



Nuevo concepto de envasado que sustituye al vidrio y la hojalata

Durante mucho tiempo, los productos a temperatura ambiente se han envasado en frascos de vidrio o en latas. Esta tradición, indirectamente nos limita las posibilidades de diferenciar nuestra marca. Ahora con los nuevos envases en plástico rígido, que nos ofrecen una flexibilidad tanto en el diseño como en la funcionalidad, podemos marcar la diferencia.

La realidad del sector agroalimentario, es que este mercado ha estado siempre sometido a la presión del precio y debido a las elevadas inversiones, tanto para el elaborador como para el envasador, siempre a sido muy difícil, costoso y complicado poder comercializar sus productos con un nuevo packaging.

Faerch Plast ha desarrollado una nueva solución, que abre nuevas vías de diseño y funcionalidad. En lugar de los tradicionales frascos de vidrio o las latas, los productores de alimentos pueden ahora adaptar el envase al producto como un guante, y distinguir su artículo sobre los de la competencia.

Para el lanzamiento de este nuevo concepto de envasado, Faerch Plast ha desarrollado una serie de prototipos de envases con un diseño innovador. Con el AMPET® podemos servir el producto, directamente del micro ondas a la mesa. Hay envases con un colador incorporado e integrado, que nos ofrece nuevas posibilidades para las conservas de legumbres que deben ser cocidas en su mismo jugo de conserva.

¿ Y que decir de los paquetes que puedan se consumidos en porciones?

En Faerch Plast, también hemos pensado en todos aquellos consumidores que necesitan poder hacer el consumo en raciones individuales.

AMPET® está adaptado para la esterilización en autoclaves y pasteurizadores convencionales. La compañía danesa de mariscos Larsen Danish Seafood ya ha adoptado esta solución. Como consecuencia, ganó el premio a la "Mejor línea de marisco" en la Feria del Marisco Europea por sus filetes de caballa marinada, envasados en porciones. Jens Bornstein, Director Gerente de Faerch Plast tiene grandes expectativas para AMPET®. "Es una oportunidad única para los productores de alimentos de diferenciar sus productos y al mismo tiempo reducir considerablemente los costes de envasado en comparación con los métodos tradicionales de envasado a temperatura ambiente del sector".

La nueva solución AMPET® acaba con el debate de la contaminación de los productos por el embalaje. La reactividad química del AMPET® es mínima, lo que lo convierte en el material idóneo para envasar alimentos delicados o con un sabor característico. Además a diferencia de las latas, el AMPET® es adecuado para guardar en el frigorífico, los alimentos no consumidos, una vez abierto el envase.

Una prioridad: El Medioambiente

En los últimos años, los principales responsables de la Gran Distribución en Europa, han fijado objetivos concretos para reducir el impacto medio ambiental que causa el desarrollo de su actividad: como reducir el peso de los embalajes, reducción de las emisiones de CO₂, reducción de las distancias en transportes, etc. El AMPET® aporta una clara y precisa respuesta a cada aspecto de la problemática. "Desde mi punto de vista tanto el medio ambiente, como el productor, como el consumidor, salen ganando con este nuevo concepto", afirma Jens Bornstein. El AMPET® es un mono material derivado el PET, lo que hace que tenga una fácil recuperación o destrucción.

AMPET® será una innovación interesante a seguir en los años venideros. Los primeros clientes ya se han atrevido y ahora están disfrutando de los beneficios.

Para más información contactar con Javier Lobato | comercial@cubil.com | ☎ 902 22 22 60



**FÆRCH
PLAST**
Packaging that cares

www.færchplast.com



El maíz en un nuevo envase de diseño funcional, idóneo para servir en la mesa.



Diseño innovador, bandeja con colador integrado. Los productos restantes, pueden ser conservados en el refrigerador en su envases original,



AMPET® ocupa mucho menos espacio que los envases tradicionales. Optimiza el área destinada a stock; como ej.pueden ver 80 bandejas y su equivalencia en envases de hojalata tradicionales.

We care about
Consumers convenience | Customers business | Environment | Quality | Hygiene
The totality makes the difference!