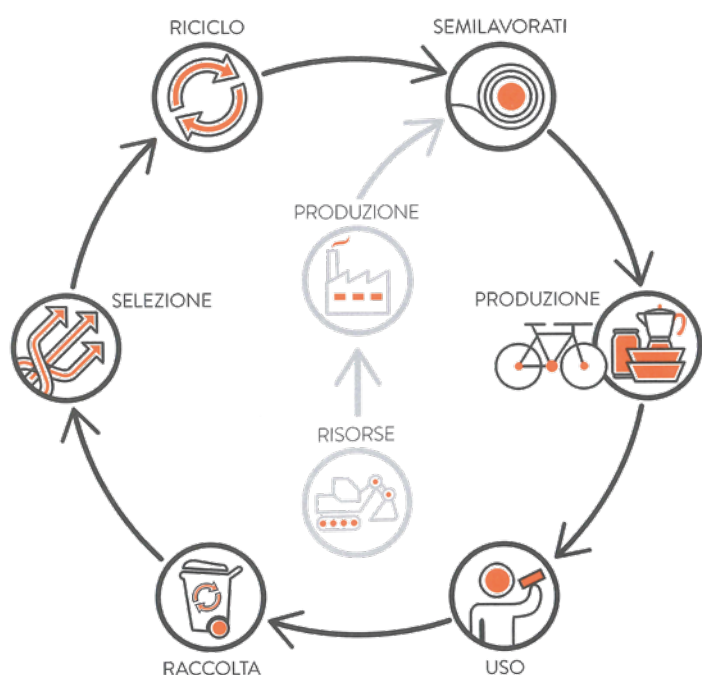


L'ALLUMINIO: UN MATERIALE PREZIOSO DA CONOSCERE

1. L'ALLUMINIO E L'AMBIENTE



CIAL - Imballaggi in alluminio - Linee guida per una progettazione ecosostenibile 2018

*www.cial.it/risultati-riciclo-alluminio-2018/

**<http://www.cial.it/news/risultati-raccolta-e-riciclo-alluminio-2018/>

100% RICICLABILE E NATURALE

- L'alluminio è un **elemento naturale**: terzo tra gli elementi più diffusi al mondo e primo tra i metalli, costituisce circa l'8% della crosta terrestre.
- L'alluminio può essere **riciclato all'infinito**: più del 75% dell'alluminio prodotto da sempre è ancora in circolazione.*
- L'Italia detiene il 3° posto nel 2018 come **Paese di eccellenza a livello mondiale per quantità di alluminio riciclato prodotto**, recuperando l'80,2% delle quantità complessive di alluminio immesse sul mercato.**
- L'alluminio può essere definito un **materiale permanente**: le sue proprietà originali non cambiano anche dopo essere stato riciclato più volte e trasformato in nuovi prodotti.

UN MATERIALE SOSTENIBILE

- L'alluminio utilizzato negli imballaggi di cibo e bevande fa risparmiare più risorse di quelle necessarie per produrlo. Test LCA (Life Cycle Assessments) provano che **gli imballaggi in alluminio hanno un impatto ambientale nella produzione, consumo e ciclo di vita di un prodotto inferiore al 10%**.
- Il riciclo dell'alluminio garantisce un **risparmio energetico del 95%** rispetto ai processi tradizionali, **corrispondenti a oltre 173.000 tonnellate di petrolio**, ed evita emissioni serra pari a **403.000 tonnellate di CO₂**.



2. IGIENE E PROTEZIONE

- L'alluminio costituisce una **barriera totale alla luce, ai gas e ai liquidi**.
- L'alluminio è **impermeabile** alle materie grasse e, anche quando molto sottile, costituisce una **protezione perfetta per preservare l'aroma e le caratteristiche del prodotto**.
- L'alluminio è **completamente sterile** e non favorisce lo sviluppo di cariche batteriche, contribuendo a **prolungare la vita dei prodotti facilmente deperibili**.
- L'alluminio è **inodore, insapore ed impermeabile agli odori e sapori esterni**, preservando così pienamente la fragranza e l'aroma degli alimenti.



3. RESISTENZA AL CALORE

- L'alluminio è un **ottimo conduttore di calore**. Resiste a tutte le variazioni di temperatura dei processi di confezionamento e/o utilizzo dell'imballo: **può passare da temperature di congelamento (estremamente basse) a quelle dei forni di cottura (molto elevate)** senza alterazioni delle sue caratteristiche meccaniche e fisiche.
- La resistenza alle alte temperature rappresenta un grande vantaggio nei **processi di sterilizzazione** e nelle **fasi di sigillatura con tecniche di termosaldatura**.
- Il cibo conservato nei contenitori in alluminio può passare direttamente dal freezer al frigo ed essere cucinato o riscaldato nei forni tradizionali e a microonde.



CONTATTACI

CUKI COFRESCO S.r.l.

Strada Brandizzo, 130 - 10088 Volpiano (TO) - ITALIA

Tel. +39 0119828411 - Fax. +39 0119828400-500

✉ contactprofessional@cuki.com

🌐 www.cukicofresco.com

GUARDA IL NOSTRO VIDEO

Inquadra subito il QR Code qui a lato e scopri di più sull'alluminio

