

## ARTICLE DE PRESSE

28/11/2023

### Ferrarelle Società Benefit se fie à la technologie aseptique de Sidel pour sa nouvelle gamme d'eaux et de thés fonctionnels



**Ferrarelle Società Benefit a travaillé en collaboration avec Sidel pour installer sa première ligne aseptique dans l'usine de Boario, afin de produire sa gamme d'eaux et de thés fonctionnels Vitasnella Le Linfe. Pensés dans le souci du bien-être du consommateur, ces produits aux diverses saveurs, à base d'ingrédients naturels, encouragent une bonne hygiène de vie à tous les niveaux.**

L'un des plus grands fabricants d'eau minérale en Italie, Ferrarelle Società Benefit est renommé pour ses eaux pétillantes aux propriétés uniques et ses eaux minérales (Boario, Vitasnella et Fonte Essenziale) produites dans son usine de Boario. Située tout près du charmant lac d'Iseo, l'usine tire son eau des montagnes aux alentours. Cet emplacement stratégique permet à Boario de produire une eau minérale au conditionnement unique et aux propriétés nutraceutiques.

Ferrarelle Società Benefit a choisi la technologie aseptique Combi Predis de Sidel pour produire sa nouvelle gamme d'eaux et de thés fonctionnels. Sidel a aidé la société à installer sa technologie aseptique pour garantir la supériorité du goût et l'intégrité du produit, ainsi qu'une longue durée de vie, à l'aide de sa solution de décontamination sèche des préformes Predis™ qui permet d'emballer de manière sûre, hygiénique et économique tout un ensemble de boissons sensibles.

En installant le Combi Predis aseptique de Sidel pour produire sa gamme Vitasnella Le Linfe, Boario est désormais en mesure de traiter deux formats différents sur sa ligne de conditionnement (le 0,5 l et le 1,25 l) à une cadence de 18 000 bouteilles par heure. Un système qui garantit la stérilité totale de la production, l'intégrité des boissons et l'innocuité des produits, le tout dans le cadre d'opérations simplifiées.

**Contact :**

TALA

Beth Milton, Gestionnaire de comptes

Tél. +44 (0) 7940 270338

E-mail : [beth.milton@teamtala.com](mailto:beth.milton@teamtala.com)

## ARTICLE DE PRESSE

« Les gammes d'eaux et de thés fonctionnels Le Linfe sont très importants à nos yeux, et nous voulions éviter tout risque potentiel. Nous nous sommes donc tournés vers Sidel, en raison de sa longue expérience des technologies aseptiques », explique Nicola Tignonsini, Operations Director chez Ferrarelle.

« Notre ligne de conditionnement étant la seule à produire des boissons sensibles, il était essentielle d'avoir à notre disposition un système aseptique garantissant le plus haut niveau possible d'innocuité et d'intégrité des produits, ajoute Marcelo Astrini, Plant Director chez Boario. Nous avons chargé Sidel d'installer notre première ligne aseptique en raison de sa longue expérience dans l'innocuité totale des produits. »

### Garantir l'innocuité alimentaire des produits grâce à la solution aseptique de Sidel

Le Combi Predis aseptique de Sidel offre le mode de décontamination sèche des préformes le plus simple et le plus sûr du marché, ainsi que le plus faible coût total de possession (TCO) et une empreinte écologique optimisée. Il n'utilise aucune eau dans le process, et l'usage des produits chimiques est considérablement limité, répondant ainsi aux normes les plus strictes en matière de développement durable, et ceci malgré une cadence élevée. Le résultat ? Des opérations nettement facilitées et une production très flexible.

Capable de garantir l'innocuité des produits et une qualité de produit optimale, le Combi Predis Aseptique a été installé sur plus de 200 solutions à travers le monde et a permis à Sidel de devenir l'un des leaders mondiaux en matière de production aseptique.

*Pour en savoir plus sur la technologie Combi Aseptique de Sidel et découvrir le type de support dont votre entreprise peut bénéficier, rendez-vous sur le [site Web de Sidel](#).*

**Fin**



**Contact :**

TALA

Beth Milton, Gestionnaire de comptes

Tél. +44 (0) 7940 270338

E-mail : [beth.milton@teamtala.com](mailto:beth.milton@teamtala.com)

## ARTICLE DE PRESSE



**Remarques :**

les images de ce document ne sont données qu'à des fins d'illustration et ne peuvent donc être reproduites. Veuillez cliquer [ici](#) pour accéder aux images haute résolution de cet article.

-----  
Pour toute question éditoriale, publicitaire et de sponsoring, veuillez contacter TALA :

Beth Milton, Gestionnaire de comptes  
Tél. +44 (0) 7940 270338  
E-mail : [beth.milton@teamtala.com](mailto:beth.milton@teamtala.com)

**Contact :**  
TALA  
Beth Milton, Gestionnaire de comptes  
Tél. +44 (0) 7940 270338  
E-mail : [beth.milton@teamtala.com](mailto:beth.milton@teamtala.com)

## ARTICLE DE PRESSE

Sidel est un grand fournisseur mondial de solutions de conditionnement pour les boissons, les produits alimentaires et les produits d'hygiène du corps et de la maison en PET, canette, verre et autres matériaux.

Forts de plus de 170 ans d'expérience reconnue, nous contribuons à façonner l'usine de demain grâce à des systèmes et des services de pointe, à l'ingénierie de ligne, à des ECO Solutions et à d'autres innovations. Sidel a installé plus de 40 000 machines dans plus de 190 pays et compte plus de 5 000 employés dans le monde qui s'attachent à proposer des solutions d'équipements et de services répondant aux besoins des clients.

Nous veillons en permanence à comprendre l'évolution des défis commerciaux et du marché auxquels nos clients sont confrontés et nous nous engageons à répondre à leurs objectifs spécifiques en matière de performances et de développement durable. En tant que partenaire, nous nous appuyons sur nos solides compétences techniques, notre expertise en conditionnement et notre analyse de données intelligente pour veiller à optimiser la productivité des équipements sur toute leur durée de vie.

C'est ce que nous appelons **Performance through Understanding**.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur [www.sidel.com/fr](http://www.sidel.com/fr) et connectez-vous



[youtube.com/user/sidel](https://youtube.com/user/sidel)



[twitter.com/Sidel\\_Intl](https://twitter.com/Sidel_Intl)



[linkedin.com/company/sidel](https://linkedin.com/company/sidel)



[facebook.com/SidelInternational](https://facebook.com/SidelInternational)

### Contact :

TALA

Beth Milton, Gestionnaire de comptes

Tél. +44 (0) 7940 270338

E-mail : [beth.milton@teamtala.com](mailto:beth.milton@teamtala.com)