

FRESHCUTNEWS

il settimanale della IV Gamma

La vending machine della IV Gamma. Ottimizza la shelf life



Pubblicato il 10 maggio 2019

Condividi



Si chiama **London Meal** ed è la prima **vending machine per referenze di IV Gamma** che ha appena debuttato sul mercato con la presentazione ufficiale nell'ultima edizione, appena conclusa, di **Seeds & Chips, The Global Food Innovation Summit**.

Il distributore automatico nasce da una collaborazione tra **Epta**, gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale, e **Sirap**, uno dei più qualificati produttori di contenitori per alimenti freschi in Europa.

La vetrina refrigerata offre spazio a diversi mix di insalate oltre che ad arricchitori che possono essere selezionati dall'utente, separatamente, per ottenere mix del tutto personalizzati e bilanciati dal punto di vista nutrizionale. Si possono mixare infatti gli ingredienti dei moduli componibili realizzati da appositamente da Sirap, che si declinano in 2/8 di cereali integrali, 2/8 di proteine e 4/8 di fibre vegetali, ideali per rispondere a tutti i gusti, dai più tradizionali ai cibi del futuro, con ricette che includono, ad esempio, quinoa, soia o bacche di goji.

Clipping Online
Testata: freshcutnews.it
Data: 10 Maggio 2019

Il mercato, si legge in una nota dell'azienda, "impone una riflessione su una delle principali sfide a livello globale, ovvero promuovere un'alimentazione sostenibile nel quadro dei cambiamenti climatici. In questa direzione nasce London Meal. Si tratta di una release ad hoc della vending machine London della Iarp City Collection, dedicata all'esposizione e vendita di monoporzioni conservate all'interno dei packaging Meal8 di Sirap, garanzia di massima food safety".



Nell'ottica di sostenibilità ambientale, la macchina è alimentata con **refrigerante naturale propano R290** a basso impatto e illuminata con luce LED mentre le vaschette sono in Pet che per oltre la metà è R-Pet ossia Pet riciclato.

London Meal contribuisce alla diffusione di un'alimentazione consapevole e a ridurre lo spreco alimentare: la suddivisione in confezioni differenti assicura infatti di ottimizzare le scadenze a seconda della tipologia di cibo, sfruttando sempre il 100% della vita utile di ogni prodotto. Il distributore è ideato per adattarsi a diversi contesti, dai luoghi di lavoro, ai centri commerciali, alle strutture pubbliche, ospedali e altri spazi comuni e permette ai consumatori di scegliere un pasto bilanciato e gustoso, completato dai condimenti, una bevanda a scelta e dalle posate.

Mariangela Latella

Clipping Online
Testata: freshcutnews.it
Data: 10 Maggio 2019