

TRENTO FRUTTA

MAGIA DE LUGARES, AROMAS Y SABORES

¿NO ESTAMOS EN UN CUENTO DE HADAS! UN LUGAR ASÍ EXISTE EN LA NATURALEZA: ES TRENTO ALTO ADIGIO, LA REGIÓN MÁS SEPTENTRIONAL DE ITALIA QUE, ENMARCADA POR LA IMPONENTE CADENA MONTAÑOSA DE LAS DOLOMITAS Y RODEADA DE VALLES CUBIERTOS DE FRUTALES, ES FAMOSA POR LA PRODUCCIÓN DE MANZANAS Y, GRACIAS A SU CLIMA VARIADO, TAMBIÉN DE KIWIS, CEREZAS, CIRUELAS, NUECES, FRUTAS ROJAS Y VERDURAS. SABOREAR LOS PRODUCTOS DEL TRENTO SIGNIFICA HACER UN GUSTOSO VIAJE ENTRE UNA INFINITA VARIEDAD DE AROMAS Y SABORES DE MONTAÑA: DESDE LAS FRUTAS DEL BOSQUE HASTA LOS AGUARDIENTES DE ORUJO ENVEJECIDOS, SIN OLVIDAR LOS QUESOS DE PASTO ALPINO, LOS EMBUTIDOS ARTESANALES Y OTROS MUCHOS PRODUCTOS QUE HACEN LAS DELICIAS DE LOS PALADARES MÁS EXIGENTES. UNA DE LAS EMPRESAS DE MÁS RENOMBRE EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO LOCAL ES TRENTOFRUTTA, SOCIEDAD TRENTO QUE DESDE HACE MÁS DE 50 AÑOS TRANSFORMA, PRODUCE, ENVASA Y COMERCIALIZA GRANDES CANTIDADES DE FRUTA Y VERDURA DE PRIMERA CALIDAD, UTILIZANDO EQUIPOS Y TECNOLOGÍAS A LA VANGUARDIA QUE MANTIENEN INALTERADAS LAS CUALIDADES Y LOS SABORES DE LOS PRODUCTOS RECÍEN COSECHADOS.

➤ **SECTOR: ALIMENTARIO**
TRENTOFRUTTA S.P.A.
Trento, Italia
www.trentofrutta.com

- Empaquetadoras SK 802T y MP 300
- Divisor-canalizador DV 500 y cintas transportadoras



VIDEO



GEO LOCATION

DEL ÁRBOL... AL TARRO!

→ Gracias al uso de modernas tecnologías de producción, la fruta y la verdura tratadas por TrentoFrutta mantienen inalterados en el tiempo la calidad y el sabor que las hacen tan apreciadas por los consumidores. Entre los equipos más innovadores de la empresa destacan las máquinas automáticas para el empaquetado secundario suministradas por SMI, diseñadas para asegurar altos niveles de eficiencia productiva y una amplia gama de soluciones de embalaje que cumplen con los más estrictos parámetros de calidad y pureza. La modernísima línea de embotellado y empaquetado de TrentoFrutta permite llenar casi 30.000 tarros por hora de alimentos para la primera infancia inmediatamente después de procesar la fruta, obteniendo así un proceso productivo sostenible "del árbol al tarro".



LOS PRODUCTOS DE ALTA CALIDAD SE MERECE UN EMBALAJE QUE ESTÉ A SU ALTURA

TrentoFrutta es uno de los principales productores de semielaborados del sector hortofrutícola en ámbito italiano y europeo. De la fruta y de la verdura se obtienen muchos productos transformados que se venden en todo el mundo o que se envasan directamente en forma de zumos, néctares, batidos, bebidas u homogeneizados de fruta y verdura destinados al consumo para la primera infancia, todos ellos rigurosamente de marca privada. Para satisfacer las múltiples necesidades de los consumidores, la empresa de Trento envasa sus productos en una amplia gama de envases y embalajes diferentes:

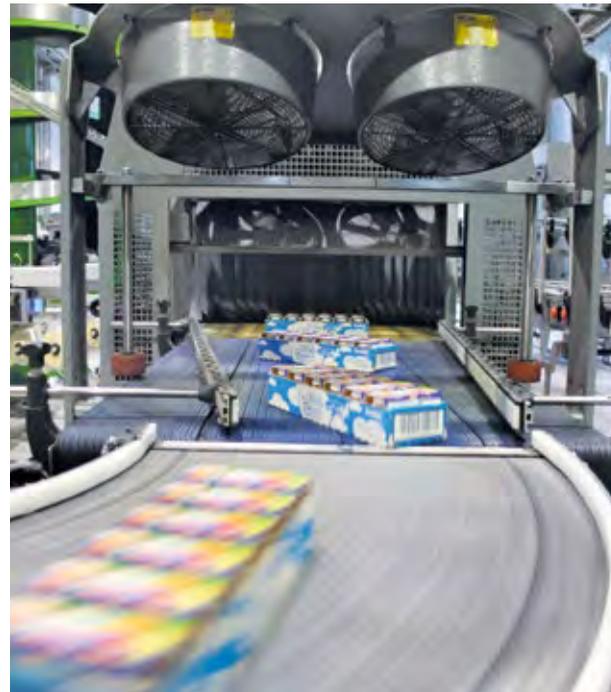
- tarros de cristal de 80 a 250 ml con tapa twist-off
- bolsas flexibles («pouch») de 70 a 500 ml
- botellas de cristal de 125 a 250 ml con tapa twist-off, etiqueta de papel o de manga retráctil (sleeve) para Línea Bar
- botellas de cristal de 500 ml a 1 L con tapón twist-off

Además de los distintos tipos de envases, la planta de producción de TrentoFrutta también permite gestionar con eficacia una gran variedad de formatos de paquetes y distintas configuraciones de embalaje, gracias a la flexibilidad operativa y a la facilidad de cambio de formato de las empaquetadoras automáticas SMI.





LAS SOLUCIONES SMI PARA TRENTOFRUTTA



Para automatizar y optimizar el proceso de embalaje secundario de final de línea TrentoFrutta ha confiado en SMI, que cuenta con más de 30 años de experiencia en el diseño y fabricación de empaquetadoras automáticas de alta velocidad y equipadas con las tecnologías más avanzadas en términos de automatización de los procesos y amplia flexibilidad de uso. Para la planta de la empresa de Trento, SMI ha estudiado una solución logística que valoriza los puntos fuertes de las máquinas suministradas y que aúna funcionalidad y versatilidad. De esta integración ha nacido una instalación para el empaquetado secundario de final de línea que permite a TrentoFrutta aprovechar al máximo el potencial de cada una de las máquinas SMI instaladas, y que adapta la producción a las necesidades de empaquetado en cartoncillo envolvente, film termorretráctil, bandeja más film y solo bandeja de envases sueltos o de paquetes ya formados para realizar cómodas configuraciones pack-in-pack.

➤ EMPAQUETADORA MP 300 – VELOCIDAD DE PRODUCCIÓN DE HASTA 300 PAQUETES POR MINUTO

Envases empaquetados: tarros de cristal de 80 g, 100 g, 125 g y 200 g.

Formatos de paquete realizados: paquetes de troquel de cartoncillo con solapas superpuestas en el fondo, en los formatos 1x2, 1x4 y 2x2 con cuello dentro (OTT).

Ventajas: las empaquetadoras de la serie SK embalan una amplia gama de envases en un gran número de configuraciones de paquete, para satisfacer eficazmente las cambiantes necesidades presentes y futuras de los consumidores finales. El sistema de embalaje de ciclo continuo garantiza un proceso de producción fluido, sin movimientos bruscos, que protege los envases de golpes e impactos y garantiza la integridad del producto, una mejor calidad del paquete y un reducido desgaste mecánico de los componentes de la máquina. El sistema de cierre del paquete en el fondo con cola en caliente asegura un cierre preciso y duradero, con la posibilidad de utilizar diferentes tipos de cartoncillo. Las empaquetadoras de la serie MP de SMI son la solución ideal para realizar paquetes de aspecto gráfico atractivo y fuerte impacto visual que llaman la atención del consumidor; además, los paquetes en troqueles de cartoncillo son muy resistentes a los impactos y fáciles de manejar, de abrir y de almacenar.

➤ DIVISOR-CANALIZADOR DV 500

Función: reparte en varias filas los paquetes de 1x2, 1x4 y 2x2 en salida de la empaquetadora MP 300.

