prévoir des moyens pour retenir la poignée en position écartée du récipient pendant la cuisson.

[0018] Dans un mode de réalisation, l'emballage comprend un rebord entourant l'ouverture supérieure et muni d'organes de préhension prédécoupés dans le rebord et articulés sur des éléments fixes du rebord par l'intermédiaire de charnières, de façon à pouvoir être amené en position dressée.

[0019] Dans un mode de réalisation, les organes de préhension comprennent des moyens de fixation aptes à coopérer mutuellement pour maintenir les organes en position dressée.

[0020] Dans un mode de réalisation, les charnières sont formées par des zones amincies du rebord facilement déformables sans risque de rupture.

[0021] La présente invention et ses avantages seront mieux compris à l'étude de la description détaillée d'un mode de réalisation pris à titre d'exemple nullement limitatif et illustré par les figures annexées, sur lesquelles :

La figure 1 est une vue en coupe axiale d'un emballage selon un aspect de l'invention ;

La figure 2 est une vue de dessus de l'emballage selon la figure 1 ;

La figure 3 est une vue schématique éclatée en coupe axiale de l'emballage en selon la figure 1 illustrant des étapes de conditionnement ;

La figure 4 est une vue de côté de détail de l'emballage selon la figure 1 avec des poignées dressées ; et

La figure 5 est une vue schématique en coupe axiale de l'emballage selon la figure 1 pendant une étape de cuisson des aliments à la vapeur, directement dans l'emballage.

[0022] Sur la figure 1, un emballage pour aliments conforme à l'invention comprend un récipient 1 de forme générale annulaire, le récipient 1 étant délimité par une paroi périphérique 3 cylindrique présentant une extrémité axiale supérieure 4 et une extrémité axiale inférieure 5, et par une paroi de fond radiale plane 6 s'étendant à partir de l'extrémité inférieure 5 de la paroi périphérique 3. La paroi périphérique 3 est pleine et dépourvue de trou. La paroi de fond 6 est percée de trous 7 répartis sur une zone centrale de la paroi de fond 6 à l'exclusion de son bord périphérique, de sorte que la paroi de fond 6 ne ferme que partiellement l'extrémité inférieure 5 du

récipient 1. L'extrémité axiale supérieure 4 de la paroi périphérique 3 délimite une ouverture supérieure 8.

[0023] L'emballage comprend un rebord 9 s'étendant en saillie radialement vers l'extérieur à partir de l'extrémité supérieure 4 du récipient 1, et intégrant des moyens de préhension déployables qui seront mieux détaillés par la suite.

[0024] L'emballage comprend une jupe cylindrique rigide de support 10 coaxiale au récipient 1, la jupe 10 s'étendant en saillie à partir d'un bord périphérique de la paroi de fond 6 du côté opposé au récipient 1. La jupe présente un diamètre légèrement inférieur à celui de la paroi périphérique 3 du récipient, de sorte qu'il existe un léger décrochement entre la surface extérieure de la paroi périphérique 3 et la surface extérieure de la jupe 10. Les trous 7 se situent dans la zone de la paroi de fond 6 délimitée par l'intersection de la paroi de fond 6 avec la jupe 10. Un bord d'extrémité libre 11 de la jupe 10 délimite une ouverture inférieure 12 de l'emballage. La paroi de la jupe 10 est pleine et dépourvue de trous.

[0025] L'ouverture supérieure 8 est obturée par des premiers moyens de fermeture sous la forme d'un film d'operculage supérieur 13 soudé par sa périphérie sur le rebord 9. L'ouverture inférieure 12 est obturée par des seconds moyens de fermeture, ici sous la forme d'un film d'operculage inférieur 14 soudé par sa périphérie sur le bord d'extrémité libre 11 de la jupe 10.

[0026] Sur la figure 2, où l'emballage est montré sans film d'operculage supérieur, la paroi de fond 6 présente une pluralité de trous 7 uniformément répartis sur la paroi de fond 6.

