



RIPENSARE GLI IMBALLAGGI IN PLASTICA

Questa è la sfida che oramai da tutte le parte ci sentiamo chiedere.

Una sfida difficile che ci chiede da una parte di garantire elevata sicurezza alimentare, mantenimento delle caratteristiche organolettiche e allungamento delle shelf life degli alimenti dall'altra un packaging che deve semplificare il suo fine vita qualunque esso sia.

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



POR FESR 2014-2020 / INNOVAZIONE E COMPETITIVITÀ





CHI E' CORAPACK?

Corapack è un'azienda familiare specializzata nella stampa e trasformazione di imballaggi flessibili, in particolare per quelli microforati per il confezionamento di prodotti alimentari. Da oltre 10 anni si è distinta nello sviluppo di soluzioni ecosostenibili ed in particolare compostabili. Ad oggi Corapack ha certificato 4 tipologie di film flessibili idonei al confezionamento della stragrande maggioranza dei prodotti alimentari. Alcune di queste soluzioni sono state progettate appositamente per il confezionamento in atmosfera modificata

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



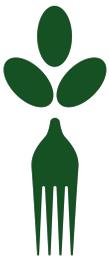
POR FESR 2014-2020 / INNOVAZIONE E COMPETITIVITÀ





COSA SIGNIFICA CONFEZIONE COMPOSTABILE SECONDO EN 13432

sono considerati compostabili i materiali o prodotti finiti in grado di biodegradarsi in condizioni controllate (impianti di compostaggio) e di rispondere a tutti i requisiti previsti dalla norma UNI EN 13432. Tutti i materiali compostabili sono anche biodegradabili.



Compostaggio industriale vs compostaggio domestico

Entrambe le forme di compostaggio creano un prodotto ricco di sostanze nutritive alla fine del processo

Gli imballaggi riportanti il marchio OK compost industrial sono garantiti come biodegradabili in un impianto di compostaggio industriale. La temperatura di lavoro è circa 55-60 °C e la tempistica di degradazione è di 3 mesi

Considerato il volume relativamente ridotto di rifiuti coinvolti, la temperatura nella compostiera è chiaramente inferiore e meno costante, ne risulta che il compostaggio in compostiera domestica da giardino è un processo più difficile e lento. La temperatura di lavoro è di circa 30°C e la tempistica di degradazione è di 6 mesi



REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



POR FESR 2014-2020 / INNOVAZIONE E COMPETITIVITÀ





Film alta barriera compostabile



CORAPACK sviluppa un film barriera ossigeno, aromi e umidità per il settore dei piatti pronti

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale



Regione
Lombardia



POR FESR 2014-2020 / INNOVAZIONE E COMPETITIVITÀ





Lo stracchino nonno nanni e' compostabile



Nel 2019 Corapack sviluppa per Latteria Montello un packaging i cui materiali sono stati studiati per mantenere inalterate le proprietà del prodotto. Sia l'involucro esterno che la vaschetta interna sono stati fatti con materiale biodegradabili e compostabili

**VINCITORE DELL'OSCAR
DELL'IMBALLAGGIO 2019
ED ELETTO PRODOTTO
DELL'ANNO 2021**

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



POR FESR 2014-2020 / INNOVAZIONE E COMPETITIVITÀ





FILENI ADOTTA IL PACKAGING COMPOSTABILE PER I PRODOTTI ANTIBIOTIC-FREE



Fileni, azienda marchigiana leader nella produzione di carni biologiche in Italia, lancia il nuovo packaging compostabile in ogni sua parte: vassoio, film, etichetta e pad assorbente.

Il top della vaschetta è stato ottenuto con un film compostabile trasparente ad alta barriera (BB961) sviluppato da CORAPACK

Fileni ha voluto dar rilievo alla sua scelta sostenibile rinnovando anche l'aspetto grafico delle etichette che, con il claim "Salviamo il Pianeta", richiamano l'attenzione del consumatore verso una scelta consapevole, responsabile ed informata.

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



POR FESR 2014-2020 / INNOVAZIONE E COMPETITIVITÀ





Oscar dell'imbballaggio 2020



La soluzione vincente dell'azienda: un nuovo contenitore per prodotti skin care, innovativo e sostenibile, che cambia l'idea del cosmetico e del suo relativo impiego, con un richiamo alla sac à poche dei pasticceri.

L'“Eco Piping Bags” è realizzata in materiale compostabile e biodegradabile al 100% (compreso il tappo, realizzato con stampante 3D), ed è avvolta da una morbida carta gradevole al tatto. La sua configurazione, oltre ad essere un elemento curioso di innovazione, riduce drasticamente la possibilità di contaminazione, evitando quindi il contatto diretto del dito con il prodotto nel contenitore (ad esempio un vasetto). Inoltre, il design facilita il totale svuotamento, agendo contro lo spreco di prodotto

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



POR FESR 2014-2020 / INNOVAZIONE E COMPETITIVITÀ





CORAPACK E ORVED presentano le buste compostabili per il sottovuoto



Impatto ecologico leggero con le buste biocompostabili. Sicure contro ossigeno e umidità, le Natural Vacuum Bag sono adatte anche per confezionamenti pastorizzabili e per la surgelazione. E dopo l'uso, si buttano nel rifiuto umido.

Nelle buste sottovuoto sviluppate con il nostro Partner ORVED puoi conservare sia gli alimenti freschi sia quelli già pronti: bastano pochi minuti per ritrovare gli stessi profumi e il gusto del piatto appena cucinato.

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI

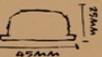
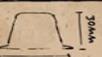
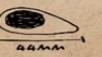


POR FESR 2014-2020 / INNOVAZIONE E COMPETITIVITÀ





CORAPACK E IL CAFFÈ'

BRAND	POD DESIGN
NESPRESSO ORIGINAL®	 
ESPRESSI/K-FE ALDI®	 
CAFFITALY®	 
NESPRESSO VERTUO®	 
LAVAZZA A MODO MIO®	 
ESPRESSOTORIA (VITTORIA)®	 
NESCAFÉ DOLCE GUSTO®	 
EASY SERVING ESPRESSO	 

Anno 2018 Corapack brevetta un film compostabile fratturabile a barriera per le Nespresso compatibili.

Anno 2019 Lavazza presenta a Winbledon Eco Caps progettata con il Top lid Corapack

Anno 2021 Corapack ha sviluppato diverse soluzioni compostabili ad alta barriera ossigeno ed umidità per tutto il mercato del caffè





L'obiettivo dell'HUB sPATIALS3 è di sviluppare, in sinergia con le aziende, prodotti alimentari di migliore qualità, sia sotto il profilo nutrizionale, sia per gli aspetti legati a qualità, sicurezza tracciabilità e packaging, destinati a un ampio bacino di consumatori, ma con una particolare attenzione a fasce deboli di pazienti con particolari patologie per i quali una nutrizione di buona qualità può rappresentare un importante strumento terapeutico per promuovere il benessere e la salute; tutto ciò fornendo strumenti digitali di decisione e motivazionali che possano sensibilizzare e aiutare il consumatore a tenere una corretta educazione alimentare.

<https://hubspatials3.it/>

Organismi di Ricerca



Aziende



Collaborazioni esterne

