



## Con Xtend colore e sapore garantiti

Gli imballaggi StePac creano condizioni atmosferiche ideali per l'ortofrutta

StePac LA Ltd ha ampliato la sua offerta di prodotti Xtend con una varietà di imballaggi per frutti a nocciolo ad atmosfera ed umidità modificata (Ma/Ma). Gli imballaggi Xtend mantengono la compattezza, il colore ed il sapore del frutto, prevengono l'imbrunimento della polpa e la decomposizione interna del frutto stesso, inoltre, inibiscono la crescita dei microrganismi responsabili del deterioramento durante il prolungato stoccaggio ed il trasporto.

All'interno dei sacchetti Xtend albicocche, nectarine e pesche possono mantenere la loro qualità fino a 30 giorni, ad una temperatura di 0-1°C;

le ciliegie invece, fino a 45 giorni e le prugne fino a 60 giorni, ad una temperatura di 0-1°C.

Tutti i prodotti Xtend Ma/Mh creano ottimali condizioni atmosferiche e di umidità per i frutti o gli ortaggi posti all'interno dei sacchetti. Ciò è dovuto all'esclusiva ingegneria dei polimeri dell'imballaggio, che mantengono il corretto equilibrio tra l'ossigeno ed il biossido di carbonio, mentre l'eccesso di umidità può facilmente fuoriuscire.

Stepac mette a disposizione dei propri clienti il formato standard di sacchetti a strappo per grandi quantità di prodotto sfuso o in cestini, i sacchetti Xtend

con chiusura a cerniera o la pellicola di copertura Xtend per cestini.

■ **Ilaria Nanni**

Per informazioni:  
amnon@stepac.com  
www.stepac.com



Abstract

### Xtend packaging: colour and taste guaranteed

StePac LA Ltd. has expanded its Xtend product offering to include a variety of modified atmosphere/modified humidity (MA/MH) packaging products for stone fruits. Xtend packaging preserves fruit firmness, colour and taste, prevents internal breakdown and pulp browning, and inhibits the growth of decay-causing micro-organisms during prolonged storage and

shipment. Apricots, nectarines and peaches maintain high quality in Xtend bags for up to 30 days at 0-1 °C, cherries for up to 45 days and plums for up to 60 days at 0-1 °C. Customers can choose standard or easy-tear Xtend bulk bags for loose fruit or punnets, Xtend® zip-lock bags or Xtend lidding film for punnets.

## Le Specialità Cirio: salute e praticità in tavola

Quattro insalate composte da un mix di verdure classiche più ortaggi e sapori speziati

La IV Gamma Cirio è la nuova selezione di insalate e verdure crude in busta, che raccoglie solo verdure fresche provenienti da coltivazioni a lotta integrata, accuratamente selezionate, lavate e confezionate in numerosi formati.

Una gamma completa che soddisfa tutti i gusti, e che al

consumatore offre la possibilità di scegliere tra *Le Specialità*, *Le Tenere Insalatine*, *Le Insalate Miste*, *I Cuori di Insalata*, *Le Insalate in Vassoio*, *I Pronti da Cuocere* e *Gli Aromi*.

Per la linea di verdure di IV gamma, Cirio ha scelto un packaging moderno ed accattivante dove spicca il nuovo

logo contraddistinto da un forte rilievo grafico, raffinato ed elegante, che i consumatori riconoscono per l'elevata visibilità e la forte caratterizzazione cromatica.

*Le Specialità Cirio*, in particolare, sono quattro insalate composte da un mix di verdure classiche associate ad ortaggi

e sapori speziati ed insoliti:

*Orientale*, mix dal sapore esotico a base di Lattughino biondo, Lattughino rosso, Pak Choi, Mizuna; *Dolceamarara*, a base di Lattuga verde, Valeriana, Tatsoi, Kale red russian; *Rubino*, a base di Lollo rossa, Lattughino verde, Swiss chard rhabarb, Ruby red chard, ed infine, *Speziata*, con Lollo rossa, Lattughino verde, Senape verde, Senape rossa, Rucola.

■ **G.V.**



Abstract

### "Le Specialità" of Cirio: health and practicality are on the table

"Le Specialità" of Cirio are four salads made of a mix of classic vegetables together with spicy and unusual tastes: *Oriental*, a salad mix with an exotic taste made of gold and red corn salad, Pak Choi and Mizuna; *Bittersweet* made of green lettuce, valerian, Tat-

soi, Kale red Russian; *Ruby* made of red chard, green corn salad, Swiss chard rhabarb, Ruby red chard; and finally, *Spicy*, with red chard, green corn salad, green mustard, red mustard and rocket.

(English version by Ilaria Nanni)