

TRENTO FRUTTA

MAGIE DE LIEUX, PARFUMS ET SAVEURS

UN TEL ENDROIT EXISTE DANS LA NATURE: C'EST LE TARENTIN-HAUT-ADIGE, LA RÉGION LA PLUS SEPTENTRIONALE D'ITALIE, QUI, ENCADRÉE PAR LA CHAÎNE MAGNIFIQUE DE MONTAGNES DES DOLOMITES ET ENTOURÉE DE VALLÉES RICHES EN FRUITS, EST CÉLÈBRE POUR LA PRODUCTION DE POMMES ET, GRÂCE À SON CLIMAT DIVERSIFIÉ, MÊME DE KIWIS, CERISES, PRUNES, NOIX, PETITS FRUITS ET LÉGUMES. SAVOURER LES PRODUITS DU TARENTIN ÇA VEUT DIRE FAIRE UN VOYAGE SAVOUREUX DANS UNE VARIÉTÉ INFINIE DE PARFUMS ET DE GOÛTS DE MONTAGNE: DES FRUITS ROUGES AUX EAUX-DE-VIE VIEILLIES, DES FROMAGES DE MALGA À LA CHARCUTERIE ARTISANALE ET À TANT D'AUTRES PRODUITS SUSCEPTIBLES DE RÉGALER MÊME LES PALAIS LES PLUS EXIGEANTS! PARMIS LES ENTREPRISES LES PLUS RENOMMÉES DU SECTEUR AGROALIMENTAIRE SE DISTINGUE TARENTOFRUTTA, UNE SOCIÉTÉ DE TARENTE, QUI DEPUIS PLUS DE 50 ANS TRANSFORME, PRODUIT, CONDITIONNE ET COMMERCIALISE DE GRANDES QUANTITÉS DE FRUITS ET DE LÉGUMES DE PREMIÈRE QUALITÉ, EN UTILISANT DES INSTALLATIONS ET TECHNOLOGIES À L'AVANT-GARDE SUSCEPTIBLES DE PRÉSERVER LES QUALITÉS ET LES GOÛTS DES PRODUITS FRAIS TOUT À FAIT INTACTS.

➤ SECTEUR: ALIMENTAIRE

TARENTOFRUTTA S.P.A.

Tarente, Italie

www.tarentofrutta.com

➤ Conditionneuses SK 802T et MP 300

➤ Diviseur-canaliseur DV 500 et convoyeurs



VIDEO



GEO LOCATION

DE L'ARBRE ... AU PETIT POT!



Grâce à l'emploi de technologies de production modernes, les fruits et les légumes traités par TrentoFrutta conservent dans le temps leur qualité et caractère savoureux inchangés, qui sont si appréciés par les consommateurs. Parmi les installations les plus innovantes de l'entreprise de Trento se distinguent les machines automatiques pour l'emballage secondaire fournies par SMI, spécialement conçues, en vue d'assurer

des niveaux élevés d'efficacité de production ainsi qu'une ample gamme de solutions d'emballage conformes aux paramètres les plus rigoureux de qualité et de pureté. La ligne d'embouteillage et de conditionnement ultramoderne de TrentoFrutta permet de remplir presque 30.000 pots/heure d'aliments pour la première enfance immédiatement après le traitement des fruits, en obtenant de la sorte un procédé de production durable "de l'arbre au petit pot".



