

**Botta & Risposta**

Silvia Ortolani,  
responsabile  
commerciale  
Esseoquattro



**Cosa chiede oggi la gdo?**

Soluzioni innovative, qualità garantita e servizi certificati. Noi siamo in grado di offrire, per ogni singola azienda, soluzioni personalizzate per ogni comparto del fresco e, insieme a un efficiente servizio di logistica, garantiamo il rispetto del regolamento CE 1935/2004, che obbliga la rintracciabilità dei materiali che entrano a contatto con i prodotti alimentari: tutte le nostre referenze sono etichettate secondo il sistema GS1.

**Imballaggi** Il prodotto eco-compatibile è protetto a livello internazionale

# Esseoquattro realizza *Biobrill*, il pack 100% biodegradabile

Un salvafreschezza che conserva gli alimenti freschi da banco più a lungo di un normale incarto, con il plus di essere interamente biodegradabile e compostabile, nel rispetto delle normative europee (EN 13432/P2). È *Biobrill*, l'ultimo prodotto realizzato da **Esseoquattro**, di Carmignano di Brenta (PD), azienda cartotecnica, leader nel mercato italiano degli imballaggi alimentari. "Come ogni altra nostra realizzazione sviluppata dal 2000 -spiega **Silvia Ortolani**, responsabile commerciale Esseoquattro- anche *Biobrill* è un brevetto internazionale. L'incarto è composto da un supporto in kraft di pura cellulosa, accoppiato con uno speciale film biodegradabile trattato: dopo l'uso può essere gettato direttamente nell'umido o nel compostaggio, e si decompone in brevissimo tempo". A tutto questo, *Biobrill* aggiunge una maggiore conservazione del prodotto fresco rispetto a un normale incarto tradizionale, la protezione da fattori esterni responsabili del precoce deperimento degli alimenti, e l'ermeticità tramite termosaldatura, che si ottiene in 4 secondi, garantendo un imballaggio igienicamente protetto.

gdo italiana ed estera ha dimostrato concreto interesse per *Biobrill* -afferma Ortolani-, confermando la propria attenzione per le tematiche ambientali e la correttezza dei nostri studi di marketing".

**L'AFFERMAZIONE DEL BRAND**

Va, inoltre, evidenziato che Esseoquattro, che utilizza solo materie prime selezionate, è già partner di diverse catene distributive che ben conoscono la qualità del lavoro dell'azienda veneta, sia in termini di prodotto sia di servizio (a **Co-op**, per esempio, è bastato un audit per inserirla come copacker). E l'eccellente performance di questi prodotti è confermata anche dalla richiesta dei consumatori, specialmente nell'ambito del canale specializzato, di poter acquistare direttamente i prodotti Esseoquattro della linea *Ideabrill*, tra cui, in particolare quello per il pesce: un sacchetto di grammatura più pesante, prodotto con materie prime idonee al settore ittico, che può essere termosaldato, garantendo, così, di mantenere al suo interno tutti i liquidi e gli odori intensi di questo alimento. Queste caratteristiche fanno sì che sia il trasporto sia la permanenza in frigorifero siano completamente igienici e privi di odori sgradevoli.

"Da più parti -conferma Silvia Ortolani- abbiamo ricevuto richieste in tal senso e ora, in negozi pilota, stiamo avviando la vendita di nostri prodotti firmati con il nostro brand".

**Tiziana C. Aquilani**

**UN SUCCESSO ANNUNCIATO**

Presentato nell'ambito di *Marca*, la fiera dedicata alle private label, svoltasi lo scorso gennaio a Bologna, il prodotto ha ottenuto ottimi riscontri. "Pensavamo che fosse in anticipo sui tempi. Invece, la maggior parte delle insegne della



**Praticità e igiene per avvolgere gli alimenti freschi**

*Biobrill* è solo l'ultimo di una serie di soluzioni per l'incarto degli alimenti freschi ideato da Esseoquattro: può essere realizzato in formati personalizzati, in bobinette e in sacchetti che, dopo l'uso, possono essere smaltiti nel totale rispetto dell'ambiente, secondo le normative europee (EN 13432/Parte 2).

Tra le altre linee di Esseoquattro vi è *Ideabrill* (anch'essa brevettata), che comprende incarti e sacchetti salvafreschezza per tutti i prodotti da banco, ma anche "soluzioni" per alimenti specifici, come la carne o il pesce, per cui è stato creato un sacchetto termosaldato che trattiene odori e liquidi, per trasportare e conservare al meglio il prodotto.