Ventajas: es un sistema compacto y flexible para repartir los paquetes en varias filas y canalizarlos hacia la enfardadora en doble pista SK 802T. El modelo DV 500 es un divisor de movimiento continuo, cuyo correcto funcionamiento está garantizado por el dispositivo de control de la disponibilidad de producto en la entrada de la máquina, que gestiona automáticamente la velocidad de trabajo, y por el dispositivo de parada de la máquina. Los paquetes que salen de la empaquetadora en troqueles de cartoncillo MP 300 se dirigen hacia la máquina para el siguiente empaquetado en bandeja más film o solo film, lo que asegura un proceso de embalaje fluido y constante.

➤ ENFARDADORA SK 802T - PRODUCCIÓN DE HASTA 70-70 PAQUETES POR MINUTO

Envases empaquetados: tarros de cristal de diferentes capacidades, botellas de cristal de 0,2 L y paquetes 1x2 y 2x2 en troquel de cartoncillo de tarros de cristal procedentes de la MP 300.

Paquetes realizados: múltiples formatos de paquete en bandeja más film en pista simple y en pista doble, y formatos de paquete en solo bandeja en pista simple.

Ventajas: empaquetadora automática provista de separador electrónico, cambio de formato electrónico, carro elevador de bobinas y dispositivo de centrado de la impresión en el film. Las máquinas de la serie SK son la solución ideal para pasar rápidamente de un formato a otro, alternando la producción de paquetes en pista doble o simple. Además, la máquina está equipada con el dispositivo opcional «Easy-load», un sistema automático de carga de los troqueles de cartón formado por una serie de cintas transportadoras de bandas motorizadas que alimentan el almacén de cartones de la empaquetadora. El avance de los cartones en las cintas transportadoras y su carga en el almacén de la máquina están controlados por el sistema de automatización y control de la misma, al objeto de optimizar la eficiencia de la producción. Así pues, el Easy-load es la solución ideal para empaquetar múltiples tipos de envases en distintos formatos de paquete, pasando rápidamente de una configuración a otra. Además, el diseño ergonómico de todo el sistema permite al operador cargar con suma facilidad las pilas de troqueles en las cintas de alimentación del almacén de cartones, que están situadas en el exterior de la máquina a una altura de trabajo idónea para esta operación.

➤ CINTAS TRANSPORTADORAS

Función: desplazar productos sueltos y empaquetados.

Ventajas: composición modular de la solución de línea más adecuada para satisfacer las necesidades del cliente en términos de rapidez y automatización de las operaciones de cambio de formato; además, para simplificar aún más los ajustes de la máquina necesarios para gestionar las distintas configuraciones de paquete, en la empaquetadora SK 802T se ha montado una serie de guías específicamente estudiadas para controlar el flujo de los productos en la zona de entrada de la correspondiente cinta.

UN PARTNER DE CONFIANZA DESDE 1961

La empresa de Trento nace en 1961 como Cremogen S.p.A. por voluntad de la familia Pizzinini. En 1966 la empresa se transforma en F.lli Pizzinini y en la estructura propietaria entra a formar parte la empresa alemana Peter Eckes, que poco a poco adquiere el control hasta que en 1971 se convierte en el único accionista. En octubre de 1988, tras una ambiciosa operación de reestructuración empresarial que duró varios años, la empresa cede la propiedad de Cremogen a un grupo de empresarios alemanes que cambian el nombre de la sociedad recién adquirida, a la que llaman TrentoFrutta, y empiezan un importante plan de inversiones finalizado a impulsar el desarrollo del tratamiento de la fruta. La empresa de Trento transforma muchos tipos de fruta y verdura fresca y congelada, la mayoría de origen italiano, en

productos semielaborados para la industria destinados a los mercados de todo el mundo. Además, empaqueta por cuenta de terceros una amplia gama de néctares, zumos y bebidas a base de fruta, así como batidos y homogeneizados para la primera infancia. La calidad de las materias primas está garantizada por los frecuentes controles que se llevan a cabo en campo por agrónomos expertos durante todas las fases del cultivo, el cual puede ser convencional, ecológico o controlado; además, todos los productos pueden rastrearse a lo largo de toda la cadena de producción y comercialización a partir del campo de cultivo. Hoy, TrentoFrutta tiene una capacidad de almacenamiento total de 25 millones de litros y entre sus clientes cuenta con las principales industrias alimentarias del mundo, como Sunval, y algunas industrias farmacéuticas.



