

LA GALVANINA

SECTOR AGUA & BEBIDAS

La Galvanina S.p.A.
Rimini - Apecchio, Italia
Grupo: Galvanina Group

- Encartonadora Smiflexi WP 450
- Enfardadora Smiflexi SK 502T



GEO LOCATION



A principios del siglo XX la sociedad La Galvanina (ubicada en Rimini - Loc. San Lorenzo Monte, en la homónima provincia) empezó su actividad en el sector de las bebidas empaquetadas industrialmente embotellando en envases de cristal el Agua Mineral Galvanina, que por aquel entonces era consumida por un estrecho círculo de familias nobles de la zona; desde entonces, cada vez más clientes han aprendido a apreciar las grandes propiedades digestivas de este producto que, año tras año, ha ampliado su difusión hasta cubrir todo el territorio italiano. En 1989 el Agua Mineral Galvanina desembarcó en todos los continentes, desde África hasta Asia y desde Australia hasta las Américas, convirtiéndose en una de las aguas minerales más conocidas y apreciadas del mundo. Para estar al paso con el éxito obtenido en los



mercados internacionales, la empresa de Rimini ha ampliado sus plantas de producción, persiguiendo el objetivo de la calidad total de sus productos con una actualización continua de las tecnologías empleadas. Actualmente La Galvanina opera a través de sus dos plantas de producción de Rimini y Apecchio, que cuentan con un total de unos 70 empleados en Italia y más de 30 en las filiales comerciales en el extranjero.



valdimeti

ACQUA OLIGOMINERALE

PRODUCTOS DE CALIDAD Y CONTINUA ACTUALIZACIÓN TECNOLÓGICA

En la ciudad de Apecchio, en provincia de Pesaro, la sociedad por acciones La Galvanina embotella el agua oligomineral de marca Val di Meti en unas instalaciones industriales adquiridas en octubre de 2008, que habían permanecido cerradas muchos años debido a repetidos y desafortunados cambios de propiedad. Gracias a esta importante inversión, La Galvanina ha reactivado la producción y la comercialización de esta agua de larga tradición, icono de la genuinidad de los territorios del interior de Las Marcas y fruto incontaminado de las montañas de las cuales proviene. El agua oligomineral Val di Meti nace y mana a una altitud de unos 700 metros sobre el nivel del mar en el corazón





de los Montes Apeninos Centrales, en la región de Las Marcas, en los lindes entre Umbria y Toscana. El paisaje incontaminado del Monte Nerone por una parte y el de los Montes de Carda por otra, nevados la mayor parte del año, hacen de marco a esta agua maravillosa, perfectamente equilibrada en su composición oligomineral. Conocida y apreciada desde hace siglos, se caracteriza por su perfecta composición de oligominerales que la hace el alimento ideal para la primera infancia y en las dietas pobres de sodio, excelente durante las comidas y útil para los deportistas... prácticamente es un agua apta para todos y en cualquier momento del día. El "renacer" del establecimiento Acqua Val di Meti ha sido posible gracias a un enorme trabajo de modernización y potenciación de las instalaciones de embotellado, necesario para devolver a las líneas de producción las condiciones de eficiencia y productividad. La superficie del establecimiento se ha duplicado con creces, al objeto de poder alojar bajo el mismo techo la producción tanto en botellas de cristal como en botellas



de plástico. En el proyecto industrial de recualificación y modernización de las instalaciones, la sociedad La Galvanina ha apostado por soluciones tecnológicamente avanzadas capaces

de dar a la marca Acqua Val di Meti la misma visibilidad internacional que los demás productos del grupo, gracias a un aumento de las exportaciones y a una innovadora estrategia de marketing.





GALVANINA GROUP



El antiguo esplendor del agua mineral y de las bebidas analcohólicas naturales

La empresa La Galvanina S.p.A. es famosa en Italia y en el mundo no sólo por su agua mineral, sino también por la producción de aguas aromatizadas y bebidas analcohólicas a base de zumos de fruta y aromas naturales, empezada ya en los primeros años del siglo XX. Galvanina es, históricamente, una de las más antiguas fuentes de agua mineral natural en Italia; en efecto, desde su fundación en el año 268 A.C., la colonia de Ariminum (la actual Rímini), donde se encuentra la fuente,



era una de las ciudades romanas más importantes de toda Italia septentrional. Una prueba del interés de los antiguos romanos por este lugar rico de aguas terapéuticas son los



hallazgos arqueológicos, que tuvieron lugar durante las excavaciones de las galerías de aducción del agua Galvanina y de la rehabilitación de la fuente renacentista, que hacen suponer la existencia de antiguas termas romanas; dichos hallazgos han hecho accesible al hombre un escenario excepcional de rocas e imponentes canales subterráneos en los cuales, desde hace milenios, fluye en profundidad el Agua





Mineral Galvanina. El agua Galvanina, gracias al magnesio, al calcio y a los bicarbonatos disueltos en la misma, así como a un moderado contenido de anhídrido carbónico libre (38,5 mg de CO² por litro), actúa en el hígado y en

el estómago favoreciendo las funciones hepatobiliares; además, estimula la digestión si se bebe en las comidas, tiene beneficiosas propiedades diuréticas y puede disminuir el nivel de ácido úrico en la sangre.