[0027] Le rebord 9 comprend deux pattes fixes 16 diamétralement opposées et deux poignées intégrées 17, 18 prédécoupées dans le rebord et articulées sur les pattes fixes 16, les poignées intégrées 17, 18 étant sensiblement symétriques relativement au plan axial A passant par les pattes fixes 16.

[0028] Une poignée intégrée 17, 18 se présente sous la forme d'une anse à profil sensiblement en demi-cercle dont les extrémités sont reliées par des charnières 20 d'axe parallèle au plan de symétrie A et réalisées ici sous la forme de zones ou liaisons amincies du rebord 9. Une anse 17, 18 est formée par découpe en étant séparée du rebord par une ligne de découpe 19 décrivant un arc de cercle. L'anse 17, 18 est située dans le plan du rebord 9, et liée à ce dernier par des moyens de liaison temporaires formant une zone de moindre résistance, par exemple un ou plusieurs points de liaison répartis sur la ligne de découpe 19. Les anses 17, 18 sont munies de zones centrales 21, 22. Les anses 17 et 18 diffèrent en ce que la zone centrale 21 de l'anse 17, à gauche sur la figure 2, et munie sur un bord extérieur d'une découpe 23, la zone centrale 22 de l'autre anse 18, à droite sur la figure 2, étant muni symétriquement d'un crochet élastique d'encliquetage 24, apte à coopérer avec la découpe 23.

[0029] Les anses 17, 18 forment des organes de préhension prédécoupés dans le rebord 9, alignés avec le

rebord 9 dans une position initiale rabattue et pouvant être articulés sur les liaisons minces 20 et amenées en position dressée où les zones centrales des anses 17, 18 sont écartées du récipient 1.

[0030] Le fonctionnement de l'emballage est illustré par les figures 3 à 5, où les références numériques aux éléments semblables à ceux des figures 1 et 2 ont été conservées.

[0031] Comme illustré sur la figure 3, lors du conditionnement, des aliments crus ou précuits sont disposés dans le récipient 1. Ensuite, l'emballage est fermé, de préférence sous atmosphère contrôlée, par exemple sous atmosphère pauvre en O₂ et riche en CO₂ pour éviter une oxydation des aliments et prolonger leur conservation en préservant leur aspect, en fermant les ouvertures supérieure 8 et inférieure 12 à l'aide des films d'operculage supérieur 13 et inférieur 14. Les films d'operculage peuvent être fixés respectivement sur le rebord 9 et sur le bord d'extrémité 11 par soudage, collage, ou tout autre moyen approprié.

[0032] La jupe 10 délimite un espace inférieur compris radialement à l'intérieure de la jupe et axialement entre la paroi de fond 6 du récipient 1 et le film d'operculage inférieur 14. Comme illustré sur la figure 3, cet espace peut avantageusement être utilisé pour disposer dans l'emballage des sachets 25 de sauces préparées ou de condiments à utiliser avec les aliments une fois ces derniers cuits.

[0033] L'emballage, hermétiquement fermé par les films d'operculage 13, 14, peut aisément être transporté et disposé sur des étalages de vente, sans risque de contamination des aliments.

[0034] Pour préparer les aliments, un utilisateur commence par retirer les moyens de fermeture de la zone percée de la paroi du récipient, ici en retirant le film d'operculage inférieur 14. Si des sachets ont été introduits dans l'espace inférieur, l'utilisateur les retire.

[0035] Ensuite, et comme illustré sur la figure 4, l'utilisateur peut relever les poignées intégrées. Pour ce faire, l'utilisateur casse les points de fixation entre les anses 17, 18 et le rebord 9, sans percer le film d'operculage supérieur 13, et fait pivoter les anses 17, 18 vers le haut autour des charnières 20, par pliage de ces dernières, comme illustré par les flèches F1 et F2, de façon à rapprocher les zones centrales des anses 17, 18 jusqu'à amener les zones centrales en contact en encliquetant le crochet 24 d'une zone centrale 21 dans la découpe correspondante de l'autre zone centrale 22. Le crochet 24 retient les anses 17, 18 qui se maintiennent ainsi réciproquement en position dressée et son empêchées de retomber.