TRENTOFRUTTA S.P.A.

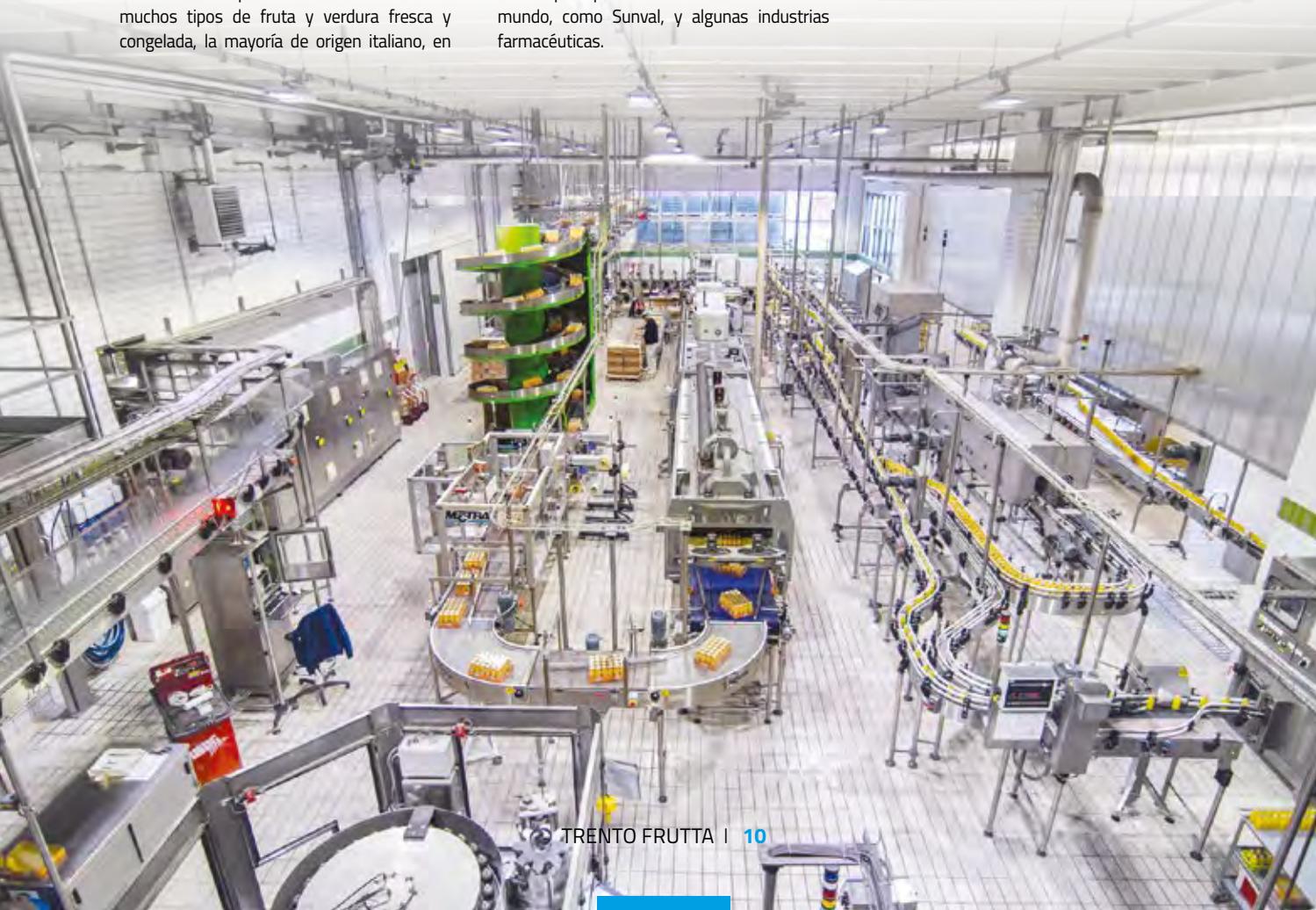
 **Año de fundación:** 1961

 **Planta de producción:** Trento – Italia

 **Facturación:** más de 45 millones de euros

 **Plantilla:** la empresa da empleo a más de 150 personas

 **Producción:** TrentoFrutta es uno de los principales productores de semielaborados en el sector hortofrutícola en ámbito italiano y europeo, así como un partner de confianza y competente para el envasado en cristal y en bolsas flexibles de productos acabados con marca de terceros.



