



Ä Portion Tradition.

Büren an der Aare, 1 maggio 2018

Comunicato stampa

Bigler punta sulle confezioni ecologiche

L'azienda familiare di Büren an der Aare lancia con FlatSkin un sistema di confezioni ecologiche davvero geniale. L'innovazione garantisce una significativa riduzione della plastica e una confezione facile da riciclare. Ma questi sono solo alcuni dei vantaggi.

Bigler si presenta puntuale all'inizio della stagione delle grigliate con un formato di confezionamento del tutto innovativo: FlatSkin. Si tratta della più recente innovazione di casa Bigler, che rappresenta un'ulteriore pietra miliare nella storia di successo dell'azienda familiare. FlatSkin è stato sviluppato e realizzato in collaborazione con i partner industriali Sealpac, VG Nicolaus e Wentus Kunststoff.

L'idea è semplice ed entusiasmante. La carne viene rivestita con una pellicola che aderisce in modo ottimale alla sagoma dei prodotti, mentre un contenitore di cartone sostituisce quello di plastica utilizzato finora.

Molta meno plastica, maggiore conservabilità

FlatSkin si distingue principalmente per il suo plusvalore ecologico. Particolarmente soddisfacente è la diminuzione di utilizzo della plastica. Grazie al nuovo progetto, Bigler è in grado di ridurre l'utilizzo della plastica del 55 per cento rispetto alle sue confezioni tradizionali. FlatSkin costituisce un plusvalore anche per quanto riguarda il riciclaggio. In questo modo il consumatore è in grado di separare la pellicola dal cartone senza problemi e successivamente smaltire il tutto singolarmente.

Rispetto alle confezioni MAP finora in uso, FlatSkin convince anche per l'inalterabilità più lunga, ottenuta grazie all'alto vuoto che si crea durante la sigillatura. E non da ultimo, il prodotto non passa certo inosservato nel punto vendita.

Bigler è sinonimo di innovazione e qualità

«La produzione sostenibile sta molto a cuore alla famiglia Bigler. Con FlatSkin abbiamo potuto fare un grande passo avanti, senza scendere a compromessi in fatto di sicurezza dei prodotti. E la cosa ci fa molto piacere. Perché il nome Bigler non è solo sinonimo di innovazione, bensì anche di qualità», riassume Gérard Bigler, responsabile settore Salumi.

Pagina 1/2



Bigler SA

Bigler è un'azienda di famiglia che da oltre 70 anni si adopera a favore della lavorazione artigianale dei prodotti di macelleria. L'azienda, gestita dal titolare, occupa oltre 620 collaboratori presso i siti di Büren an der Aare, Lyss e Lugano. Oltre agli insaccati e alla carne fresca, Bigler produce dal 2006 anche dei prodotti convenience, tra cui insalate, sandwich e canapé.

Altre informazioni sull'azienda di famiglia sono riportate su www.bigler.ch.

Per ulteriori informazioni:

Bigler AG, Fleischwaren, Industriestrasse 19, 3294 Büren an der Aare

Adrian Ehrbar, responsabile Marketing e comunicazione

Tel. +41 32 352 09 73, Cellulare: +41 78 774 51 52, e-mail: adrian.ehrbar@bigler.ch