[0036] On notera que le film d'operculage supérieur 13 est de préférence fixé sur le rebord 9 sans déborder sur les poignées intégrées 16.

[0037] Ensuite, comme illustré sur la figure 5, après avoir porté un fond d'eau 27 à ébullition dans un ustensile de cuisine du type casserole, l'utilisateur dépose l'emballage dans la casserole en appui sur la jupe 10. Le

fond d'eau 27 présente une hauteur inférieure à la hauteur de la jupe 10 de façon que la paroi de fond 6 se situe hors de l'eau et que les légumes soient maintenus hors de l'eau. La vapeur 28 produite par l'eau en ébullition située sous la jupe 10 est piégée sous la jupe 10 et monte par les trous 7 de la paroi de fond 6 dans le récipient 1, comme illustré par les flèches F3. La vapeur est empêchée de sortir par le film d'operculage supérieur 13. Les aliments 26 contenus dans le récipient 1 sont ainsi cuits à la vapeur.

[0038] Lorsque les aliments sont cuits, l'utilisateur peut récupérer l'emballage sans risque de brûlure en l'attrapant par les zones centrales des anses 17, 18, qui sont maintenues plus froides que le récipient 1 du fait de leur position éloignée du récipient 1. L'utilisateur peut ensuite retirer le film d'operculage supérieur 13, et récupérer les aliments.

[0039] L'emballage peut être prévu en tout matériau approprié pour le conditionnement des aliments et susceptible de résister à une température d'environ 100°C sans polluer les aliments.

[0040] Les trous prévus dans la paroi de fond peuvent posséder des formes variées, pourvu que leurs dimensions permettent le passage de la vapeur d'eau tout en retenant des aliments. Des trous sensiblement circulaires peuvent présenter un diamètre de 0,1 à 5 mm, notamment de 0,5 à 3 mm.

[0041] Les charnières 20 prévues sous la forme de liaisons minces, sont plus étendues et donc plus résistantes que les points de fixation très ponctuels, ce qui évite leur rupture lorsque les points de fixation sont eux rompus. En outre, lors de leur déformation par pliage, les charnières 20 ne se rompent pas du fait de leur minceur. Les poignées intégrées prédécoupées sont simples et de coût de fabrication faible.

[0042] Bien que dans les modes de réalisation illustré les moyens de fermeture soient prévus sous la forme de films d'operculage, on peut, bien entendu, prévoir d'autres moyens de fermeture amovibles.

[0043] La jupe et le récipient peuvent être réalisé de façon monobloc, par exemple par moulage par injection. On peut aussi prévoir des éléments séparés fixés par encliquetage ou thermosoudage.

[0044] Grâce à l'invention, on obtient un emballage pour aliment permettant une cuisson des aliments à la vapeur directement dans l'emballage, sans nécessiter d'équipement particulier, sans salir de nombreux ustensiles.

Revendications

1. Emballage pour aliments comprenant un récipient (1) contenant des aliments et muni d'une ouverture supérieure (8) permettant l'accès aux aliments, et des premiers moyens de fermeture amovibles (13) de ladite ouverture supérieure, une paroi de fond (6) comprenant au moins une zone percée munie de

trous (7) adaptés pour empêcher le passage d'aliments tout en permettant le passage de vapeur d'eau, l'emballage comprenant des seconds moyens de fermeture amovibles (14) aptes à obturer les trous, les seconds moyens de fermeture étant accessibles depuis l'extérieur, **caractérisé en ce que** l'emballage comprend, en outre, une jupe (10) pleine s'étendant en saillie à partir de la paroi de fond (6) de manière à entourer la zone percée, et pourvue d'au moins une ouverture (12) obturée par les seconds moyens de fermeture amovibles (14), la paroi de fond (6), la jupe (10) et les seconds moyens de fermeture délimitant un espace apte à recevoir des éléments à utiliser avec les aliments, ladite jupe (10) forçant, en outre, le passage de la vapeur d'eau vers la zone percée et dans le récipient, lorsque les seconds moyens de fermeture ont été retirés et lorsque la jupe a été plongée dans une masse d'eau en ébullition.

