



# AERBAG

SALVA SPAZIO  
SALVA FRESCHEZZA

AERbag

## COSA È AERBAG

**AERbag** è la novità di Coopbox Group per il confezionamento di alimenti freschi in ATP che strizza l'occhio ai bisogni del consumatore moderno. **AERbag** utilizza l'innovativa tecnologia CX-strip\* per unire in un solo prodotto la protezione e la garanzia di freschezza della vaschetta barriera con la praticità dell'imballaggio inflessibile. **AERbag** nasce da una complessa combinazione dei materiali.

## PERCHÉ AERBAG

In Italia il contenuto di una confezione di carne su due viene trasferito in sacchetti o pellicole per essere surgelata allo scopo di minimizzare l'ingombro in scomparti freezer sempre più piccoli. È un'operazione fastidiosa, che richiede tempo, consumo di materiale plastico e aumenta il rischio di contaminazione del prodotto.

## COME FUNZIONA AERBAG

Da Coopbox arriva quindi **AERbag**, la vaschetta-sacchetto tutto in uno. La vaschetta **AERbag** è infatti dotata di un sistema a strappo che permette di separare con un solo gesto il supporto in polistirolo espanso dal sacchetto contenente il prodotto. Evacuando l'atmosfera interna si ottiene infine un sacchetto con il minimo ingombro, pronto per la surgelazione.

## I VANTAGGI DELLA VASCHETTA BARRIERA IN POLISTIROLO ESPANSO

■ Con **AERbag** non si altera l'abituale presentazione del prodotto sul punto vendita. ■ Il supporto in polistirolo espanso protegge e favorisce impilamento e trasporto del prodotto, in ogni fase, dal luogo di confezionamento alla casa del consumatore finale. ■ La barriera termica del polistirolo espanso evita shock termici all'alimento.

## I VANTAGGI DEL SACCHETTO

■ Il sacchetto in materiale barriera mantiene a lungo la qualità e la freschezza del prodotto. ■ Si recupera spazio nel freezer o nel frigorifero domestico. ■ L'eliminazione del supporto in polistirolo facilita l'immediato raffreddamento del prodotto nel freezer o nel frigorifero domestico.

## I VANTAGGI PER IL CONSUMATORE

■ Risparmio di tempo e fastidio: da vaschetta a sacchetto in un attimo. ■ Nessun rischio di contaminare il prodotto durante la fase di trasferimento dalla confezione originale a sacchetti o pellicole domestici. ■ Possibilità di riciclare il supporto in polistirolo espanso che resta pulito e monomateriale. ■ **AERbag** riduce il consumo di plastica per sacchetti e pellicole, dando una mano all'ambiente.

## I VANTAGGI PER IL CONFEZIONATORE

■ Possibilità di realizzare confezioni famiglia con multipack a scomparti separabili per aumentare la battuta cassa. ■ Differenziazione con un packaging innovativo ad alto contenuto di servizio. ■ Compatibilità con le attuali termosaldatrici per ATP presenti sul mercato. ■ Fidelizzazione del consumatore finale grazie al possibile impiego di un film personalizzato: marca e informazioni restano sul sacchetto fin dentro il freezer. ■ Nessun rischio di contaminazione del prodotto causata dalla manipolazione domestica della confezione originale.



\* in corso di brevettazione

