

Azienda cartotecnica specializzata negli imballaggi alimentari, Esseoquattro nell'ultimo decennio ha puntato su innovazione, rispetto per l'ambiente e raffinatezza estetica. A tale fine, l'azienda veneta ha creato un centro di ricerca e sviluppo interno, dal quale sono usciti i brevetti Ideabril® e Biobril®. Tale reparto nel 2010 ha deciso di crescere ancora e iniziare una collaborazione con il dipartimento di Scienze chimiche dell'Università di Camerino. L'obiettivo della struttura e dell'azienda è sempre più quello di creare prodotti che semplifichino la spesa del consumatore, contribuiscano ad allungare i tempi di conservazione degli alimenti in maniera naturale, permettano di ridurre gli spazi occupati nei magazzini dei clienti e riducano il numero dei mezzi impiegati per il trasporto: tutti plus accomunati dal "fil rouge" dell'eco-compatibilità, della versatilità e della comunicazione.

Proprio in quest'ottica, Esseoquattro nel 2004 ha lanciato Ideabril®, l'incarto "salva freschezza", protetto da brevetto europeo, che permette di conservare più a lungo tutti gli alimenti freschi da banco. Una soluzione ancora oggi unica, perché riunisce in sé le principali caratteristiche dei diversi incarti presenti sul mercato. Ideabril® può assumere le più diverse forme e composizioni ed è in grado di adattarsi alla perfezione alle caratteristiche di ogni settore merceologico dei banchi freschi. In sintesi, Ideabril® garantisce la conservazione del prodotto fresco più a lungo di un incarto tradizionale; una sigillatura ottenibile in soli quattro secondi, a garanzia del massimo grado di igiene dell'alimento contenuto; un confezionamento più facile; il rispetto dell'ambiente, perché la comoda separabilità del film dalla carta favorisce la raccolta differenziata. Senza dimenticare che Ideabril® è anche un veicolo di comunicazione efficace e di grande impatto.

Più protezione anche per il pesce

Il successo di Ideabril® ha convinto Esseoquattro a mettere a

ESSEOQUATTRO

Ideabril®, la risposta innovativa ed eco-friendly ai problemi legati all'imballaggio alimentare



L'AZIENDA

Esseoquattro spa si propone da più di trent'anni come azienda cartotecnica/sacchettificio leader nel mercato degli imballaggi alimentari. Al 100% italiana, la società continua il suo percorso volto alla ricerca di imballaggi sempre più adeguati alle esigenze del consumatore.

LA SOLUZIONE

Con l'incarto "salva freschezza" Ideabril®, l'azienda ha ideato e proposto al mercato una risposta assolutamente innovativa, e di facile utilizzo, ai problemi legati al packaging dei prodotti freschi. Esseoquattro ha inoltre recentemente lanciato il nuovo Ideabril® pensato per la pescheria e Biobril®, completamente biodegradabile e compostabile.

I VANTAGGI

Sigillabile in pochi secondi, Ideabril® conserva il prodotto più a lungo, protegge al meglio dai fattori esterni causa di deterioramento del prodotto, rispetta l'ambiente e può essere un utile veicolo pubblicitario.

punto un'evoluzione pensata appositamente per il settore della pescheria. Un ambito assai delicato, se consideriamo che il pesce è un alimento fortemente deperibile, le cui caratteristiche di colore, odore e aspetto in generale tendono a decadere molto rapidamente. Tanto che non pochi consumatori, anche a fronte della caren-

za di soluzioni di incarto efficaci, preferiscono rinunciare all'acquisto, in considerazione delle difficoltà di conservazione e di trasporto a esso connesse. Basti pensare ai liquidi naturali che il pesce tende a perdere e all'odore che ne deriva, molto fastidioso non soltanto nel frigorifero ma anche, per esempio, in auto.

Esseoquattro ha quindi ideato un imballo che mantiene tutte le peculiarità di Ideabril® e, in più, permette di conservare il pesce fresco senza alterarne gusto e sapore, oltre a evitare contaminazioni di sorta con altri cibi. Questa evoluzione di Ideabril® è composta da kraft idrorepellente di pura cellulosa, che rende possibile maneggiare il sacchetto anche con le mani umide, senza rischiare di bagnarlo. Le materie prime impiegate, assieme a un processo di produzione ad hoc, consentono di ottenere un sacchetto più resistente e in grado di contenere alimenti anche pesanti. Naturalmente, vale la pena di sottolineare che l'efficacia del sigillo ermetico di questo innovativo imballo non deve fare dimenticare il suo contenuto, comunque assai deperibile e quindi destinato a essere consumato entro poche ore, salvo essere correttamente conservato in freezer.

Grazie alle sue speciali caratteristiche, il "sacchetto con la rosa blu" si adatta ottimamente anche ad altri settori: dalla macelleria alla gastronomia e take away (mantenendo per almeno un'ora gli alimenti caldi al suo interno); dalla torrefazione del caffè, preservandone gli aromi, all'erboristeria, per tisane ed erbe.

Ma non finisce qui. L'ultimo nato della linea Ideabril® è Biobril®, il salva freschezza completamente biodegradabile e compostabile. Questo innovativo incarto, infatti, può essere gettato nell'umido o nel compostaggio, oppure - per favorire la raccolta differenziata - può essere separato nelle sue due componenti, al pari di Ideabril®.


ESSEOQUATTRO
 L'IDEA CHE AVVOLGE

Esseoquattro spa
 Fraz. Camazzole 1/A
 35010 Carmignano di Brenta (Pd)
 Tel. 049.9430366
 Fax 049.5958930
 www.s04.it