LES PRODUITS DE HAUTE QUALITÉ MÉRITENT UN EMBALLAGE À LEUR NIVEAU

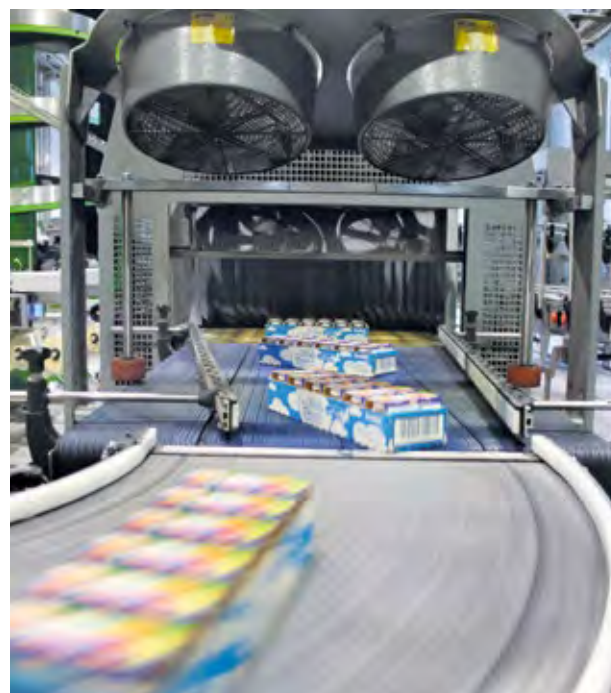
TrentoFrutta est l'un des principaux producteurs de produits semi-fabriqués dans le secteur des cultures maraîchères au niveau italien et européen. Des fruits et des légumes on obtient de nombreux produits transformés étant vendus dans le monde entier ou sinon directement emballés sous forme de jus, nectars, smoothies, boissons ou aliments homogénéisés de fruits et légumes destinés à la consommation pour la première enfance, le tout rigoureusement d'une marque privée. En vue de satisfaire aux nombreuses exigences des consommateurs, l'entreprise de Trento conditionne ses produits dans une ample gamme de récipients et emballages différents:

- petits pots en verre de 80 à 250 ml avec bouchon twist-off
- poches – emballages flexibles de 70 à 500 ml
- bouteilles en verre de 125 à 250 ml avec bouchon twist-off, étiquette en papier ou manchon pour Ligne Bar
- bouteilles en verre de 500 ml à 1 l avec bouchon twist-off

L'installation de production de TrentoFrutta permet de gérer non seulement différentes typologies de récipients, mais aussi une grande variété de formats de paquet et de configurations d'emballage diverses grâce à la souplesse opérationnelle et à la facilité de changement de format des conditionneuses automatiques SMI.



LES SOLUTIONS SMI POUR TRENTOFRUTTA



P our automatiser et optimiser le procédé d'emballage secondaire de fin de ligne, TrentoFrutta s'est adressée à SMI, qui dans ce domaine peut vanter plus de 30 ans d'expérience dans la conception et la réalisation de conditionneuses automatiques à grande vitesse, dotées des technologies les plus avancées en termes d'automatisation des procédés et d'une ample souplesse d'utilisation. Pour l'usine de l'entreprise de Trente, SMI a étudié une solution logistique valorisant les points de force des machines fournies, en intégrant les fonctions et la polyvalence; de cette intégration est issue une installation pour le conditionnement secondaire de fin de ligne, qui permet à TrentoFrutta d'utiliser au mieux les puissances de chaque machine SMI montée, en modulant la production en fonction des exigences de conditionnement en carton léger enveloppant, film thermorétractable, barquette + film et seule barquette de récipients en vrac ou de paquets déjà faits, pour réaliser des configurations pratiques "pack-in-pack".

➤ CONDITIONNEUSE MP 300 – production jusqu'à 300 paquets/minute

Récipients conditionnés: petits pots en verre de 80 g, 100 g, 125 g et 200 g

Formats de paquet réalisés: emballages en carton ondulé léger avec bords superposés sur le fond dans les regroupements 1x2, 1x4 et 2x2 avec goulot dedans (OTT).

Avantages: les conditionneuses de la série MP emballent une ample gamme de récipients dans un nombre élevé de configurations différentes, de manière à répondre efficacement aux exigences variables présentes et futures des consommateurs finaux. Le système de conditionnement à cycle continu assure un procédé de production fluide, sans mouvements saccadés préservant les récipients de coups et de chocs, ce qui garantit l'intégrité du produit, qualité du paquet élevée et usure mécanique réduite des composants de la machine. Le système de fermeture du paquet sur le fond avec de la colle à chaud assure une fermeture précise et durable, avec la possibilité d'utiliser plusieurs types de carton léger. Les conditionneuses de la série MP de SMI sont la solution idéale pour réaliser les paquets à l'aspect graphique enjôleur et d'un fort impact visuel susceptibles d'attirer l'attention du consommateur; de plus, les emballages en carton ondulé léger sont très résistants aux chocs et faciles à manipuler, ouvrir et stocker.

