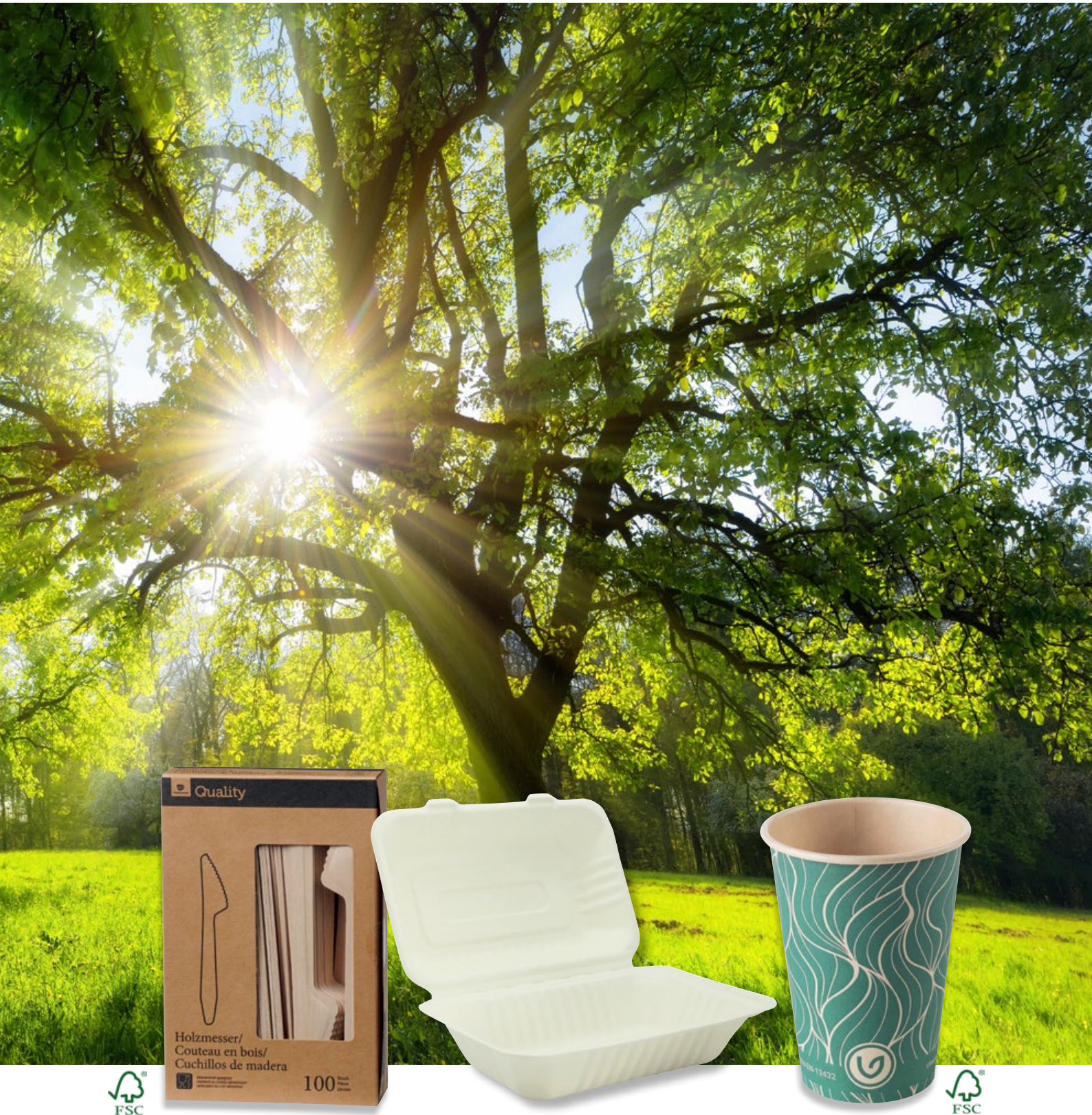


Servire in modo ecologico.
Stoviglie monouso sostenibili da asporto.



Stoviglie monouso sostenibili per il settore del take-away

Il cibo da asporto è diventato ormai parte integrante della nostra vita quotidiana. Purtroppo, ciò che è pratico per gli ospiti e i clienti si ripercuote negativamente sull'ambiente, causando un milione di tonnellate di rifiuti di plastica all'anno. Per questo motivo, alcune città svizzere hanno già imposto dei requisiti sull'utilizzo di stoviglie da asporto monouso (maggiori informazioni su transgourmet.ch/sostenibilita). In futuro potrebbero essere introdotti altri requisiti in tutta la Svizzera, per cui vale la pena valutare materiali alternativi.



I nostri prodotti monouso sostenibili sono:

- > realizzati con risorse rinnovabili
- > approvvigionati in modo responsabile
- > sicuri per gli alimenti e senza trattamenti chimici
- > funzionali come le stoviglie in plastica



Lasciatevi ispirare dalle prossime pagine!

