

Februar 2007

Alufoil Trophy 2007

Frischer Auftritt für Sahne

Als beispielhaft für die erfolgreiche Änderung eines Packformats lobte David Smith die innovative Verwendung von schraubverschlossenen Doypackbeuteln für Elle & Vire Crème Épaisse von Elvir, die ganz ohne Konservierungs- und Farbstoffe auskommt. Der Juryvorsitzende der Alufoil Trophy und zugleich Director Packaging Global Technology and



Quality International von Kraft Foods hob hervor, dass der Alufoil Trophy Gewinner „dem Konsumenten Frische und Hygiene signalisiert“.

Der Doypack wird erstmals für fettreiche Sahne eingesetzt. Er lässt sich einfach öffnen und wiederverschließen und sorgt für ein problemloses Gießen. Die vor Licht und Gas schützende Alufolienschicht erweitert die

Haltbarkeit bei 2 bis 6 °C Kühltemperatur von den üblichen 28 Tagen auf 60 Tage. Vorteilhaft ist zudem, dass das Auslöffeln der Sahne entfällt und die Packung zum bequemen Aufbewahren im Kühlschrank wieder verschlossen werden kann.

Der PET-Alufolien-PE-Verbund wird im Rotationstiefdruck in neun Farben von Alcan Food Packaging Europe geliefert. Die Flachbeutel werden von der italienischen Gualapack veredelt, befüllt und mit einem Verschluss versehen.

EAFA ist die internationale Organisation der Hersteller von Folienwalzprodukten und Haushaltsfolien aus Aluminium sowie von Alufolienbehältern und Flexiblen Verpackungen. Die mehr als 120 Mitgliedsunternehmen sind in West-, Zentral- und Osteuropa beheimatet.

Hochauflösende Bilder sowie eine Liste aller Teilnehmer sind unter www.alufoil.org erhältlich.

Weitere Informationen:

Guido Winsel
Director Communication
European Aluminium Foil Association
Am Bonneshof 5
D - 40474 Düsseldorf

Phone: +49 (0)211 47 96 168
Fax: +49 (0)211 47 96 25 191
enquiries@alufoil.org
www.alufoil.org