➤ DIVISEUR-CANALISEUR DV 500

Fonction: il distribue sur plusieurs rangées les emballages 1x2, 1x4 et 2x2 en sortie de la conditionneuse MP 300

Avantages: il s'agit d'un système compact et flexible pour distribuer les paquets sur plusieurs rangées et les acheminer vers la fardeleuse en version double piste SK 802T. Le modèle DV 500 est un diviseur à mouvement continu, dont le fonctionnement régulier est assuré par le contrôle de la disponibilité du produit en entrée de la machine, qui gère automatiquement la vitesse de travail, et par le dispositif d'arrêt de la machine. Les emballages en sortie de la conditionneuse en carton ondulé léger MP 300 sont accompagnés vers la machine pour le re-conditionnement en barquette-film ou seul film, ce qui assure un procédé d'emballage fluide et constant.

➤ FARDELEUSE SK 802T – production jusqu'à 70 + 70 paquets/minute

Récipients conditionnés: pots en verre de différentes capacités, bouteilles en verre de 0,2 l et emballages 1x2 et 2x2 en carton ondulé léger de pots en verre provenant de la MP 300

Emballages réalisés: de nombreux formats de paquet en barquette+film en version simple et double piste et formats de paquet en seule barquette en version simple piste.

Avantages: conditionneuse automatique équipée d'un séparateur électronique, changement de format automatique, chariot levage de bobines, dispositif de centrage de l'impression sur film. Les machines de la série SK sont la solution idéale pour passer rapidement d'un format de paquet à l'autre, en alternant la production de paquets en version double ou simple piste. En outre la machine est dotée du dispositif en option "Easy-load", c'est-à-dire un système automatique de chargement de cartonnettes de carton se composant d'une série de convoyeurs à tapis motorisés dédiés à l'alimentation du magasin des cartons de la conditionneuse. L'avancement des cartons sur les convoyeurs et leur chargement dans le magasin de la machine sont gérés par son système d'automatisation et contrôle, de manière à optimiser l'efficacité de production. L'Easy-load est donc la solution idéale pour conditionner plusieurs typologies de récipients dans différents formats de paquet, en passant rapidement d'une configuration à l'autre. En outre, le design ergonomique de tout le système permet à l'opérateur de charger avec une facilité extrême les piles de cartonnettes sur les tapis d'alimentation du magasin des cartons placés à l'extérieur de la machine à une hauteur de travail qui convient à cette opération.

➤ CONVOYEURS

Fonction: manutention de produits en vrac et conditionnés

Avantages: composition modulaire de la solution de ligne la plus indiquée pour satisfaire aux exigences du client en termes de rapidité et automatisation des opérations de changement de format; en outre, pour simplifier ultérieurement les réglages de la machine nécessaires à la gestion des différentes configurations de paquet, sur la conditionneuse SK 802T ont été montés une série de guides spécialement conçus, pour gérer le flux des produits dans la zone d'entrée latérale du tapis.

UN PARTENAIRE DE CONFIANCE DEPUIS 1961

L'entreprise de Trente naît en 1961 comme Cremogen S.p.A. par la volonté de la famille Pizzinini. En 1966 l'entreprise se transforme en F.lli Pizzinini et dans la structure de propriété entre aussi l'entreprise allemande Peter Eckes, qui à fur et mesure en assume le contrôle jusqu'à en devenir en 1971 l'unique actionnaire. En octobre 1988, après une opération de restructuration ambitieuse de l'entreprise ayant duré plusieurs années, cette dernière cède la propriété de Cremogen à un groupe d'entrepreneurs allemands, qui changent le nom de la société néo-acquise en TrentoFrutta, en lançant un plan d'investissements substantiel caractérisé par le développement du traitement des fruits. L'entreprise de Trente transforme de nombreux fruits et légumes frais et surgelés, provenant surtout d'Italie, en des produits semi-finis

pour l'industrie destinés aux marchés du monde entier; de plus, elle conditionne pour le compte de tiers non seulement une ample gamme de nectars, jus et boissons à base de fruits, mais aussi des "smoothies" et aliments homogénéisés pour la première enfance. La qualité des matières premières est assurée par des contrôles fréquents sur place effectués par des agronomes experts au cours de toutes les phases de la culture, qui est produite suivant des techniques conventionnelles, biologiques ou vérifiées; en outre, chaque produit est toujours identifiable le long de toute la filière de production et commercialisation à partir du champ de culture. Aujourd'hui TrentoFrutta est dotée d'une capacité de stockage totale de 25 millions de litres et compte parmi ses clients les plus grandes industries alimentaires mondiales, telles que Sunval, ainsi que des industries pharmaceutiques.