Foglia di palma: materia prima incontaminata

Le ampie foglie vengono lavate, asciugate e infine pressate ad alto calore ed elaborate in moderne stoviglie monouso in foglia di palma. I nostri piatti in foglia di palma non hanno rivestimenti, hanno un sapore neutro e possono essere compostati industrialmente.

Vantaggi dei prodotti a base di foglia di palma:

- > aspetto naturale e accattivante dal carattere individuale
- > senza trattamento chimico o rivestimento
- > inodore
- > impermeabili e resistenti al calore
- > adatti per surgelare e per l'utilizzo in forno
- > compostabili a livello industriale

Panoramica dell'utilizzo delle diverse materie prime

Materia prima	Temperatura		Forno	Microonde	Surgelare
	MIN.	MAX.			
Cellulosa/legno	-25°C	+85°C	✗	✓	✓
Foglia di palma	-25°C	+220°C	✓	✓	✓
Canna da zucchero	-25°C	+200°C	✓ con carta da forno	✓	✓
Bambù	-25°C	+85°C	✗	✓	✓

25 pezzi

N° art. 999421
Piatto
24 x 24 cm



25 pezzi

N° art. 999434
Piatto
Ø 24 cm



25 pezzi

N° art. 981242
Papstar Pure
Fingerfood
6 x 6 x 1,3 cm



25 pezzi

N° art. 999420
Piatto
17 x 17 cm



Canna da zucchero: utilizzo dei prodotti residui della produzione della canna da zucchero

La bagassa, nota anche come polpa di canna da zucchero, è un sottoprodotto della produzione della canna da zucchero. È lo scarto fibroso che rimane dopo la spremitura del succo dagli steli della canna da zucchero. I prodotti sono robusti, dalla forma stabile e compostabili a livello industriale. La materia prima ricresce più volte all'anno. Sono impermeabili, adatti per cibi caldi (fino a 120 °C) e freddi, nonché per il microonde.

Vantaggi dei prodotti a base di canna da zucchero:

- > materiale rinnovabile
- > cellulosa di canna da zucchero
- > adatti per microonde, congelatore e forno (fino a 120 °C)
- > per utilizzo a caldo e a freddo
- > compostabili a livello industriale

50 pezzi

N° art. 999332
Quality
Piatto
Ø 26 cm



50 pezzi

N° art. 980606
Piatto
Verive
20 x 20 cm



50 pezzi

N° art. 980604
Vaschetta
Verive
340 ml



50 pezzi o cartone

N° art. 912770
Contenitore per alimenti
Verive
23 x 15,5 x 8 cm



50 pezzi

N° art. 999341
Quality
Piatto
ovale
20 x 26 cm



50 pezzi

N° art. 999339
Quality
Piatto
Ø 23 cm



Fibra vergine: materia prima rinnovabile con numerose possibilità di utilizzo

Per la produzione viene utilizzata pura fibra vergine di legno. Possono essere compostati industrialmente e possono essere utilizzati senza limitazioni per il contatto diretto con alimenti secchi, umidi e grassi, anche senza un ulteriore rivestimento.

Vantaggi dei prodotti a base di fibra vergine:

- > da materie prime rinnovabili
- > compostabili a livello industriale
- > materia prima incontaminata
- > fibra vergine di legno (lunghezza della fibra particolarmente forte)
- > adatti agli alimenti (secchi, umidi e grassi)
- > senza ulteriore rivestimento
- > per utilizzo a caldo e a freddo



