

Linea Eco-Piatto Contital: efficienza e qualità della materia prima



La vita frenetica a cui siamo sottoposti, spesso, sembra non lasciare spazio alla convivialità e alla felicità alimentare. Pensare di non avere tempo di cucinare e sprecchiare può portare, infatti, a non programmare pranzi e cene con amici e parenti impedendoci di vivere momenti di serenità. Analizzando queste problematiche, l'organizzazione di eventi simili potrebbe essere incentivata dalla possibilità di preparare in anticipo le ricette e dalla consapevolezza di utilizzare durante i pasti un monouso responsabile che, una volta usato e gettato, non inquina l'ambiente circostante. **Perché, quindi, non fornire ai consumatori una stoviglia che permetta di riscaldare in forno i cibi preparati in anticipo, e che possa anche essere utilizzata per riporre in frigorifero gli alimenti non consumati?** E in aggiunta, perché non far in modo che questo prodotto sia anche eco-friendly?! Per assecondare queste esigenze, Contital propone **Eco-Piatto**: la linea di piatti monouso in alluminio riciclato al 100 per cento.

Disponibili in colorazione bianca o silver, la linea circolare prevede i formati *superfondi*, *fondi*, *piani* e *dessert* mentre la gamma quadrata si distingue in *superfondi* e *fondi*. I piatti possono essere richiusi con specifici coperchi in **materiale riciclabile**, rappresentando una soluzione ideale per portare ovunque le ricette preparate in anticipo; i piatti quadrati possono inoltre essere sigillati anche con film salvaliquidi per il confezionamento professionale di piatti pronti. Tutta la gamma può essere utilizzata per riscaldare gli alimenti nel forno tradizionale e a microonde oppure per conservarli in frigorifero o in freezer evitando lo spreco alimentare.



Una volta usati, basta gettare i piatti monouso nell'apposito bidone della raccolta differenziata, con la consapevolezza che sono riciclabili al 100 per cento.

Offrire ai buyer un prodotto che possa essere considerato realmente efficiente dal consumatore è da sempre uno degli obiettivi di Contital, un'azienda con più di trent'anni di esperienza alle spalle e una filiera

controllata che lavora costantemente per garantire l'alimentarietà del prodotto e la sicurezza e qualità della materia prima.