2. Emballage selon la revendication 1, dans lequel les premiers et/ou seconds moyens de fermeture comprennent un film d'opercule (13, 14) soudé ou collé.
3. Emballage selon la revendication 1 ou 2, comprenant au moins une poignée intégrée (16) articulée entre une position rabattue contre le récipient et une position écartée.
4. Emballage selon la revendication 3, comprenant un rebord (9) entourant l'ouverture supérieure et muni d'organes de préhensions (17, 18) prédécoupés dans le rebord et reliés à des éléments fixes (16) du rebord (9) par charnières de façon à pouvoir être amenés en position dressée.
5. Emballage selon la revendication 4, dans lequel les organes de préhension (17, 18) comprennent des moyens de retenue (23, 24) aptes à coopérer mutuellement.
6. Emballage selon l'une quelconque des revendications 4 ou 5, dans lequel les charnières (20) sont formées par des zones amincies du rebord.
7. Emballage selon l'une quelconque des revendications précédentes, dans lequel les seconds moyens de fermeture (14) et la jupe (10) délimitent un espace contenant des sachets (25) de sauces préparées ou de condiments.
8. Emballage selon l'une quelconque des revendications précédentes, dans lequel le récipient (1) et la jupe (10) sont monoblocs.

Claims

1. Food packaging comprising a container (1) containing food and having an upper opening (8) allowing access to the food, and first removable closure means (13) for the said upper opening, an end wall (6) comprising at least one perforated zone having holes (7) that can prevent food from passing through while allowing the passage of steam, the packaging comprising second removable closure means (14) that can close off the holes, the second closure means being accessible from the outside, **characterized in that** the packaging also comprises a solid skirt (10), extending as a projection from the end wall (6) so as to surround the perforated zone, and having at least one opening (12) closed off by the second removable closure means (14), the end wall (6), the skirt (10) and the second closure means delimiting a space capable of receiving elements to be used with the food, said skirt (10) furthermore forcing steam to pass into the perforated zone and into the container when the second closure means have been removed and when the skirt has been immersed in a body of boiling water.
2. Packaging according to Claim 1, in which the first and/or second closure means comprise a welded or adhesively bonded sealing film (13, 14).
3. Packaging according to Claim 1 or 2, comprising at least one integrated handle (16) articulated between a position in which it is folded down against the container and a position at a distance from the latter.
4. Packaging according to Claim 3, comprising a rim (9) surrounding the upper opening and having grip members (17, 18) pre-cut in the rim and connected to fixed elements (16) of the rim (9) via hinges so that they can be brought into the upright position.
5. Packaging according to Claim 4, in which the grip members (17, 18) comprise retaining means (23, 24) that can cooperate with one another.
6. Packaging according to either of Claims 4 and 5, in which the hinges (20) are formed by thinned regions of the rim.
7. Packaging according to any one of the preceding claims, in which the second closure means (14) and the skirt (10) delimit a space containing sachets of prepared sauces or of condiments (25).
8. Packaging according to any one of the preceding claims, in which the container (1) and the skirt (10) are in one piece.

Patentansprüche

1. Verpackung für Lebensmittel, die einen Behälter (1), der Lebensmittel enthält und eine obere, Zugriff auf die Lebensmittel gestattende Öffnung (8) aufweist, und erste bewegliche Schließmittel (13) der oberen Öffnung umfasst, wobei eine Bodenwand (6) vorgesehen ist, die mindestens eine durchbrochene Zone mit Löchern (7) aufweist, die verhindern können, dass Lebensmittel hindurchgehen, und trotzdem den Durchgang von Wasserdampf gestatten, wobei die Verpackung zweite bewegliche Schließmittel (14) umfasst, die die Löcher verschließen können und von außen her zugänglich sind, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Verpackung ferner einen massiven Schurz (10) aufweist, der sich von der Bodenwand (6) so vorspringend erstreckt, dass er die durchbrochene Zone umgibt, und mit mindestens einer Öffnung (12) versehen ist, die durch die zweiten beweglichen Schließmittel (14) verdeckt ist, wobei die Bodenwand (6), der Schurz (10) und die zweiten Schließmittel einen Raum begrenzen, der Elemente für den Gebrauch mit den Lebensmitteln aufnehmen kann, wobei der Schurz (10) den Wasserdampf dazu zwingt, zur durchbrochenen Zone hin- und in den Behälter hineinzugehen, wenn die zweiten Schließmittel zurückgezogen wurden und wenn der Schurz in ein Volumen kochenden Wassers getaucht wurde.

