

CEREAL TERRA

El hombre forma parte del universo y no puede prescindir ni del medio ambiente ni de la naturaleza, ya que el aire, el agua y los alimentos son indispensables para su vida. Todo lo que crece en la tierra absorbe las sustancias contenidas en ella y las restituye al hombre. Así que respetar la tierra significa respetarse a uno mismo. Si cada uno de nosotros tuviera en cuenta estos conceptos a la hora de elegir cada día qué comer y cómo comerlo, el mundo entero se revolucionaría, porque comprenderíamos de inmediato que, si devastamos la tierra y contaminamos el aire y el agua, es como si nos hiciéramos daño a nosotros mismos. Conceptos que están muy bien arraigados en Cereal Terra, una empresa italiana que, desde 1990, produce conservas de primera calidad utilizando materias primas 100% biológicas. La comida es una de las principales formas de demostrar amor, a nosotros mismos y a los demás. Partiendo del concepto que "somos lo que comemos", Cereal Terra invierte constantemente para poder compaginar tecnología y tradición, y garantizar la calidad del producto, empezando por la selección de las semillas hasta el envasado del producto final en tarros que llegan a la mesa de los consumidores. Por lo que respecta al embalaje, esta empresa de Turín acaba de contactar con SMI para instalar una empaquetadora de film termorretráctil de la serie LSK 40 T para el empaquetado, en bandejas con film o bases planas con film, de una gran variedad de tarros de su gama de producción.

- **SECTOR: ALIMENTOS**
CEREAL TERRA
Cirié (Turín), Italia
www.cerealterra.it
- Enfajadora LSK 40 T
- Cintas transportadoras



VIDEO



GEO LOCATION

LA HISTORIA DE UN AMOR POR LAS COSAS BUENAS

Cereal Terra es una empresa italiana familiar situada en Ciriè, provincia de Turín, al pie de las sugestivas laderas de los Alpes. Se fundó en 1990 con el profundo convencimiento de que una alimentación correcta y saludable es el primer paso para mejorar la vida. Incluso antes de que la Comunidad Europea determinara cómo etiquetar un producto biológico, esta empresa de Turín, gracias al arte de la conservación, a su transparencia y a su gran respeto por la naturaleza, ya fabricaba productos genuinos, auténticos, 100% biológicos. En aquella época, en la etiqueta se escribía "sin conservantes" y "sin abonos químicos", ya que los productos de Cereal Terra, eran y siguen siendo el resultado de un proceso artesanal, basado en el arte

de saber escuchar y en la experiencia, adquirida de los secretos y la sabiduría de la abuela, que en la cocina de una casa de campo, donde la lumbre del hogar marcaba el ritmo del tiempo, les decía cómo hacer para que las conservas mantuvieran todo el sabor, el perfume y los colores de la tierra. "El arte de conservar" no significa solamente poner los frutos en un tarro, ya que, junto con los olores y los sabores de la temporada, también se conservan los matices de los recuerdos y de las emociones. Al saborear una conserva, esta debe transportarnos a su momento vital, despertar en nosotros esos instantes ya olvidados que vuelven a la mente y nos hacen revivir un buen momento del pasado. Por eso, Cereal Terra




utiliza solamente productos biológicos frescos, recolectados en su momento justo, porque solo así tendrán mucho que decirnos. Desde hace un cuarto de siglo, esta empresa del Piemonte persigue con pasión y entusiasmo esta exitosa filosofía de producción, que garantiza productos rebosantes de amor y tradición, igual que las conservas de nuestras abuelas. Y es que... ¿qué puede decirnos un tomate cultivado en un invernadero? Si nunca ha visto el sol y el único calor que ha recibido es viento caliente generado por una estufa.



