

FRIGO WEEKLY 29

BRAND MESSAGE



Sanpellegrino
La linea Cocktail Zero è caratterizzata da ingredienti curati da fornitori di fiducia capaci di regalare a queste bevande, con zero zuccheri aggiunti, tutto il sapore che da sempre rende distintivo il gusto inimitabile delle bibite italiane.



Adoro il cibo tradizionale inglese, non c'è nulla di meglio di un buon piatto di pasta.

NAOMI CAMPBELL

Levissima

Interpreta al meglio i trend con la gamma Levissima+: quattro acque funzionali che, all'interno di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano, contribuiscono al fabbisogno di sali minerali e vitamine e sono adatte in ogni momento della giornata.



CURIOSITÀ Il termine whiskey è diffuso in Irlanda e negli Stati Uniti, mentre nelle altre parti del mondo si usa whisky.

LE REGOLE DELL'AMICO JACK

Inauguriamo una nuova rubrica che evidenzia le campagne delle aziende food e beverage che riteniamo diano messaggi giusti mantenendo il feeling con il consumatore. Jack Daniel's mira da sempre alla sensibilizzazione al consumo responsabile e di qualità. Per questo ha trasformato il mese di febbraio nel Responsible Drinking Month con i suoi 7 consigli per seguire una corretta via al consumo, col fine di promuovere la "cultura del buon bere". Queste 7 linee guida si trasformano nel mese di giugno in 7 regole per comportarsi in maniera responsabile in questo momento così particolare delle nostre vite.



L'approccio sostenibile de La Molisana diventa social

La campagna social de La Molisana vuole spiegare al consumatore quali sono state le azioni compiute dall'azienda per ridurre l'impatto della produzione sull'ambiente. Un ulteriore obiettivo è quello di offrire spunti di riflessione.

Le azioni virtuose sono state sintetizzate in 5 punti che sono poi diventati 5 post.

1. Trigenerazione

La Molisana ha investito in un innovativo sistema per la produzione combinata di energia elettrica, termica e frigorifera che riduce le emissioni di CO2 del 30%. Infatti producendo contemporaneamente questi tre tipi di energia,



L'impianto di trigenerazione è in grado di recuperare calore altrimenti disperso, raggiungendo livelli di efficienza molto



alti con un una notevole riduzione dei consumi e dell'impatto sull'ambiente.

2. Packaging 100% riciclabile

Il packaging della pasta La Molisana è riciclabile al 100%: grazie alla raccolta differenziata può essere recuperato totalmente e trasformato in plastica di seconda generazione.

3. Thermopest®

Il trattamento di disinfestazione delle aree produttive, scelto da La Molisana, è totalmente sicuro ed ecologico. Gli stabilimenti vengono sanificati attraverso la ventilazione ad aria calda alla temperatura di 50-55° per 48 ore azzerando, così, l'utilizzo di qualsiasi agente chimico.

4. Pooling Pallet

Nella gestione logistica, La Molisana

ha adottato il sistema innovativo del Pooling Pallet che consente di effettuare ogni anno circa 12.000 spedizioni in meno e favorisce una riduzione di CO2 pari a 2.600 tonnellate.

Il sistema, che coinvolge un'ampia rete distributiva, prevede che per ogni pallet consegnato pieno, venga restituito un pallet carico che percorre la strada inversa. Così pallet, casse e contenitori possono essere riutilizzati per lungo tempo, con una conseguente riduzione degli sprechi di materie prime.

5. Impianto fotovoltaico



E' in fase di implementazione un impianto fotovoltaico da 1400 Kilowatt. L'obiettivo è di diventare completamente autonomi nella produzione energetica, trasformando l'energia del sole

in energia elettrica al 100% sostenibile. La sostenibilità, insieme alla qualità, sono da sempre valori in cui l'azienda crede fortemente. La pasta che già di per sé è un nutrimento altamente sosten-



nibile – essendo composta solo da semola e acqua – è prodotta da La Molisana con acqua certificata che sgorga pura nel Parco Naturale del Matese, da cime che svettano fino a 2050 mslm e grano 100% italiano di primissima qualità grazie ad accordi di filiera siglati con agricoltori di Molise, Puglia, Marche, Lazio e Abruzzo.

Nel Molino i chicchi vengono decorticati a pietra per una sanificazione dolce e naturale e l'impasto è trafilato al bronzo per una pasta ruvida e porosa, perfetta per catturare il condimento.