5
10
15
20
25
30
2. Verpackung nach Anspruch 1, bei der die ersten und/oder zweiten Schließmittel eine geschweißte oder geklebte Versiegelungsfolie (13, 14) umfassen.
3. Verpackung nach Anspruch 1 oder 2, mit mindestens einem integrierten Griff (16), der zwischen einer an den Behälter heruntergeklappten Position und einer beabstandeten Position angelenkt ist.

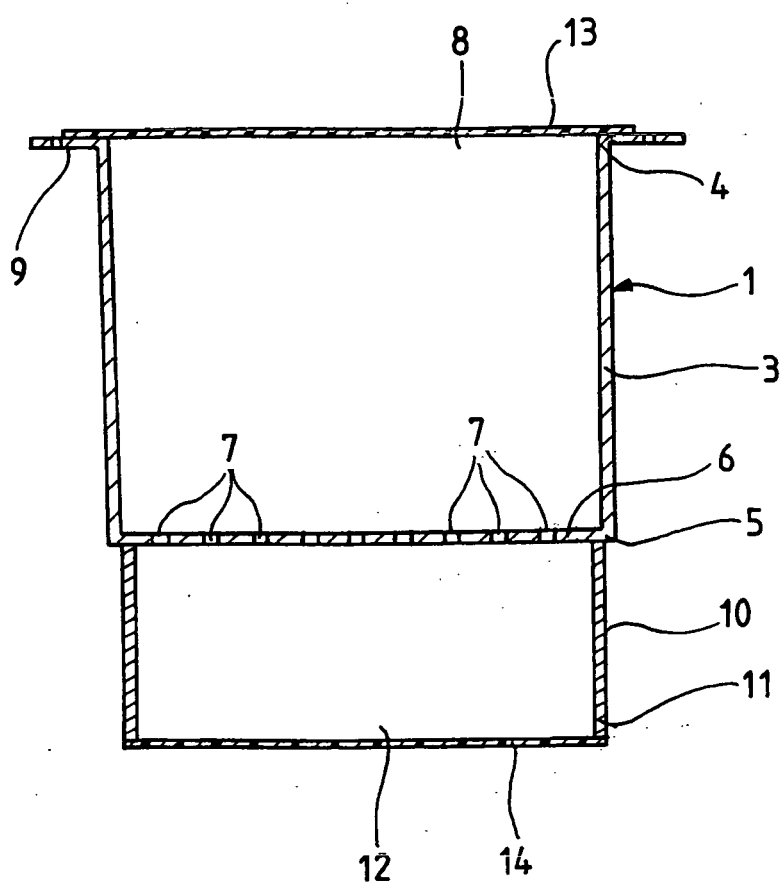
35
4. Verpackung nach Anspruch 3 mit einem Rand (9), der die obere Öffnung umgibt und mit Greifelementen (17, 18) versehen ist, die im Rand vorgeschnitten und über Scharniere so mit feststehenden Elementen (16) des Rands (9) verbunden sind, dass sie aufgerichtet werden können.

40
45
5. Verpackung nach Anspruch 4, bei der die Greifelemente (17, 18) Haltemittel (23, 24) umfassen, die gegenseitig zusammenwirken können.