CEREAL TERRA EN SÍNTESIS:

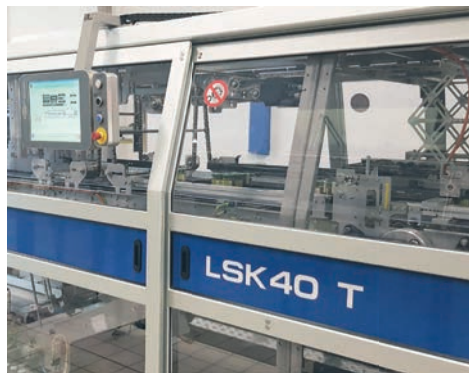
 **Año de fundación:** 1990

 **Cifra de negocios 2019:** € 7 millones

 **Producción:** conservas de alimentos 100% biológicas



LAS SOLUCIONES SMI PARA CEREAL TERRA



Cereal Terra está fuertemente vinculada al territorio en el que opera y concede mucha importancia al ciclo natural de las materias primas para valorizar las variedades estacionales. Esta empresa piemontesa ha conseguido fusionar perfectamente la tradición y la pasión familiar con las más avanzadas técnicas de producción, y colaborar con toda la cadena de proveedores, para ofrecer a sus clientes productos de la mayor calidad y el sabor único de los productos frescos, que, tras pasar rigurosos controles e inspecciones para garantizar una calidad impecable, son procesados y puestos a disposición del cliente final. Cereal Terra cuenta con una producción muy variada, que incluye numerosos tipos de tarros y botellas de cristal para sus aperitivos, salsas, pesto, comidas preparadas etc., empaquetados con film termorretráctil en prácticas bandejas o bases planas gracias a la enfajadora SMI de la serie LSK ERGON.



➤ ENFAJADORA LSK 40T ERGON - Produzione Fino A 40 Pacchi/Minuto

Contenedores empaquetados: tarros de cristal de 0,12 L / 0,314 L / 0,39 L / 0,212 L y 0,106 L. Botellas de cristal de 350 gr.

Paquetes realizados: Fardos en bandeja + film en el formato 3x2 (todos los tarros y las botellas de cristal) y en el formato 4x3 para los tarros de 0,314 L. Fardos base plana + film en el formato 3x2 (todos los tarros y las botellas de cristal) y en el formato 4x3 para los tarros de 0,314 L.

Principales ventajas:

- máquina automática adecuada para el empaquetado de diferentes tipos de contenedores
- todos los modelos LSK ERGON disponen de un sistema mecánico de agrupamiento del producto; el cambio de formato es de tipo manual
- la enfajadora LSK ERGON tiene unas dimensiones muy reducidas y es la solución ideal para satisfacer las necesidades de quienes no disponen de mucho espacio en las instalaciones de producción
- excelente relación calidad/precio: La serie LSK ERGON ofrece soluciones tecnológicas de vanguardia y componentes altamente fiables a precios muy competitivos
- la unidad de corte del film tiene un diseño compacto y la cuchilla es accionada por un motor brushless con transmisión directa "direct-drive", que mejora la precisión del corte y simplifica el mantenimiento
- almacén de cartones y bases planas en versión alargada para garantizar una mayor autonomía de funcionamiento y simplificar las operaciones de gestión.

➤ CINTAS TRANSPORTADORAS

Función: transporte de contenedores a granel en entrada a la enfajadora LSK 40T ERGON y transporte de paquetes en salida de la máquina.

Principales ventajas:

- movimiento fluido y sin contratiempos de los productos a granel y de los paquetes que salen de la enfajadora;
- facilidad de uso para el operador gracias a una interfaz hombre-máquina sencilla e intuitiva;
- operaciones de mantenimiento simplificadas;
- tiempos de cambio de formato reducidos al mínimo para pasar rápidamente de una producción a otra.

DE LOS APERITIVOS

A LOS PLATOS PREPARADOS: SABORES POR REDESCUBRIR

Elegir nutrirse con productos procedentes de la agricultura biológica significa emprender el camino del bienestar alimentario, en armonía con los tiempos y los recursos disponibles en la naturaleza. Para la empresa es importante producir alimentos que contribuyan a una alimentación correcta y saludable, y, además, respeten la naturaleza. Los productos biológicos, cultivados exclusivamente con sustancias naturales, son el fruto de una agricultura sostenible y estrictamente controlada. La alimentación se convierte en un estilo de vida diario gracias a una variada oferta de alimentos, que va desde la línea de aperitivos y salsas hasta comidas preparadas (también en versión vegana) listas para calentar y degustar.