250 pezzi

N° art. 981158
Quality
Piatto di carta
13 x 20 cm



250 pezzi

N° art. 981151
Vaschetta di carta per patate fritte
Verive
12,5 x 20,5 cm



50 pezzi

N° art. 981159
Quality
Piatto di carta
Ø 26 cm



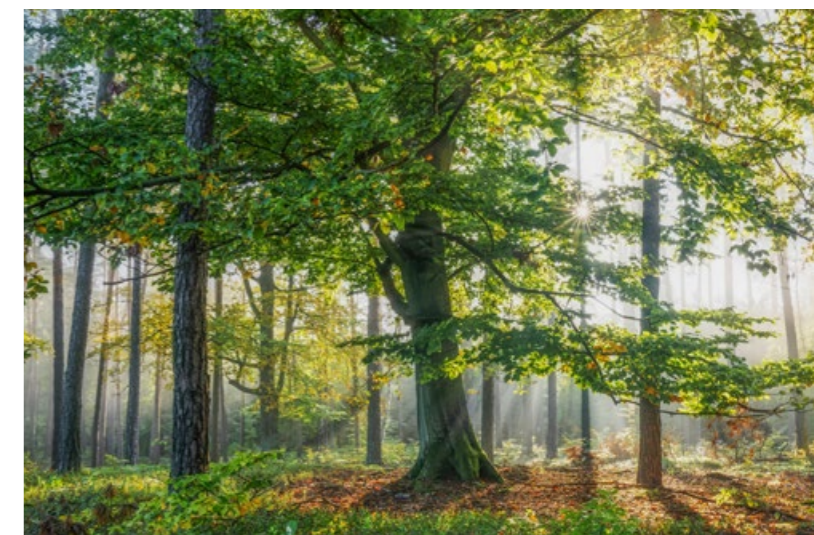
25 pezzi

N° art. 981960
Quality
Bicchiera a doppia parete To Go
2 dl



50 pezzi

N° art. 980966
Piatto di carta
Verive
Ø 28 cm



Bambù: alternativa a crescita rapida senza additivi chimici

Il bambù è una materia prima che si rigenera rapidamente, è molto sostenibile e ha un sapore neutro. Ulteriori vantaggi delle stoviglie o posate in bambù sono la stabilità e l'aspetto naturale.

Legno: l'alternativa sostenibile per le posate monouso

Le posate in legno che offriamo hanno il marchio FSC e provengono da coltivazioni sostenibili. Inoltre, la produzione non richiede alcun trattamento chimico o rivestimento del materiale.

Vantaggi dei prodotti a base di bambù:

- > materia prima di origine vegetale, rapidamente rinnovabile
- > stabili e robusti
- > sicuri per alimenti, inodore e insapore



Vantaggi dei prodotti a base di legno:

- > da materie prime rinnovabili
- > materia prima non contaminata
- > senza ulteriore rivestimento
- > per utilizzo a caldo e a freddo
- > stabili e robusti



50 pezzi o cartone

N° art. 912690
Bicchieri
Verive
2 dl



250 pezzi

N° art. 902238
Cannuccia
Yolly
13 cm, Ø 6 mm
compostabile



100 set

N° art. 993032
Quality
Set di posate in legno 3
in 1



100 pezzi

N° art. 912712
Quality
Cucchiaino da caffè
11 cm



100 pezzi

N° art. 912392
Bicchieri
Verive
1,8 dl



50 pezzi

N° art. 981282
Papstar Pure
Ciotola Fingerfood
55 ml



100 pezzi

N° art. 912713
Quality
Coltello
16,5 cm



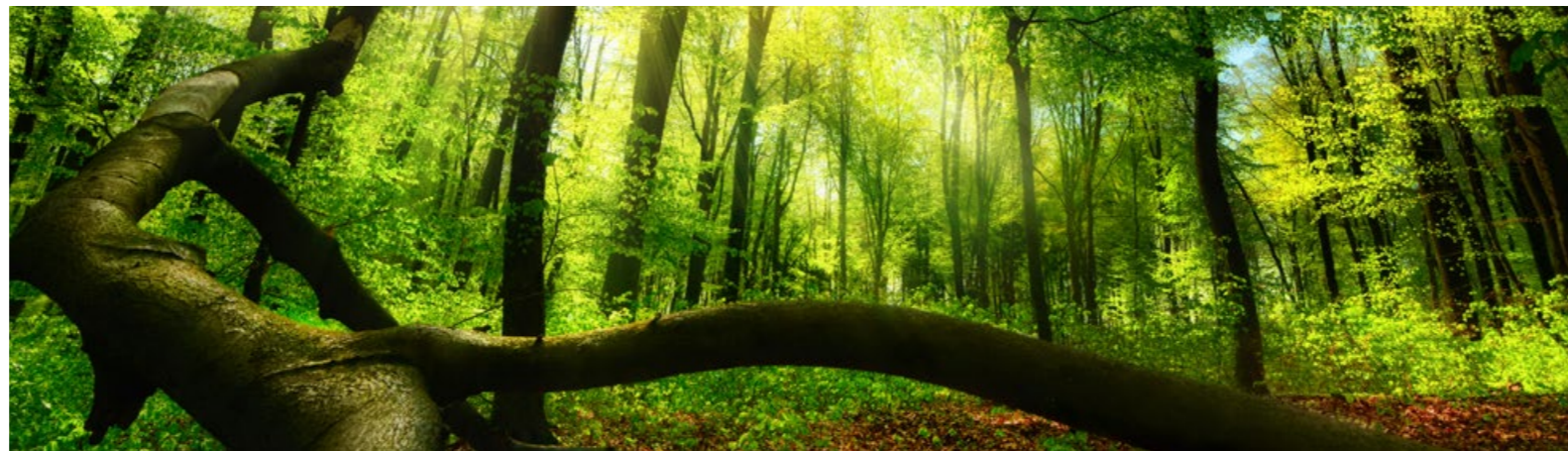
100 pezzi

N° art. 912714
Quality
Cucchiaino
16 cm



500 pezzi

N° art. 980968
Bastoncini
Verive
14 cm



100 pezzi

N° art. 912711
Quality
Forchetta
16,5 cm



Transgourmet/Prodega

Transgourmet Svizzera SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

I prodotti su questo opuscolo sono disponibili nel vostro mercato Prodega o nel Webshop.
transgourmet.ch/it/pg/mercati
webshop.transgourmet.ch