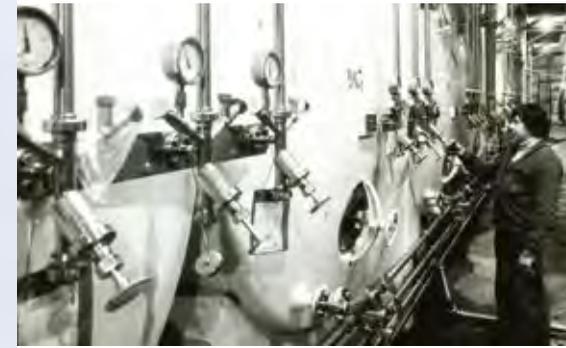
UNA MIRADA HACIA EL GRUPPO SUNVAL

En colaboración con Sunval Nahrungsmittel GmbH y con TrentoFrutta SpA, Sunval ofrece alimentos biológicos de alta calidad para la primera infancia con certificación ecológica y Demeter (*). La gama productiva incluye homogeneizados de fruta, verdura, carne, queso, leche (en polvo o líquida) y muchos otros alimentos

para la primera infancia. Al objeto de ofrecer una gama completa de productos «baby-food», la empresa italo-alemana colabora con otros productores de cremas de cereales, pastas, galletas, etcétera, cuya actividad se inspira en los mismos principios y valores de Sunval: calidad, salud, ecología y genuinidad. Sunval fue una de las primeras empresas que se dedicó al envasado de

alimentos para la primera infancia a partir de los años cincuenta. Con el paso de los años ha desarrollado una amplia gama de productos (casi 400 recetas) en estrecha colaboración con nutricionistas, pediatras y puericultores, y hoy es conocida en todo el mundo como especialista en bioalimentos con marca privada.

→ (*) Demeter Associazione Italia es una asociación privada de productores, transformadores y distribuidores de productos agrícolas y alimentarios biodinámicos, cuyos socios aplican en su empresa los estándares internacionales Demeter para la producción, transformación y etiquetado, lo que les da derecho a aplicar la marca Demeter en sus productos.



Entre los clientes más importantes de la empresa italo-alemana se hallan empresas grandes y pequeñas, cadenas de negocios y revendedores del sector alimentario que operan a nivel nacional e internacional. Gracias a un sistema de producción de tres turnos, de la planta de Sunval salen cada año unos 70 millones de tarros de alimentos de alta calidad para la primera infancia, ampliamente diversificados en cuanto a recetas, formatos de paquete, preferencias estacionales o campañas promocionales.

SUNVAL

 **Grupo:** Sunval Nahrungsmittel GmbH

 **Sede comercial:** Trento – Italia

 **Facturación del grupo:** más de 60 millones de euros

 **Plantilla:** unos 160 colaboradores cualificados dedicados a la elaboración de materias primas exclusivamente de origen ecológico destinadas a clientes de todo el mundo.

 **Actividad:** Comercialización de productos para la infancia



DESCUBRIMOS POR QUÉ LOS PRODUCTOS DEL TRENTO TIENEN UN SABOR ÚNICO!

Formado por un mosaico de valles, recorrido por el río Adigio y enmarcado por las Dolomitas, Trentino puede considerarse como una zona de encuentro entre los sabores de la cocina meridional y los de la septentrional. Para los que bajan del norte esta región ofrece una primera muestra de los influjos mediterráneos

anticipando los sabores de la cocina típica italiana: así es, en Trento se pueden degustar algunos platos de origen latino, como los buñuelos de salvia o de manzana o el queso frito. En cambio, para los que suben del sur se abre el mundo de la gastronomía nórdica con platos basados en la tradición alemana o austríaca, como los «knödel» o «canederli», pequeñas bolas

de pan duro amasado con ingredientes que cambian de zona a zona pero que suelen incluir speck (jamón ahumado tirolés), queso, una pizza de cebollino, etcétera; los «sauerkraut», sabroso chucrut que a menudo se sirve con los «canederli», y los «nockerln», una especie de ñoquis de los cuales es muy conocida la variante con requesón ahumado.