TRENTOFRUTTA S.P.A.

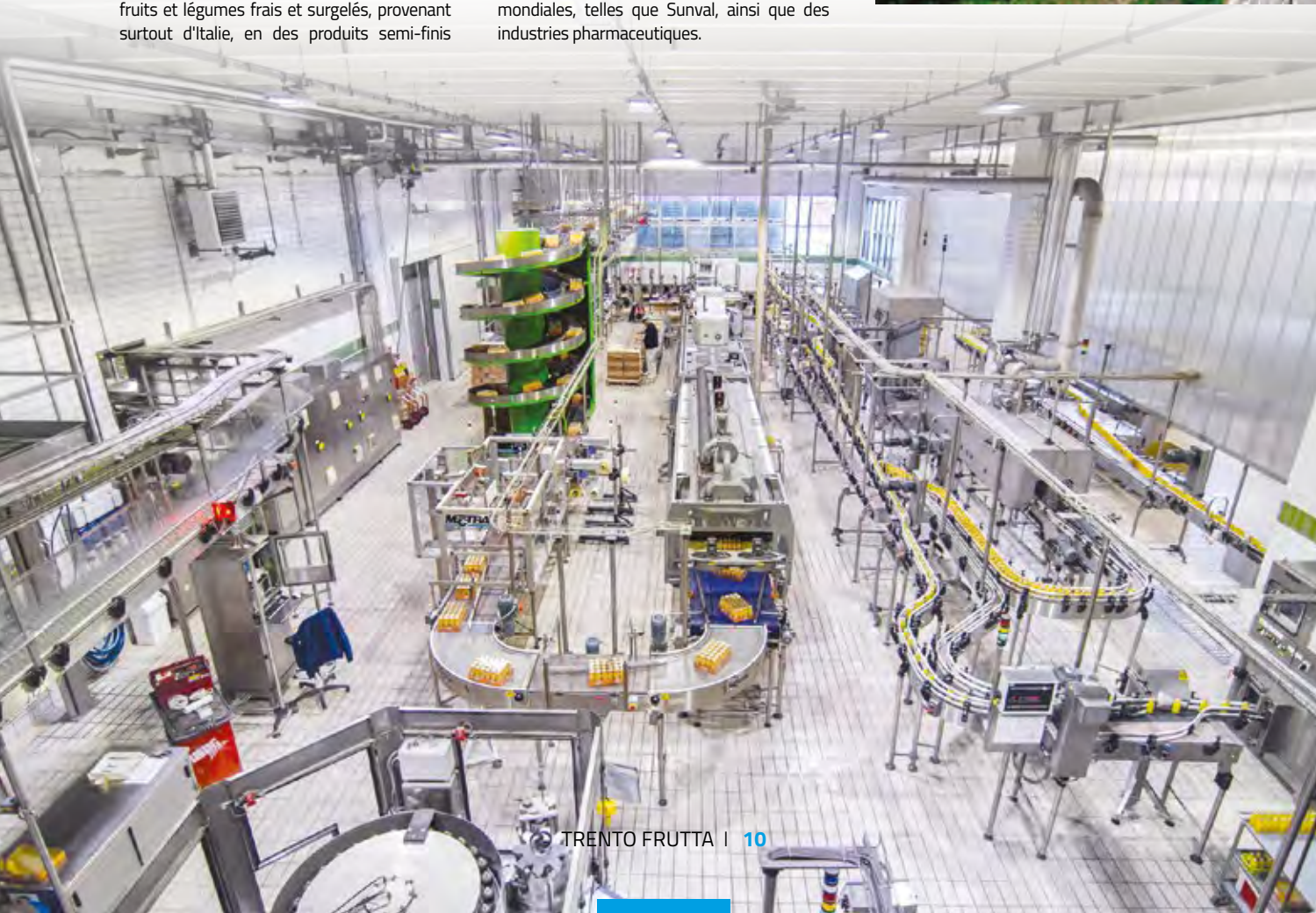
 **Année de fondation:** 1961

 **Siège de production:** Trente – Italie

 **Chiffre d'affaires:** plus de 45 millions de €

 **Salariés:** l'entreprise emploie plus de 150 personnes

 **Production:** TrentoFrutta est l'un des principaux producteurs de produits semi-finis dans le secteur des cultures maraîchères au niveau italien et européen ainsi qu'un partenaire de confiance et compétent pour le conditionnement en verre et poches de produits finis de tierce marque.