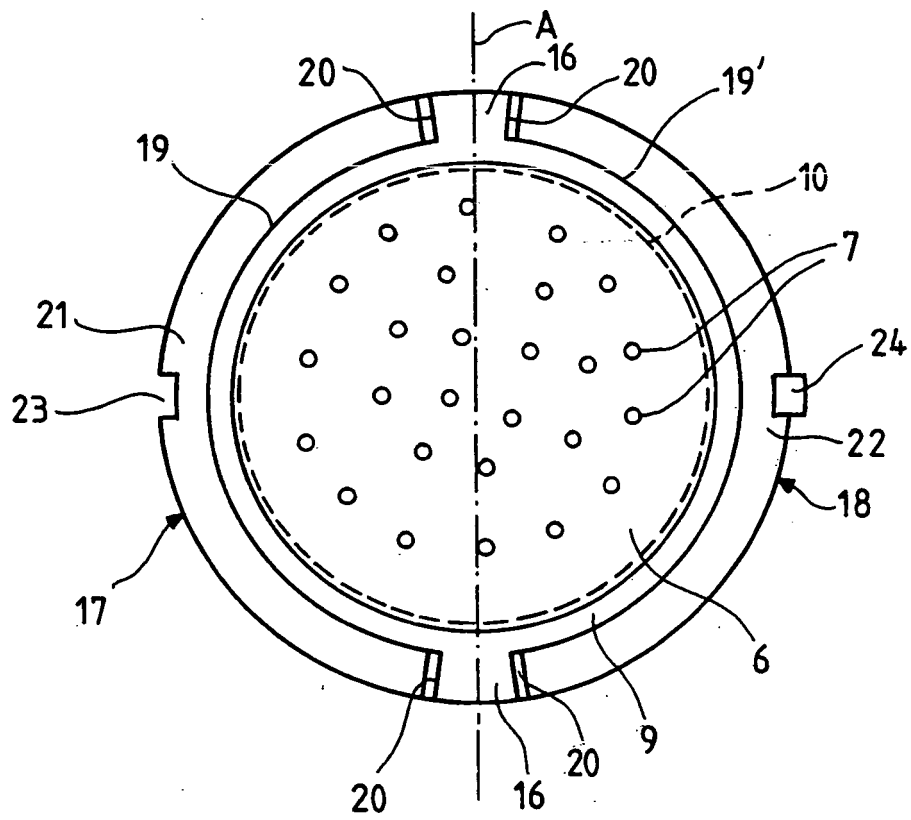
50
6. Verpackung nach Anspruch 4 oder 5, bei der die Scharniere (20) durch verschmälerte Bereiche des Rands gebildet sind.
7. Verpackung nach einem der vorhergehenden Ansprüche, bei der die zweiten Schließmittel (14) und der Schurz (10) einen Raum begrenzen, der Beutel (25) mit zubereiteten Soßen oder Gewürzen enthält.

55
8. Verpackung nach einem der vorhergehenden Ansprüche, bei der der Behälter (1) und der Schurz (10) einstückig sind.