La fruta es un componente muy importante del panorama gastronómico trentino. Además de las manzanas, que merecen un capítulo aparte, el Trentino es famoso por la ciruela de Dro, las fresas, las frambuesas, las hortalizas biológicas del Valle de Gresta, los brócolis de Torbole y el maíz de Storo. El Trentino es una mina inagotable de exquisiteces para los amantes del dulce, empezando por el «Strudel», un rollo de hojaldre relleno con manzanas, pasas, piñones, pan rallado dorado en mantequilla y con un toque de canela; para continuar con el «Zelten», típico dulce navideño elaborado con dátiles, frutos secos, pasas sultaninas, piñones, nueces, canela, aguardiente y coñac mezclados con pasta de pan de centeno, sin olvidar la tarta tirolesa de ciruelas y los «Krapfen» de Val Passiria (Merano), esponjosos bollos con mermelada, crema o semillas de girasol, entre otros muchos dulces típicos.



Una manzana al día del médico te libraría

Es un famoso refrán popular italiano para demostrar que la manzana es una fruta especial, considerada un fármaco de la naturaleza y un remedio para un sinfín de problemas. Este famoso refrán revela una verdad científica, como se afirma en un estudio presentado en el congreso «Experimental Biology 2008» de San Diego, California. Los investigadores analizaron los datos de la mayor base de datos federal de Estados Unidos sobre nutrición y salud, y descubrieron que las personas que comen manzanas tienen un 27 por ciento de probabilidades menos de enfermarse de síndrome metabólico, un grupo de condiciones relacionadas con distintas patologías crónicas como la diabetes y la hipertensión. Además, los adultos consumidores de manzanas tienen menos grasa abdominal, una presión un 30 por ciento más baja y un 21 por ciento menos de riesgo de obesidad. Según los investigadores, las manzanas tienen un papel protagonista en una alimentación sana baja en grasas y azúcares.



LA RUTA DE LA MANZANA Y DE LOS SABORES DEL VAL DI NON Y DEL VAL DI SOLE

Es un rincón del Trentino noroccidental con historia, cultura y tradiciones muy ricas, que desde no hace mucho se presenta con una nueva oferta gustosa y genuina: la así llamada «Ruta de la manzana y de los sabores» que, ubicada en medio de los valles Val di Non y Val di Sole, está rodeada por majestuosos relieves montañosos como el Maddalene, el macizo de Brenta y el Ortles-Cevedale.

Esta «ruta gastronómica» une los dos valles, desde hace siglos dedicados al cultivo de manzanas y de frutas, donde, en un maravilloso paisaje lleno de lagos y torrentes, se produce la única manzana DOP de Italia. En las zonas más altas del Val di Non y del Val di Sole está extendida la cría de ganado vacuno, y la leche que se obtiene se utiliza para elaborar distintas especialidades lácteo-queseras muy apreciadas por los consumidores.

Excelentes también los embutidos del Trentino, entre los que destacamos la «mortandèla» ahumada y la pequeña producción de vino en las orillas del lago de Santa Giustina. Son valles generosos de fruta y de verdura con las que se elaboran muchos productos ecológicos y naturales, mientras que las abundantes abejas, que favorecen la polinización de los frutales, nos regalan deliciosas mieles.



UNA HISTORIA GOLOSA

Parece ser que los primeros manzanos en Europa se cultivaron en Kazajistán, en Asia Central. Luego, las manzanas pasan a Grecia a través de la Ruta de la Seda y llegan al Alto Adigio en la época de las conquistas romanas. En la Edad Media este árbol de fruta se cultivaba principalmente en los monasterios, que eran los depositarios de los conocimientos, aunque las familias campesinas utilizaron durante siglos la manzana para subsistir. Ya por aquel entonces la manzana del Alto

Adigio se exportaba al norte a través de los países alpinos y, posteriormente, a través de la nueva línea ferroviaria que cruzaba el Paso del Brennero; entre 1880 y 1890 los fruticultores del Alto Adigio conquistaron una cierta cantidad de tierras para el cultivo, gracias a la regulación del curso del río Adigio y al sucesivo saneamiento de las zonas cenagosas circunstantes. Hacia finales del siglo XIX nacieron las primeras cooperativas de fruticultores, y desde entonces el cultivo de las manzanas ha continuado sin interrupciones.