👤 Rino Mini
Presidente de La Galvanina S.p.A.



*L'inimitabile
gusto Italiano!*

GALVANINA

A C Q U A M I N E R A L E N A T U R A L E



Galvanina se encuentra con la moda

Del encuentro del Agua Mineral Galvanina con la prestigiosa "maison" de moda Iceberg ha nacido "Iceberg mineral water", a la venta sólo en seleccionados "concept store" y restaurantes de diseño; de esta manera, la renombrada calidad del Agua Mineral Galvanina se presenta en un envase de aspecto gráfico sofisticado y esencial, que encierra un producto "made in Italy" para los amantes más refinados del buen beber de todo el mundo.



En el corazón de Italia, en la ciudad de los sueños... nace el agua Galvanina

Desde hace más de 160 años Rímini es la respuesta a los sueños de generaciones de veraneantes: la cordialidad, la capacidad de acogida de sus habitantes y un territorio que ofrece, además de kilómetros de playas,

antiguos sabores, arte, relax, diversión y una antigua tradición relacionada con el bienestar y las curas termales, hacen de esta ciudad romana un punto de referencia del turismo internacional. Quien se preocupa por el bienestar y la salud de su cuerpo sabe muy bien que Rímini es un lugar rico de aguas terapéuticas, ya conocidas en la época de los Romanos, como por ejemplo el agua Galvanina que mana de la cima de San Lorenzo Monte de Rímini. Su sabor y su pureza nacen del corazón de las rocas de los montes Apeninos Septentrionales, de los cuales las nieves y las lluvias que caen abundantes recorren un largo y profundo camino por el corazón de la tierra, atravesando rocas

y galerías, para llegar incontaminadas al manantial de San Lorenzo Monte de Rímini. Desde el año 1901 el agua que mana de este manantial es embotellada por la empresa "La Galvanina S.p.A." en uno de los más modernos establecimientos de Italia, que trabaja sobre la base de tres principios irrenunciables: la calidad del producto, el ahorro energético y la protección del medio ambiente. Además del establecimiento de Rímini, la sociedad La Galvanina también ha modernizado la planta de embotellado del Agua Val di Meti en Apecchio, comprando maquinarias de alta tecnología suministradas por SMI como la enfardadora en film termorretráctil Smiflexi SK 502T y la encartonadora wraparound Smiflexi WP 450.



INSTALLATION / La Galvanina



PARQUE TERMAL GALVANINA

Árboles seculares, prados verdes, flores, un área henchida de aromas para respirar entre los vestigios de un antiguo asentamiento romano; hablamos del vasto y hermoso Parque Termal Galvanina, que los Romanos eligieron como lugar termal y que es uno de los lugares más bellos de Rímini. Tras años de puertas cerradas, el parque recientemente ha reabierto sus puertas con gran estilo, acogiendo la 13ª edición del Festival de la Cocina Italiana, un extraordinario evento bajo el signo de la buena comida, el buen vino y el bienestar. Áreas temáticas dedicadas al aceite, al vino, a la cerveza, a la pizza, a la cocina de autor, a centenares de productos artesanales de calidad y a las producciones bio, se han puesto a disposición del público para degustaciones, catas y para compras especiales que pueden consumirse allí mismo con la familia o llevarse a casa como sabroso recuerdo de una experiencia enogastronómica memorable.



LA MODERNIZACIÓN EMPIEZA POR LA FLEXIBILIDAD DEL EMPAQUETADO

Para satisfacer las cambiantes preferencias de los consumidores, las empresas del sector de las bebidas deben disponer de modernas líneas de embotellado que puedan adaptarse rápidamente a las tendencias del mercado. Por

este motivo, La Galvanina ha elegido equipos SMI como la enfardadora Smiflexi SK 502T y la encartonadora Smiflexi WP 450, que han sido específicamente diseñados para pasar fácil y rápidamente del empaquetado de las botellas PET y cristal con marca

Val di Meti, Iceberg y Galvanina Executive a los envases de bebidas alcohólicas Bio que la empresa embotella para numerosas marcas privadas. La encartonadora WP 450 satisface las exigencias de producción de la línea de 24.000 botellas por hora



y embala tanto las botellas PET (de 0,5 l y 1,0 l) como las de cristal (de 0,355 l, 0,75 l y 1,0 l) en cajas de cartón wrap-around con y sin separadores preformados de cartoncillo; más concretamente, las botellas PET de 0,5 l se empaquetan en la configuración

