



*Avril 2018*

## **Nouveau sachet à température ambiante pour congélation en magasin ou à la maison de produits laitiers ou à base de jus**

**Tetra Pak** a reçu un Trophée Alufoil 2018 en Protection du Produit pour un nouvel emballage de portions individuelles pour les jus et boissons lactées, comportant une fine couche intérieure en feuille d'aluminium. **Tetra Fino® Aseptic 100 Ultra MiM** ne permet pas seulement de conserver le contenu à température ambiante sur de longues périodes, il permet également de transformer les sachets en produits congelés moyennant une légère modification des processus existants de fabrication des produits laitiers et jus.



Le processus de transformation et d'emballage aseptique permet au produit de garder ses qualités nutritionnelles sans devoir y ajouter de conservateur. La fine couche d'aluminium préserve la couleur, la texture et la saveur du contenu pendant au moins quatre mois sans réfrigération.

Le jury, composé des meilleurs spécialistes du secteur, a estimé que le nouvel emballage offrait des avantages dans plusieurs domaines : « Nous avons été impressionnés que des produits assez complexes à base de lait et de jus puissent être stockés, manipulés et vendus sans nécessiter le moindre contrôle de la température. De plus, le style de l'emballage, au format de petite poche/sachet, se prête à la commercialisation sous forme de produit congelé ou crème glacée. L'emballage garantit une parfaite sécurité tout au long de la chaîne logistique, jusqu'à ce qu'il soit congelé par le revendeur ou le consommateur chez lui. »

Ashutosh Manohar, vice-président en charge de la valorisation et de l'économie de ces produits chez Tetra Pak, explique : « L'obtention de ce prix valide le succès de notre Tetra Fino® Aseptic 100 Ultra MiM, solution d'emballage innovante qui a permis à nos clients du secteur des produits laitiers, des jus et des boissons non gazeuses d'accéder à la catégorie des crèmes glacées. La fine couche d'aluminium à l'intérieur de notre emballage est l'élément qui permet au produit de conserver ses qualités nutritionnelles et d'être distribué à température ambiante ; nos clients peuvent ainsi attaquer le marché des glaces sans devoir investir plus dans des équipements de production. »

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Le consommateur peut être certain que le produit est en condition optimale lorsqu'il se le procure. L'absence de besoin d'une chaîne du froid est également synonyme d'économies d'énergie sur toute la chaîne de valeur, d'après Tetra Pak.

*Les Trophées Alufoil sont organisés par l'EFA (European Aluminium Foil Association). Ils comportent cinq catégories : Satisfaction du Consommateur, Marketing et Design, Protection du Produit, Efficacité des Ressources et Innovation Technique. L'édition 2018 des Trophées Alufoil a ainsi distingué dix lauréats.*

Rendez-vous sur [www.trophy.alufoil.org](http://www.trophy.alufoil.org) pour connaître le nom des lauréats et télécharger des images en haute résolution.

**Informations complémentaires :** Henning Grimm, Responsable de la communication et des relations internationales [communications@alufoil.org](mailto:communications@alufoil.org)

*L'EFA (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. [www.alufoil.org](http://www.alufoil.org)*