

I prodotti Fileni oggi anche nel nuovo packaging 100% compostabile: il gusto di nutrirsi bene senza pesare sull'ambiente

L'azienda marchigiana introduce le innovative confezioni 100% compostabili sui suoi prodotti antibiotic free. A parità di garanzie di sicurezza alimentare, il nuovo packaging sostenibile eviterà all'ambiente il peso di 1,5 milioni di vassoi in materiale plastico da smaltire.

Cingoli, 20 luglio 2020 – **Fileni**, azienda marchigiana leader in Italia nella produzione di carni biologiche, tiene alto il suo impegno a favore di stili di vita e di consumo realmente sostenibili lanciando il nuovissimo **packaging** per i prodotti *antibiotic free* realizzato in **materiali 100% compostabili**. L'innovazione Fileni coinvolge tutte le componenti della confezione: **vassoio, film protettivo, etichetta e pad assorbente** che, difatti, a fine consumo **andranno conferite nell'organico**. Ciò che propone Fileni è una piccola rivoluzione che va dritta al cuore di un problema divenuto macroscopico nei mesi scorsi: **l'impatto sull'ambiente del packaging alimentare da smaltire**. Complice il timore di manipolazioni contaminanti, infatti, il *lockdown* ha coinciso con una vera e propria impennata negli acquisti di **prodotti confezionati**. Il passaggio al nuovo packaging compostabile al 100% rappresenta un passo semplice, alla portata di tutti ma estremamente concreto nella giusta direzione, **alleggerendo l'ambiente del peso di 1,5 milioni di vassoi in materiale plastico tradizionale**.

I prodotti

Il nuovo packaging viene introdotto in sei prodotti *antibiotic free* a marchio Fileni: ***Veline, Deliziose, Petto di pollo a fette, Scaloppa sottile senza pelle, Fusi di pollo e Sovracosce di pollo***. Nei prossimi mesi, tuttavia, il pack compostabile sarà esteso a tante novità di prodotto, rendendo Fileni un esempio di sostenibilità e circolarità anche nel confezionamento.

I materiali

Il **vassoio** è realizzato in **Mater-Bi**, bioplastica sviluppata da *Novamont* che viene ottenuta grazie a una filiera integrata che combina tra loro amidi, cellulose e oli vegetali per offrire soluzioni compostabili che conciliano qualità e performance dei prodotti con un uso efficiente delle risorse dal punto di vista ambientale.

Il **film protettivo** è fatto in **PLA** (acido polilattico), un'innovativa bioplastica che deriva dalla trasformazione degli zuccheri presenti in mais, barbabietola, canna da zucchero e altri materiali naturali e rinnovabili.

L'**etichetta** è realizzata in carta biodegradabile **Vellum**, un tipo di pergamena particolarmente fine, liscia e molto resistente. Fileni, inoltre, ha voluto rinnovare completamente anche la grafica delle etichette che, nella nuova versione, recano il claim **"Salviamo il Pianeta"**, invitando così anche il consumatore a compiere una scelta consapevole, responsabile e informata.

La novità Fileni è del tutto coerente con l'impegno nei confronti dell'ambiente che l'Azienda ha assunto **oltre vent'anni fa** e che l'ha condotta a essere, oggi, il primo produttore avicolo biologico in Europa.

E biologico significa passione sconfinata per il proprio lavoro, rigenerazione dei terreni, cura della salute e del benessere degli animali, senso di responsabilità verso la comunità e il territorio, rispetto per la fiducia del consumatore, ricerca costante della qualità e lotta allo spreco alimentare.

Il Gruppo Fileni

Il Gruppo Fileni - leader nel mercato delle carni bianche biologiche – è sul mercato da oltre 40 anni e ha sede a Cingoli (provincia di Macerata). Con i marchi Fileni, Fileni BIO, Sempre Domenica e Club dei Galli, presenti in maniera capillare nei canali GDO, Normal Trade e Ho.re.ca, è una delle principali aziende italiane del settore. Fileni Alimentare Spa può contare oggi su un fatturato di 422 milioni di euro, oltre 1.800 dipendenti e circa 300 allevamenti. L'azienda fa del benessere animale e della sostenibilità ambientale i suoi tratti distintivi: per questo, dal 2000 ha acquisito la certificazione per la produzione biologica e da allora ha investito con decisione per potenziare la propria filiera, arrivando a proporre - nel 2019 - una gamma di prodotti biologici completa e in linea con i bisogni dei consumatori di oggi che include anche prodotti servizio come uova e brodo e un'esclusiva proposta di carni rosse. Dal 2013 Fileni è Partner Strategico dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Ufficio stampa:

Aida Partners – Alessandro Norata – alessandro.norata@aidapartners.com – 344-1127938

Rossella Cavalluzzo - rossella.Cavalluzzo@aidapartners.com - 3488282284