

Nuove confezioni monodose

La Pro.Te.Co., di Segrate (MI), è stata costituita nel 2001 con lo scopo di realizzare confezioni per prodotti alimentari deperibili aventi elevate prestazioni di barriera e di presentazione.

L'obiettivo è la produzione di confezioni su misura per la protezione richiesta, la presentazione e la vita di scaffale.

Case history

Le alici in olio di oliva ed in salsa piccante, prodotte dalla società Rizzoli Emanuelli, sono un prodotto apprezzato dal mercato per la qualità e la genuinità.

L'azienda inizia la sua attività con questi prodotti nel 1906. Fin da allora la scelta delle migliori alici, la combinazione di ingredienti per la realizzazione della salsa - tutt'ora un segreto di famiglia - ed un'accurata stagionatura sono state la base di un apprezzamento del mercato.

Le alici provengono dal Mar Mediterraneo, particolarmente rinomato per la qualità delle alici che, grazie alla temperatura dell'acqua ed al buon nutrimento (plancton), sono molto apprezzate per il gusto e l'aroma.

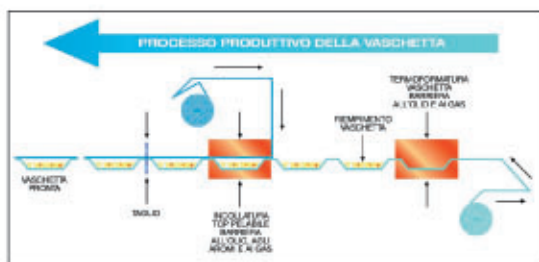
Rizzoli provvede alla immediata lavorazione del pesce fresco ed alla salagione secondo antiche e consolidate tradizioni. La stagionatura completa il ciclo di produzione, che garantisce la costanza e l'alta qualità del prodotto.

Le confezioni attuali sono costituite da:

- vaso di vetro per le alici distese sott'olio in pezzature da 45, 90, 150 e 240 gr;
- contenitore metallico (la caratteristica latta dorata) per i filetti di alici distese in olio extravergine di oliva da 90 gr;
- contenitore metallico (la caratteristica latta dorata) per i filetti di alici arrotolati in salsa piccante da 90 gr.

L'evoluzione della distribuzione

PRO.TE.CO • La Rizzoli ha scelto per le sue alici una vaschetta termoformata, chiusa con un film accoppiato pelabile



In alto, "le Rizzoline" e, in secondo piano, i film accoppiati. A lato, schema del processo produttivo

moderna e la richiesta del mercato di confezioni studiate per le diverse occasioni di consumo, hanno convinto Rizzoli a trovare una nuova presentazione per questi classici ed affermati prodotti. Sono nate così "le Rizzoline".

Sia per le alici sott'olio che per le alici in salsa piccante, è stata studiata una confezione monodose di circa 14 gr per quelle in olio e di circa 15 gr per quelle in salsa.

E' la misura giusta per accompagnare un aperitivo o completare un piatto di antipasti.

Il pregio delle monodose, rispetto alle confezioni più grandi, è quello di avere sempre disponibile un prodotto fresco e una perfetta in-

tegrità di qualità del gusto e del profumo.

Rizzoli distribuisce "le Rizzoline" in gruppi di 6 confezioni, presentate in un astuccio di cartoncino teso. Sono stati studiati uno show box da 10 astucci ed un espositore in cartone ondulato contenente 6 show box suddivisi su 3 piani per la presentazione e la vendita nei supermercati.

La confezione monodose presentava diverse difficoltà legate al fatto che il prodotto contenuto doveva essere posto in un piccolo contenitore avente caratteristiche di elevata barriera ai gas e di protezione dalla luce.

E' stata scelta quindi una confe-

zione costituita da una vaschetta termoformata, chiusa in maniera ermetica con un film accoppiato pelabile per consentire un'apertura facile ed intuitiva.

La struttura degli accoppiati che costituiscono la confezione è la seguente:

- contenitore: vaschetta termoformata da laminato multistrato con la seguente struttura:
- foglia di Pet bianco laminata con un coestruso Pe/Evoh/Pe;
- spessore totale: 480 microns (350 Pet + 130 coestruso Pe/Evoh/Pe).
- Chiusura: film laminato multistrato con la seguente struttura:
- film biorientato di Pet metallizzato e stampato per presentare il prodotto laminato con un coestruso Pe/Evoh/Pe;
- spessore totale: 92 microns (12 Pet bi-orientato e metallizzato + 80 coestruso Pe/Evoh/Pe).

E' da notare che il coestruso messo a punto per il film accoppiato di chiusura ha il lato di Ldpe, destinato ad essere saldato sulla vaschetta, è realizzato con un polimero speciale che permette la saldatura anche in caso di imbrattamento di olio e garantisce una perfetta pelabilità nella fase di apertura. Al fine di conservare perfettamente integra la qualità del prodotto, la chiusura della vaschetta viene effettuata in atmosfera modificata per evitare possibili fenomeni ossidativi dovuti alla presenza di ossigeno.

La struttura delle due foglie accoppiate, per la vaschetta e per il film accoppiato di chiusura, è stata studiata e realizzata dalla società Pro.Te.Co., specializzata nello studio di confezioni flessibili aventi elevate prestazioni di barriera e di presentazione. In conclusione, il caso de "le Rizzoline" è un esempio della strategia produttiva e di mercato che ha come obiettivo la realizzazione di un imballaggio studiato "su misura" per il prodotto da proteggere e presentare.