UN COUP D'ŒIL SUR LE GROUPE SUNVAL

En collaboration avec Sunval Nahrungsmittel GmbH et avec TrentoFrutta SpA, Sunval offre des aliments biologiques de haute qualité pour la première enfance avec certification biologique et Demeter (*). La gamme de production comprend des fruits, légumes, viande et fromage, lait (en poudre ou liquide) homogénéisés et tant d'autres

aliments pour la première enfance. Afin d'offrir un assortiment complet de produits "baby-food", l'entreprise italo-allemande collabore avec d'autres producteurs de crèmes de céréales, petites pâtes, biscuits, etc., dont l'activité s'inspire des mêmes principes et valeurs de Sunval: qualité, santé, écologie, authenticité. Sunval a été l'une des premières entreprises à s'occuper, à partir des

années '50, du conditionnement d'aliments pour la première enfance; au fil des années, en étroite collaboration avec des nutritionnistes, pédiatres et puéricultrices, elle a développé une ample gamme de produits (presque 400 recettes) et à l'heure actuelle elle est connue dans le monde entier comme spécialiste en bio-aliments de marque privée.

→ (*) Demeter Associazione Italia est une association privée de producteurs, transformateurs et distributeurs de produits agricoles et alimentaires biodynamiques, dont les membres, en gérant leur entreprise conformément aux critères internationaux Demeter pour la production, transformation et étiquetage, ont le droit d'apposer la marque Demeter sur leurs produits.




Parmi les clients les plus importants de l'entreprise italo-allemande se situent des entreprises grandes et petites, des chaînes de magasins et revendeurs du secteur alimentaire opérationnels au niveau national et international. Grâce à un système de production sur trois équipes, de l'usine Sunval sortent chaque année environ 70 millions de pots d'aliments de haute qualité pour la première enfance, amplement diversifiés par recette, format de paquet, préférences saisonnières ou campagnes de promotion.

SUNVAL

 **Groupe:** Sunval Nahrungsmittel GmbH

 **Siège commercial:** Trente - Italie

 **Chiffre d'affaires du Groupe:** plus de 60 millions de €

 **Salariés:** environ 160 collaborateurs qualifiés, qui s'occupent du traitement de matières premières exclusivement de provenance biologique destinées à des clients du monde entier

 **Activité:** Commercialisation de produits de l'enfance



DÉCOUVRONS POURQUOI LES PRODUITS DU TRENTIN ONT UN GOÛT UNIQUE !

Formé d'une mosaïque de vallées, parcouru par le fleuve Adige et encadré par les Dolomites, le Trentin peut être considéré une zone de rencontre entre les goûts des cuisines méridionale et septentrionale. A tous ceux qui descendent du nord, cette région offre un premier aperçu des influences méditerranéennes,

en anticipant les goûts de la cuisine typique italienne; en effet à Trento on peut déguster certains plats d'origine latine, tels que les beignets de sauge ou de pommes ou le fromage frit. A tous ceux qui, par contre, montent du sud, voilà que s'ouvre le monde de la gastronomie nordique avec des plats qui remontent à la tradition allemande ou autrichienne tels que les "knödel" ou les

"canederli" (petites boules de pain rassis mélangé avec des ingrédients qui varient de zone à zone, mais qui habituellement incluent speck, fromage, une pincée de ciboulette...), les "sauerkraut" (choux fermentés très savoureux et le plus souvent servis avec les canederli) et les "nockerln" (gnocchis, desquels la variante à la ricotta fumée est particulièrement connue).