Aperitivos: es una línea de productos que respeta la tradición de las recetas típicas de las regiones italianas. El sabor de las verduras empleadas nos devuelve el placer de los sabores que se están perdiendo.

Salsas para la pasta: condimentos preparados con tomates frescos italianos y verduras seleccionadas, procedentes de agricultura biológica, con el sabor y la frescura típicos de los productos caseros.

Pesto: hecho con albahaca genovesa D.O.P., un producto tradicional garantizado que le da al producto una fragancia y un aroma intensos.

Salsas: una gran variedad de salsas para acompañar carnes, verduras, etc., todas preparadas con productos y huevos frescos de ganaderías ecológicas.

Salsas para quesos: un gusto sabroso y peculiar, que acompaña varios tipos de quesos y realza su sabor.

Cremas saladas: productos que mantienen inalteradas sus propiedades nutricionales y el sabor de las verduras frescas de primerísima calidad, procedentes de agricultura ecológica.

Legumbres: amplia gama de alimentos vegetales ricos en proteínas.

Listos para degustar: gran variedad de sopas, cremas, lasañas y platos preparados cocinados con ingredientes de primera calidad procedentes de agricultura biológica.

➤ LA EXCELENCIA DEL SABOR EN COMIDAS PREPARADAS, SALUDABLES Y LIGERAS

De la pasión por el medio ambiente y por la calidad de las materias primas empleadas, así como por el respeto de los ritmos de la naturaleza, nacen alimentos sanos y genuinos, como las comidas preparadas 100% biológicas de la línea "ambient". Cereal Terra ofrece una gran variedad de sopas, cremas, lasañas y comidas preparadas cocinadas con ingredientes de primera calidad procedentes de agricultura biológica. Platos listos para servir, pensados para quienes tienen poco tiempo, pero no quieren renunciar a una comida sabrosa y saludable; De hecho, los alimentos elaborados por esta empresa piemontesa no contienen conservantes, ya que la estabilidad del producto está garantizada por un tratamiento térmico que prolonga su conservación. Las comidas preparadas de la gama "ambient" están muy bien cuidadas desde el punto de vista dietético y nutricional, y, precisamente, por eso también son aptas para celíacos, vegetarianos o veganos.

➤ CONSERVAR LOS OLORES Y LOS COLORES DE LA COSECHA

Pimientos, berenjenas, calabacines y frutas, como melones, higos, ciruelas; son muchas las conservas que se pueden preparar durante el período de cosecha para disfrutarlas durante todo el año. Para obtener conservas de calidad, la materia prima debe ser la mejor que ofrezca la naturaleza, completamente madura, sin golpes, con la piel y la pulpa firmes y compactas; así es como mejor se conservan los olores, texturas y colores de las verduras o de la fruta.



PRODUCCIÓN NATURAL Y BIOLÓGICA QUE RESPETA EL AMBIENTE

La filosofía corporativa de Cereal Terra se basa en la ética y el respeto por el medio ambiente, y contribuye al desarrollo de un mundo más sano y sostenible. La empresa de Cirié es muy exigente en cuanto a la garantía de procedencia, la trazabilidad y la excelente calidad de los productos que utiliza. Y, para alcanzar estos objetivos, recurre a un laboratorio independiente.

Colabora con

explotaciones agrícolas certificadas, que están sometidas a continuas auditorías, y no se limita a cumplir la normativa vigente: exige una producción de la mayor calidad. Cada uno de los procesos de transformación se lleva a cabo cumpliendo estrictas normas de higiene y respetando el medio ambiente de la forma más natural posible, ya que la empresa quiere transmitir su propia personalidad desde el cultivo hasta la conservación del producto: simple, transparente y respetuosa con la naturaleza. Además de las manos expertas que realizan la mayor parte del trabajo con esmero y pasión, como antiguamente, Cereal Terra utiliza maquinaria de vanguardia para llevar a cabo rigurosos controles de seguridad y calidad, como detectores de metales, sopladores, básculas para la corrección del peso de los tarros, el cierre mecánico y el uso de técnicas de producción ultramodernas que acompañan a una larga tradición artesanal de excelencia.