4x6, mientras que las de 1 litro en el formato 3x4 en cajas wrap-around con y sin separadores. Las botellas de cristal de 0,355 l con marca Prestige e Iceberg se empaquetan en cajas wrap-around en el formato 4x6, mientras que las de 0,75 l -siempre

con marca Prestige e Iceberg- en el formato 3x4 en cajas con y sin separadores; por último, las botellas de 1,0 l se embalan en el formato 3x4 y 2x3. También la enfardadora SK 502T asegura la misma flexibilidad operativa de la encartonadora

anteriormente descrita; en efecto, las botellas PET de 0,5 l se empaquetan en doble pista en los formatos 3x2 y 4x3 sólo film y en el formato 6x4 sólo film y bandeja + film, mientras que las de 1 litro se empaquetan en los formatos 3x2 y 4x3 sólo film y en el formato 4x3 bandeja+film. Las máquinas de embalaje Smiflexi SK 502T y WP 450 han satisfecho plenamente las expectativas de La Galvanina en términos de versatilidad y flexibilidad, puesto que, además de permitir rápidos cambios de formato, pueden adaptarse fácilmente a futuros trabajos con nuevos productos, formatos y paquetes. Así es, todos los modelos de empaquetadoras SMI de la serie Smiflexi son especialmente aptos para líneas de embotellado

¡LA MEJOR FRUTA MEDITERRÁNEA PARA UN ZUMO FRESCO, ESPUMOSO Y BIOLÓGICO!



Desde el 2011 la sociedad La Galvanina es licenciataria de la marca Almaverde Bio Italia, un consorcio que agrupa a 11 empresas del sector agroalimentario italiano de comprobada experiencia en el campo de los alimentos biológicos. Almaverde Bio nace en el año 2000 con el objetivo de ofrecer una gama completa de productos biológicos con la misma marca "paraguas", asociando empresas italianas especializadas en su sector mercadológico, que son autónomas por lo que a la comercialización se refiere, pero que invierten juntas en una única marca; Almaverde Bio hoy es reconocida como la primera marca de productos biológicos en Italia y cuenta con una gama absolutamente única en el sector, apta para todos los canales comerciales. La Galvanina, empresa histórica en el panorama agroalimentario italiano, que opera en el territorio nacional desde 1901 y en el extranjero desde 1987, es famosa por la producción de aguas minerales naturales y de bebidas analcohólicas a base de fruta, caracterizadas por una especial atención hacia la riqueza de los componentes naturales. Desde el zumo de granada hasta la bebida de café, o desde el zumo de pomelo mediterráneo hasta la limonada, la gama de bebidas Galvanina siempre ha propuesto productos ricos de sustancias naturales saludables, cuya calidad está biológicamente certificada. Desde hace años la empresa de Rimini ha desarrollado una línea de bebidas analcohólicas, con y sin gas, a base de productos biológicos sin azúcares añadidos y en agua mineral; en especial, para Almaverde Bio se han creado dos líneas de productos exclusivos dirigidos tanto al mercado nacional como al europeo: una de ellas comprende cuatro tipos de bebidas (naranja, limonada siciliana, mandarina y frutos rojos), mientras que la otra comprende cuatro tipos de té frío (de limón, de melocotón, verde y blanco con pulpa de guayaba y esencia de flores de loto).





multi-producto y multi-formato, donde el paso de una producción a otra debe ser fácil, rápido y con costes reducidos. Para el empaquetado secundario de las botellas PET y de cristal del agua Val di Meti, la sociedad embotelladora La Galvanina ha optado por instalar máquinas de embalaje producidas por SMI, las cuales, gracias a la gran flexibilidad operativa que las caracteriza, permiten empaquetar una gran variedad de productos en múltiples configuraciones de paquete diferentes.



ROMANIA: TIERRA DEL SABOR PARA PALADARES GOLOSOS

Diez mil metros cuadrados dedicados al sabor junto a los protagonistas de la gastronomía italiana: todo esto es el Festival de la Cocina Italiana que, tras hacer etapa en algunas regiones italianas, el pasado mes de septiembre de 2013 llegó al magnífico escenario del Parque Termal Galvanina, en las colinas de Rimini. En ocasión del Festival de la Cocina Italiana, un auténtico y gigantesco parque de atracciones de la alimentación con lo mejor de la comida,

del vino, de la cerveza y del bienestar, durante el evento se abrió la sección de curas hidropínicas del Parque, donde los visitantes y huéspedes pudieron saciar su sed gratuitamente con las famosas aguas termales y digestivas de Galvanina. También se abrió al público el adyacente Museo Arqueológico con vestigios de época Romana, bizantina y renacentista, encontrados en las excavaciones del Parque Termal Galvanina y los Antiguos Manantiales Romanos con las cámaras de captación y sedimentación, a través de la compleja red de galerías subterráneas de aducción. Llegado a su 13ª edición, este evento es una de las citas enogastronómicas más importantes; el evento, que aglutina lo mejor de la comida y del vino italianos, es itinerante: en el 2012 se celebró en Pergola, provincia de Las Marcas, conocida como la ciudad del tartufo blanco, al que acudieron televisiones, periodistas, importantes chef italianos y compradores extranjeros, además de un nutrido público, que pudieron degustar excelentes comidas y vinos.



INSTALLATION / La Galvanina