

FRIGO WEEKLY 58

A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ



Mila

Mila Skyr è una specialità prodotta secondo un'antica ricetta islandese; contiene lo 0% di grassi e tantissime proteine ed è perfetto per chi cerca un'alternativa al classico yogurt. E' molto versatile in cucina come ingrediente per realizzare ricette dolci e salate!



Non c'è giustizia sociale senza giustizia ecologica.

SERGE LATOUCHE

Sojasun

Greek Style al Naturale ha un gusto intenso e corposo; naturalmente privo di zucchero, è l'ideale per ricette dolci e salate in versione light, ed è un ottimo ingrediente nella preparazione di torte da colazione, creme o farciture. Da assaporare unito a frutta fresca o secca, cereali o centrifugati di verdure.



CONSIGLIO ECO Fai scongelare i prodotti nel frigorifero per risparmiare energia per raffreddarlo.

www.alezionedisostenibilita.it

LA SPESA DIVENTA VERDE

Il carrello della spesa è sempre più verde: il giro d'affari dei prodotti che riportano sulla confezione un claim relativo alla sostenibilità ha superato i 10 miliardi di euro (+7,6% in un anno). Crescono anche il numero dei prodotti che forniscono informazioni sulla riciclabilità delle loro confezioni e le loro vendite, al contrario di quelle dei prodotti che non hanno comunicato nulla, a conferma della sempre maggiore attenzione degli italiani rispetto alle tematiche ambientali. (fonte GSI Italy).

Ecco alcuni prodotti che hanno scelto la strada del green.

DA 46 LATTINE RICICLATE



Il fondo realizzato con una rete tessuta in acciaio inox, permette di ridurre i tempi di cottura, con un conseguente risparmio energetico, mentre il rivestimento Protection Base, grazie allo scudo protettivo dell'antiaderenza, aumenta la durabilità del prodotto nel tempo.

RECY è la serie di pentole in alluminio 100% made in Italy proveniente interamente dal riciclo di lattine.



GREEN DENTRO E FUORI



Natura Induction è "green" sia dentro che fuori. Non solo perché è caratterizzata da un identificativo colore verde, impreziosito da un elegante maniglione ergonomico effetto legno, ma anche perché è naturalmente antiaderente. Vanta infatti un rivestimento a 5 strati effetto pietra, caratterizzato da una finitura a base vegetale, e un corpo costituito in larga parte da alluminio riciclato.

GALBANETTO DIVENTA SOSTENIBILE



Per rispondere ai nuovi trend di consumo, Galbani, storica marca italiana dal 1882, amplia la propria offerta di salami Galbanetto con prodotti che combinano gusto, qualità e sostenibilità.

Il brand numero uno dei salamini in Italia si presenta al mercato con questi innovativi lanci, offrendo un'alternativa di bontà e sostenibilità adatta a soddisfare ogni palato.

IL CAFFÈ CH AMA L'AMBIENTE



Per cercare di ridurre drasticamente l'impatto del suo prodotto sull'ambiente, Caffè Motta - marchio tra i primi dieci del settore della produzione di caffè in Italia e all'estero - ha scelto di rinnovare la propria gamma con cialde compostabili confezionate in bustine singole 100% riciclabili. In questo modo le cialde Caffè Motta, realizzate esclusivamente con materiali organici, dopo l'utilizzo possono essere impiegate per creare il compost per coltivare campi e grandi terreni, mentre le bustine in plastica possono essere riciclate per la creazione di nuovi oggetti. Tutto in perfetta ottica di economia circolare.

A SCUOLA DI RICICLO IMPATTO -1



Ferrarelle invita le maestre e i bambini delle scuole Primarie a prendere parte al passaparola a favore dell'ambiente, il progetto "A scuola di riciclo: impatto -1", ha l'obiettivo di sensibilizzare le future generazioni sull'importanza di riciclare più di quanto si consuma, per perseguire la filosofia dell'azienda di un mondo a impatto-1. Un'iniziativa gratuita, pensata per offrire spunti didattici, quiz e giochi digitali da fare in classe, in DAD o in famiglia, che vede anche il coinvolgimento dei Me contro Te, coppia idolo dei più piccoli che ha scelto di farsi promotrice con Ferrarelle del messaggio "IMPATTO -1!".

INGREDIENTI BIO PER I PIÙ PICCOLI



Inizia tutto da un'attenzione all'alimentazione dei più piccoli con materie prime come le lenticchie rosse e il riso integrale, biologiche e senza aggiunta di additivi. Il processo di lavorazione prevede la trafilatura al bronzo e l'essiccazione a bassa temperatura che permettono di ottenere una superficie ruvida in grado di trattenere al meglio i condimenti con cui la si vuole abbinare.