➤ OLORES Y SABORES ÚNICOS, ENCERRADOS EN UN TARRO

El objetivo primordial de Cereal Terra es garantizar siempre la mejor calidad. Para ello, trabaja con materias primas extraordinarias y muy frescas, que procesan en el día, privilegiando las fases manuales y artesanales en la producción y en el envasado. Por ejemplo, para producir el pesto, caracterizado por el aroma y el sabor únicos de la albahaca recién cosechada, esta empresa piamentesa utiliza exclusivamente productos biológicos cultivados en su finca familiar, el Ciliegio, que se encuentra en Sarzana (Liguria), símbolo de una agricultura que respeta la tierra y la cultura, y garantiza productos genuinos y de gran calidad. La Albahaca Genovesa DOP, con la que elabora el pesto, es un producto tradicional garantizado por un pliego de condiciones de producción, controlado por las cámaras de comercio, y etiquetado de manera 100% transparente.



LA ALBAHACA: CURIOSIDAD

La planta de albahaca es originaria de Asia (se cree que proviene de la India), donde se sigue utilizando mucho hoy en día. En el Mediterráneo, los primeros en introducirla fueron los griegos y su nombre deriva precisamente de la palabra griega "basilikon" (planta real); aunque su etimología es aún incierta: Algunas interpretaciones afirman que se llama así porque se utilizaba para elaborar perfumes para el rey, o en referencia al uso sagrado de las antiguas poblaciones hindúes o, simplemente, por la "gran" importancia que se le daba a esta planta. Tuvo su mayor difusión en Italia, donde

arraigó como principal planta aromática hasta convertirse en uno de los símbolos de la cocina mediterránea. Actualmente existen unas sesenta variedades oficiales de albahaca, que se diferencian entre sí por la forma y el tamaño de las hojas y la intensidad de su olor. Entre las más comunes se encuentra la albahaca crespa, la clásica albahaca italiana, con hojas de color verde brillante, de forma puntiaguda y superficie lisa con un olor agradable e intenso; a esta especie pertenece la famosa albahaca genovesa, que puede definirse como tal solo si se cultiva en Liguria, siguiendo estrictamente las condiciones impuestas por la marca DOP.



CALIDAD QUE SE SABOREA EN CADA PRODUCTO

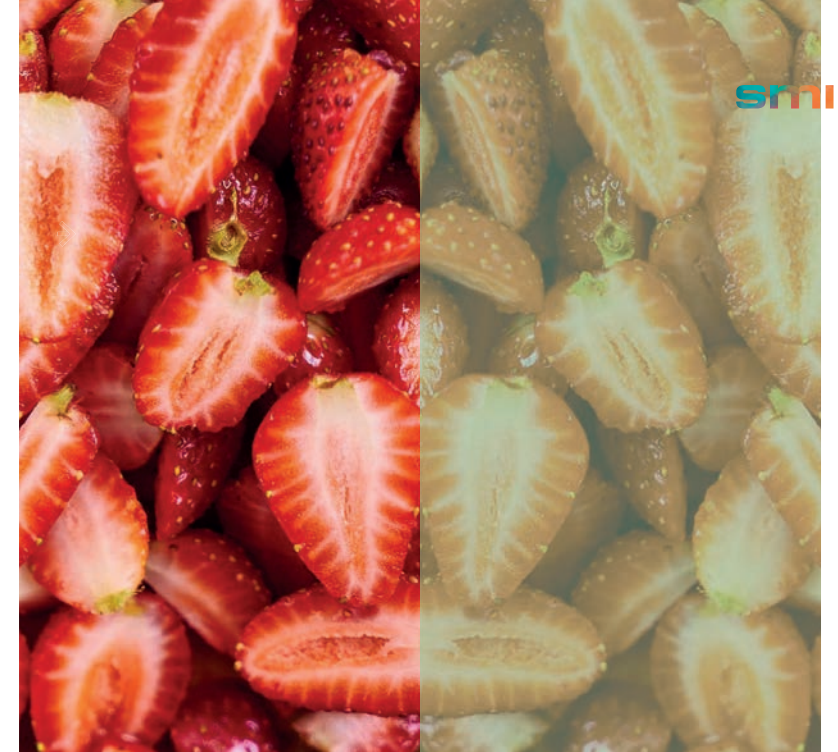
El excelente nivel de calidad de los productos de Cereal Terra está garantizado por las certificaciones más importantes del sector agroalimentario, por el estricto cumplimiento de las normas de calidad y seguridad, y por una cadena de suministro controlada que traza el proceso de producción de cada materia prima. La atenta selección de materias primas de calidad, cosechadas en su punto exacto de madurez, permite a esta empresa de Turín ofrecer productos sabrosos cada día, que, además, son saludables y genuinos. Los productos de Cereal Terra están garantizados por la marca "Productos biológicos originales", que se utiliza a nivel europeo para que los consumidores puedan reconocer con mayor facilidad los productos biológicos. Todos los ingredientes de origen agrícola que pasan a formar parte del producto certificado están, a su vez, certificados según el Reglamento NOP por organismos reconocidos por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). No menos importante es el reconocimiento a la "Excelencia Artesanal" otorgado por la Región de Piamonte, que tiene por objeto preservar y recuperar los antiguos procesos artesanales más prestigiosos.





