

Avril 2016

Un regard frais sur les viandes précuites

Constantia Flexibles, avec son **Ofen-Fleischkäs' – ready for baking @ home**, un système de conteneur en aluminium mis au point et fabriqué pour Rehm Ofen-Fleischkäs, a reçu un Trophée Alufoil 2016 dans la catégorie Satisfaction du Consommateur. Le conteneur et son opercule entièrement en aluminium ont été spécialement conçus pour ces préparations de viande précuite afin de permettre une cuisson facile et pratique directement dans l'emballage.



La barquette en feuille d'aluminium remplit une double fonction : d'un côté, elle protège le produit tout au long de sa conservation et de l'autre, elle sert de plat de cuisson à la préparation alimentaire dans le four. Elle a été développée pour les consommateurs allemands qui aiment manger des Fleischkäs' fraîchement cuits chez eux, précise la société.

S'exprimant à propos du prix, le président du jury Louis Lindenberg, directeur mondial de la durabilité des emballages chez Unilever, a déclaré : « Cet emballage offre plusieurs avantages aux consommateurs. Il est facile à transporter, à stocker et à préparer. Il est hygiénique et nos tests ont démontré que le produit est facile à démouler après cuisson. La feuille d'aluminium est l'élément majeur de l'emballage, permettant d'obtenir un produit fraîchement cuit tout en offrant un haut pouvoir barrière, une longue durée de conservation ainsi qu'une excellente conductivité. »

Grâce aux propriétés barrières de la feuille d'aluminium, la préparation de viande précuite possède une durée de conservation allant jusqu'à 2 mois si elle est stockée au réfrigérateur. La mise en œuvre est très facile et pratique. Après avoir retiré l'opercule en aluminium facilement détachable, la barquette en aluminium est placée dans le four. De plus, le format pratique en portions de 220 g offre diverses options d'application et les clients peuvent choisir entre neuf variétés différentes, déclare la société Rehm.

À l'annonce du prix, Richard Berres, directeur régional des ventes chez Constantia Aloform, a déclaré : « Remporter un Trophée EAFA avec Ofen-Fleischkäs' – ready for baking @ home dans la catégorie Satisfaction du Consommateur confirme que les conteneurs en feuille d'aluminium représentent une excellente solution pour un emballage grand public moderne, fonctionnel et pratique. Le consommateur bénéficie d'un produit carné frais et délicat, à la préparation rapide et très simple. »

Et comme le conteneur et l'opercule en feuille d'aluminium offrent un haut degré de protection et sont très faciles à utiliser, l'autre élément de l'emballage, à savoir l'étui en carton, peut être entièrement consacré à l'image de marque, au marketing et aux instructions de préparation pour les consommateurs. Le récipient argenté en feuille d'aluminium augmente la valeur perçue du produit grâce à la sensation tactile qu'il offre et à son design, déclarent les fabricants.

Les Trophées Alufoil sont organisés par l'EAFA (European Aluminium Foil Association). Ils comportent cinq catégories : Satisfaction du Consommateur, Marketing et Design, Protection du Produit, Efficacité des Ressources et Innovation Technique. Le jury a également attribué un prix d'Excellence Globale. L'édition 2016 a ainsi distingué 11 lauréats.

Pour connaître le nom des lauréats et télécharger des images en haute résolution, rendez-vous sur www.alufoil.org

Informations complémentaires :

Cédric Rauhaus, responsable de la communication

L'Eafa (European Aluminium Foil Association) est l'association internationale qui représente les entreprises impliquées dans le laminage de la feuille d'aluminium et dans la fabrication de systèmes de fermeture en aluminium, de conteneurs en aluminium semi-rigides et de divers types d'emballage souple. Elle compte plus de 100 sociétés d'Europe de l'Ouest, d'Europe centrale et de l'Est.