

Il barattolo in banda stagnata è **amico dell'ambiente perché è COMPLETAMENTE RICICLABILE**. La raccolta differenziata è estremamente semplice: il barattolo viene interamente riciclato senza perdere alcuna caratteristica originaria. L'elevata resistenza termica infatti porta ad un bassissimo rischio di degradazione durante i processi di riciclo, grazie anche all'elevato grado di purezza ed omogeneità della materia prima.

In perfetta armonia con il concetto di economia circolare **l'acciaio ricavato dal riciclo è totalmente riutilizzabile**, il metallo recuperato alimenta il ciclo produttivo e dal momento che non costituisce rifiuto, è un'essenziale risorsa per un futuro ecosostenibile.



Il **risparmio energetico** derivante dall'utilizzo di barattoli in banda stagnata è notevole, perché per trasporto, stoccaggio, esposizione non sono necessarie operazioni di congelamento o refrigerazione.

Grazie alle nuove tecnologie impiegate nell'ambito dell'imballaggio in latta si sviluppano di continuo nuovi metodi di chiusura, nuove forme, nuovi tipi di decorazioni, di sistemi di riscaldamento o raffreddamento, e questo permetterà all'imballaggio metallico moderno di continuare a soddisfare le esigenze e le aspettative dei consumatori e di tutta la catena di fornitura, oggi e negli anni a venire.

Da oltre 60 anni opera nel settore dell'imballaggio metallico per general line, per l'industria alimentare, conserviera e soprattutto del gelato e della pasticceria di cui è leader.



FERRARI IMBALLAGGI SRL

Via delle Gramogne 51/A - 35127 Padova

Tel. 049 8719120 - Fax: 049 4102135

www.ferrariimballaggi.it

info@ferrariimballaggi.it

METAL

**recycles
forever**



FERRARI
IMBALLAGGI

presenta:

Fefè



in

**MISSIONE
CASSAFORTE** *Green!*

IL BARATTOLO: LA CASSAFORTE DELLA NATURA



Uno dei pregi più evidenti dei **barattoli in banda stagnata** (latta) è l'**ERMETICITÀ**: la compatta struttura molecolare rende impossibile qualsiasi fenomeno di diffusione di luce, aria, gas o vapori. Ciò garantisce l'isolamento del prodotto da agenti esterni, e quindi la sua conservazione per anni. Il metallo infatti è il materiale più "barriera" che si conosca, una vera **cassaforte della natura** che mantiene intatte tutte le caratteristiche e le proprietà nutrizionali dell'alimento inscatolato, senza bisogno di conservazione in frigo. Tutto questo costituisce garanzia di **protezione al 100%** da sporcizia, parassiti, batteri, ma anche da umidità, ossigeno, odori, etc.

Peculiarità dei barattoli in banda stagnata è inoltre la **RESISTENZA**: la struttura tenace rende gli **imballaggi robusti e infrangibili**, garantendo protezione meccanica a qualsiasi contenuto.

Altra caratteristica fondamentale dei contenitori in latta è la loro **VERSATILITÀ**: sono **estremamente malleabili**, è possibile conferire loro qualsiasi forma e si prestano agli usi più svariati.

Lo strato superficiale di stagno rappresenta un'efficace barriera di protezione che dà la **massima garanzia igienica** al contenuto, impedendogli di venire a contatto diretto con l'acciaio.

È il **supporto ideale per riproduzioni litografiche**, ciò fa del barattolo di latta un eccezionale oggetto comunicativo.

Fondamentale per il settore alimentare e non solo, è l'insuperabile **CONDUCIBILITÀ TERMICA** della banda stagnata.

Questa peculiarità consente di realizzare efficacemente qualsiasi processo di pastorizzazione e sterilizzazione, eliminando il rischio di proliferazione microbica senza necessità di aggiunta di conservanti: in assoluta igienicità gli alimenti si conservano per anni in assoluta igienicità.

In questo modo viene garantito uno standard di sicurezza inarrivabile con altri materiali e la **massima sicurezza per la salute del consumatore**.