

Sostenibilità ed eleganza: i nuovi packaging Contital



Vantando un'esperienza trentennale nel settore del packaging alimentare, Contital ha risposto alle nuove richieste del mercato realizzando un prodotto che potesse rappresentare un'alternativa sostenibile sia ai piatti monouso non riciclabili, che a quelli biodegradabili o compostabili attualmente presenti a scaffale.

L'azienda ha ideato una gamma di **piatti in alluminio monouso**, concepita per la Grande Distribuzione, per il settore della ristorazione e per il consumatore.

I piatti sono prodotti con il 100 per cento di alluminio riciclato, un materiale che per sua natura è riciclabile all'infinito senza perdere le sue caratteristiche. Ideali per picnic, barbecue, feste, pranzi e cene, sono disponibili in versione nuda (color alluminio) e laccata. Di forma circolare o quadrata, sono pratici, resistenti e possono essere utilizzati per riscaldare gli alimenti sia nel forno tradizionale che a microonde. Inoltre, possono essere usati anche per la conservazione dei cibi in frigorifero e in freezer.

Per soddisfare le esigenze dell'autoconsumo, per piatti pronti e delivery, la linea di piatti monouso Contital ha pareti rigide e un bordo liscio che può essere chiuso con gli appositi coperchi preformati in materiale riciclabile, per garantire sicurezza e

igiene. Nel caso dei piatti quadrati, possono essere anche sigillati con un film salvaliquidi (tradizionale e bio).

Simbolo del Made in Italy poiché prodotta interamente in Italia, questa nuova gamma di prodotti ha vinto nel corso dell'ultimo anno tre premi internazionali: ADI Packaging Design, A' Design e Alufoil Trophy; dimostrando quanto sia ormai indispensabile, per un'azienda che lavora in questo settore, investire contemporaneamente sia sulla qualità che sulla sostenibilità.

In seguito al forte sviluppo del food delivery, Contital ha studiato anche un prodotto per soddisfare i clienti dell'alta ristorazione, realizzando la **linea Eclipse**: contenitori



extra-rigidi in alluminio laccato nero e oro, anch'essi riciclabili all'infinito. Resistenti e richiudibili con appositi coperchi, queste eleganti vaschette possono essere utilizzate per consegnare qualsiasi tipo di cibo, anche fortemente acido e salato. Inoltre, grazie al bordo liscio, i contenitori possono essere

facilmente sigillati con un film termosaldabile, rappresentando una soluzione ideale anche per mense, catering e gastronomie.

Gli Eclipse possono essere utilizzati per riscaldare gli alimenti sia nel forno tradizionale che a microonde, e per conservarli in frigo o freezer, aiutando a prevenire lo spreco alimentare. Questa innovativa linea nasce per esaltare, al ristorante come a casa, le preparazioni culinarie più elaborate.