NUTRIRSE Y NO SÓLO ALIMENTARSE

Para entender este concepto, primero hay que aclarar la diferencia entre nutrición y alimentación. Por alimentación se entiende el acto de comer, que nos permite aportar energía a nuestro cuerpo para que pueda realizar todos los procesos que nos mantienen vivos. En cambio, la nutrición es un proceso más complejo, dado por el conjunto de procesos biológicos que permiten la descomposición de los alimentos, la asimilación de los nutrientes y su utilización para la supervivencia y la actividad del organismo. Esta relación alimento-salud es tan fuerte y directa que recientemente ha surgido una nueva línea de investigación, la "nutrigenómica", que estudia cómo la dieta afecta a nuestros genes y, por consiguiente, a nuestra salud (razón por la que no debemos subestimar nuestras elecciones a la hora de la comida). Los consumidores de hoy han aprendido a comer mejor y a elegir alimentos más sanos, que son buenos para ellos y para el medio ambiente, lo que ha impulsado un cambio hacia una alimentación biológica y saludable. Además, el aumento del consumo de productos biológicos también ha dado lugar a cambios en la agricultura y parte de los terrenos se han reconvertido para eliminar por completo el uso de productos químicos. Incluso las grandes empresas alimentarias también están comprendiendo la importancia de los productos biológicos, lo que significa que la oferta será cada vez más variada y competitiva e incluirá no solo alimentos, sino también bebidas como la leche y el café.



➤ ALIMENTACIÓN SANA: EL PRIMER PASO HACIA EL BIENESTAR

"Somos lo que comemos", afirmaba ya a mediados del siglo XIX el filósofo alemán Ludwig Feuerbach y, a la luz de los estudios más recientes y acreditados, tenía razón: la salud se construye en la mesa con los alimentos que consumimos, porque la calidad de las sustancias absorbidas por nuestro cuerpo influye en la calidad de la vida y en nuestro bienestar físico, mental, emocional y espiritual. El cuerpo y el alma están interconectados y, por lo tanto, la alimentación influye en nuestro pensamiento y en el entorno en que vivimos. Teniendo en cuenta que todos estamos interconectados, cada alimento que comemos es el resultado de una serie de eventos y factores resultantes de nuestra elección. Comer productos biológicos, de forma equilibrada y variada, significa comer sano, amarse a uno mismo y cuidar la salud, porque se ingieren menos nitratos, menos pesticidas, menos insecticidas, etc. También significa proteger el medio ambiente y la biodiversidad alimentaria, sin contaminar la naturaleza con aditivos químicos sintéticos y sin explotar intensivamente la tierra.

