

Contital, alluminio riciclato al 100% per un piatto sostenibile

Prodotti più sostenibili dal punto di vista ambientale: lo chiedono sia i compratori, sempre più attenti al consumo responsabile, che gli operatori del settore alimentare che, ogni giorno, devono scegliere il tipo di packaging in cui presentare i propri menu.

La sostenibilità, però, non deve mettere in secondo piano le prestazioni e l'estetica: fattori chiave altrettanto importanti per i molteplici settori della ristorazione e del catering che si rivolgono alle industrie di imballaggi alimentari.



In quanto azienda che opera da più di trent'anni in questo mercato abbiamo analizzato le tendenze e i bisogni dei consumatori e dei buyer, proponendo sul mercato un'innovativa gamma di piatti in alluminio monouso. Extra-rigidi, realizzati con il 100 per cento di materiale riciclato e riciclabili all'infinito, i piatti Contital sono disponibili in diverse forme – circolare e

quadrata –, tipologie – superfondo, fondo, piano, dessert – e versioni – alluminio nudo e laccato –, per soddisfare i vari settori in cui possono essere impiegati, dalla GDO alla ristorazione collettiva.

Questa linea di prodotto è adatta al trasporto, alla conservazione, al riscaldamento e alla refrigerazione dei cibi, e può essere chiusa con coperchi preformati in materiale riciclabile e, nel caso dei piatti quadrati, anche sigillata con un film salvaliquidi.

Per fornire ai compratori una reale dimostrazione dell'impegno di Contital nei confronti dell'ambiente, i piatti sono stati analizzati con uno studio LCA (Life-Cycle Assessment), che ha mostrato valori degli impatti ambientali particolarmente interessanti: tutto ciò grazie a una filiera integrata che può certificare l'origine della materia prima riciclata al 100 per cento e permettere l'ottimizzazione dei processi produttivi dell'intera supply chain.