Les fruits représentent un élément très important du panorama gastronomique trentin. A part les pommes, qui méritent un chapitre séparé, le Trentin est renommé pour la prune de Dro, les fraises et les framboises, les légumes biologiques de la Vallée de Gresta, les brocolis de Torbole et le maïs de Storo. Le Trentin est une mine inépuisable de gourmandise pour les gourmands de pâtisserie, à partir du "Strudel" (enveloppe de pâte feuilletée avec farce à base de pommes, raisins secs, pignons de pin, chapelure de pain rissolée dans le beurre et parfumée de cannelle), pour continuer avec le "Zelten" (gâteau de Noël typique formé de dattes, figues sèches, raisins secs, pignons de pin, noix, cannelle, eau de vie et cognac, mélangés dans une pâte de pain de seigle) et ensuite avec les "Krapfen" de Merano du Val Passiria (de légers beignets à la confiture, à la crème ou aux graines de pavot), la tarte tyrolienne de prunes ... et tant d'autres.



“ Une pomme par jour tient le docteur au loin ”

C'est un dicton populaire italien célèbre pour démontrer que la pomme est un fruit spécial, considérée un médicament de la nature, un remède pour un tas de problèmes. En effet, le célèbre dicton révèle une vérité scientifique, comme il est soutenu dans une étude présentée à l'occasion du congrès «Experimental Biology 2008» de San Diego, en Californie. Les chercheurs ont analysé les données de la plus grande base de données fédérale des Etats-Unis sur la nutrition et la santé et ont découvert que ceux qui consomment les pommes ont 27 pour cent de probabilités en moins de tomber malade de la syndrome métabolique, une condition liée à différentes pathologies chroniques, comme le diabète et l'hypertension. En outre, les adultes consommateurs de pommes ont moins de graisse abdominale, une tension plus basse de 30% et 21% en moins de risque d'obésité. Selon les chercheurs, les pommes jouent un rôle de protagoniste dans une alimentation salubre, pauvre en graisses et sucres.



CHEMIN DE LA POMME ET DES GOÛTS DES VALLÉES DE NON ET DE SOLE

Il s'agit d'un endroit dans la région de Trente nord-occidentale notamment riche en histoire, culture et traditions, qui récemment se présente avec une nouvelle offre savoureuse et authentique, le soi-disant "Chemin de la Pomme et des Goûts", qui, situé entre les Vals di Non et di Sole, est entouré de reliefs montagneux majestueux, tels que "le Maddalene", le Massif de

Brenta et l'Ortles-Cevedale. Cette "route gastronomique" relie les deux vallées, depuis des siècles dominées par la culture des pommes et des vergers, où, dans un paysage merveilleux riche en lacs et torrents, on produit l'unique pomme AOP d'Italie. Par contre, dans les zones les plus élevées du Val de Non et du Val di Sole c'est l'élevage de bovins qui est répandu; le lait qui en découle est utilisé pour produire différentes spécialités laitières-

fromagères très appréciées par les consommateurs. Excellente est également la charcuterie du Trentin, comprenant la célèbre "mortandèla" fumée et la petite production de vin sur les bords du lac de Santa Giustina. Des vallées riches en fruits et en légumes, desquelles on obtient beaucoup de produits biologiques et naturels, tandis que les nombreuses abeilles, qui facilitent la pollinisation des arbres fruitiers, offrent de délicieux miels.



UNE HISTOIRE GOURMANDE

Il paraît que les premiers pommiers en Europe ont été développés au Kazakhstan, en Asie centrale. Les pommes arrivèrent par la suite en Grèce le long de la route de la soie et gagnèrent le Haut-Adige à l'époque des conquêtes romaines. Au Moyen-âge la culture de cette plante fruitière avait lieu le plus souvent sur l'initiative des monastères, qui étaient les dépositaires des connaissances, même si les familles rurales exploitèrent pendant plusieurs siècles la pomme pour leur propre auto-subsistance.

Déjà à cette époque, la pomme du Haut-Adige était exportée au nord à travers les cols alpins et par la suite à travers la nouvelle ligne ferroviaire qui passait par le Brenner; entre 1880 et 1890 les arboriculteurs du Haut-Adige conquièrent une certaine quantité de terres pour la culture, grâce à la régulation du cours de l'Adige et à l'assainissement consécutif des zones marécageuses environnantes. Finalement, vers la fin du XIXe siècle naquirent les premières coopératives d'arboriculteurs; depuis lors la culture des pommes ne s'est plus arrêtée.

