



## Vetrina tecnologica per Granarolo a Expo 2015

di redazione | 30 aprile 2015 in Fatti e persone - 0 Commenti

### Condividi quest'articolo

 Like 13
  Tweet 0
  Pin it
  Share

-  Twitter
-  Digg
-  Delicious
-  Facebook
-  Stumble
-  Subscribe by RSS



Epta, gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale, con i suoi marchi Costan e Iarp, sta progettando soluzioni refrigerate inedite, volte a presentare le novità e i prodotti di punta di Granarolo all'interno del Padiglione Italia. I banchi refrigerati, *italian patent pending*, per lo spazio Granarolo sono stati studiati grazie alla collaborazione attiva tra l'Innovation Center di Epta, il Dipartimento di Ricerca e Sviluppo di Granarolo e gli studenti del Prof. Giorgio De Ponti del Laboratorio Smart Packaging del Dipartimento di Chimica, Materiali e Ingegneria Chimica, "Giulio Natta" del Politecnico di Milano. Le due soluzioni create da Epta, riprendono e sviluppano i temi fondamentali dell'Esposizione Universale e le linee guida di Granarolo, espresse da un design total white, che si integra perfettamente all'interno della suggestiva ambientazione prevista dall'azienda bolognese per illustrare la Milk Experience. In dettaglio, la soluzione "Boutique" propone una nuova modalità di esposizione e vendita dei vasetti singoli di yogurt, che vengono posizionati orizzontalmente all'interno di speciali dispenser, personalizzabili nel colore e nelle dimensioni ed in grado di presentare oltre 250 articoli contemporaneamente. Il sistema, si distingue per un'estrema sostenibilità: la struttura è infatti realizzata in materiale riciclato ed è stata studiata al fine di eliminare il packaging di cartone delle confezioni tradizionali, riducendo ulteriormente l'impatto ambientale. Questa disposizione, che rende immediatamente visibile il coperchio del prodotto, agevola il riconoscimento del brand e la lettura degli ingredienti, per guidare il consumatore nella sua scelta. Inoltre, Epta ha integrato all'interno dell'arredo un tablet che veicolerà contenuti e valori educativi legati alla filiera, alla qualità e al rispetto delle risorse. Infine, gli espositori assicurano un notevole risparmio di tempo durante le fasi di stoccaggio e di rifornimento. La seconda soluzione che Epta ha studiato ad hoc ed in esclusiva per Granarolo è un innovativo banco che riunisce, nel medesimo spazio espositivo, la vendita di prodotti freschi e surgelati. Il consumatore può infatti scegliere tra un'ampia gamma di abbinamenti, che comprende piatti pronti, insalate, tramezzini senza rinunciare al piacere di un gelato fresco o di uno yogurt come fine pasto. Ogni prodotto è conservato alla temperatura ottimale per mantenere inalterate le sue proprietà nutritive e organolettiche.

Ritaglio stampa  
 Testata: [www.lattenews.it](http://www.lattenews.it)  
 Data: 30 Aprile 2015