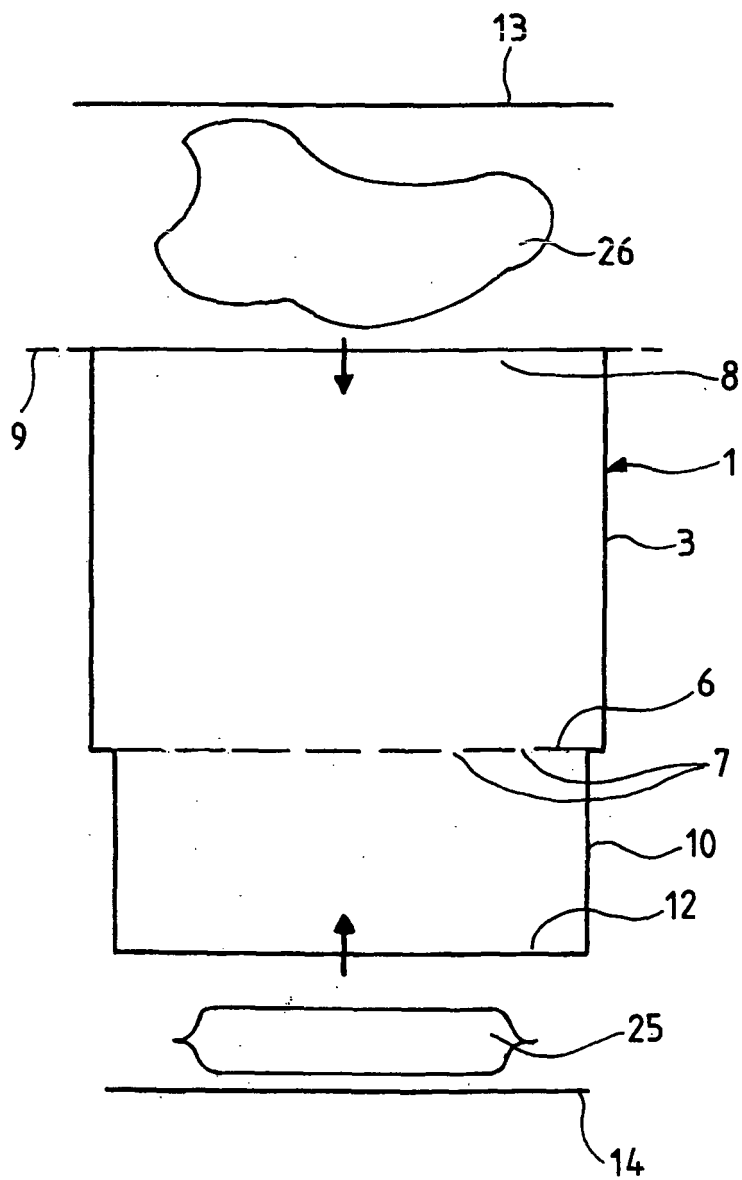
FIG_1



FIG_2



FIG_3



FIG_4

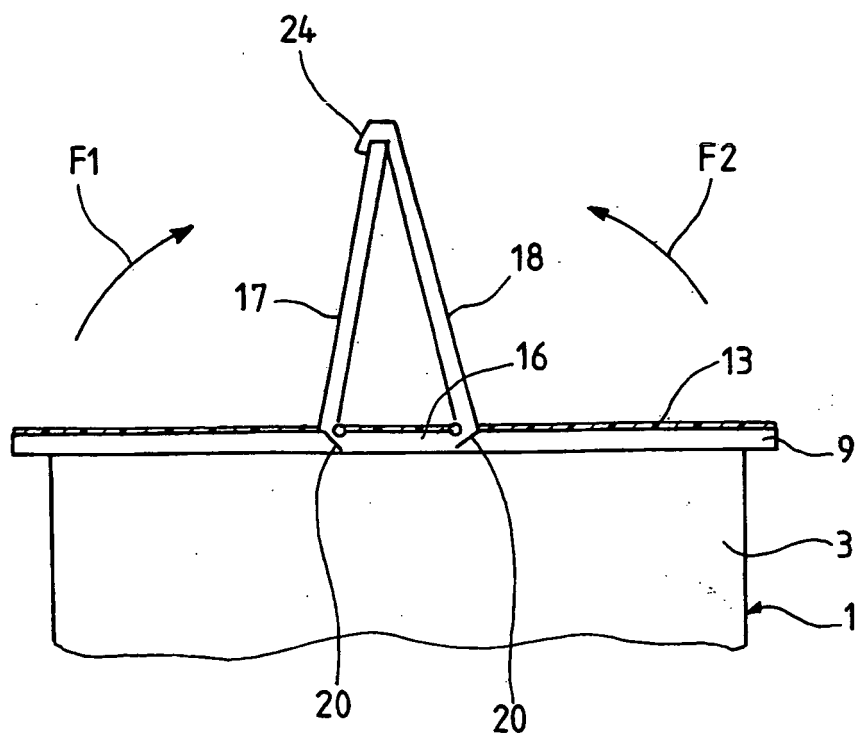


FIG. 5

