

## Contital risponde alle esigenze del mercato con la Linea Food Delivery

Negli ultimi due anni abbiamo assistito a un cambiamento radicale del mercato del packaging alimentare che deve fare, sempre più, i conti con le nuove tendenze di acquisto e consumo. Alcuni fenomeni, ancora oggi, stanno infatti influenzando profondamente questo settore: la ricerca di un equilibrio tra qualità e costo dell'offerta da parte dei ristoratori; l'attenzione sempre maggiore dei consumatori verso il proprio carrello mostrando un interesse particolare verso i prodotti sostenibili.

In particolare, però, tra le nuove abitudini innescate dalla pandemia ce n'è una che sembra condizionare il mercato più di altre: il Food Delivery, un fenomeno che, specialmente nella ristorazione, ha determinato volumi di vendita alquanto significativi delle soluzioni di packaging.

La crescita del settore del Food Delivery ha quindi stimolato, in tutte le industrie che si occupano di imballaggi alimentari, la volontà e la necessità di creare nuovi packaging riciclabili al 100% anche dopo l'utilizzo. Come conseguenza, Contital, azienda che produce e distribuisce vaschette in alluminio in tutta Europa da più di trent'anni, ha appena sviluppato una Linea Food Delivery composta da oltre 60 articoli.



Questa particolare gamma è composta da diversi prodotti tra i quali i contenitori smoothwall e wrinklewall. I primi, in particolare, sono estremamente rigidi e realizzati in alluminio nudo o laccato (bianco/terracotta oppure nero/oro), dalla mono alla dodici porzioni, disponibili con e senza maniglie, e richiudibili con coperchi preformati in materiale riciclabile. I Tutti i contenitori in alluminio sono, inoltre, utilizzabili per cuocere e riscaldare gli alimenti nel forno tradizionale e nel forno a microonde e sono riponibili nel frigorifero e nel freezer

per conservare il cibo ed evitare lo spreco alimentare.

Grazie al materiale con cui sono realizzate – l'alluminio –, le vaschette della Linea Food Delivery sono riciclabili al 100 per cento e all'infinito, incarnando completamente le nuove direttive europee sempre più *green*. L'alluminio, inoltre, è l'unico materiale che permette di trasportare, riscaldare, refrigerare e consumare il cibo nello stesso contenitore, proteggendo gli alimenti da luce, umidità e agenti contaminanti, conservandone il gusto e l'aroma.

L'azienda è sempre al lavoro per realizzare nuovi prodotti che possano rispondere alle specifiche richieste del mercato, in termini di formati o applicazioni, e che siano sempre sviluppati in ottica di ecodesign. Per tale motivo, la linea Food Delivery Contital rappresenta una soluzione ideale per il mercato della GDO, della ristorazione e della gastronomia tradizionale.