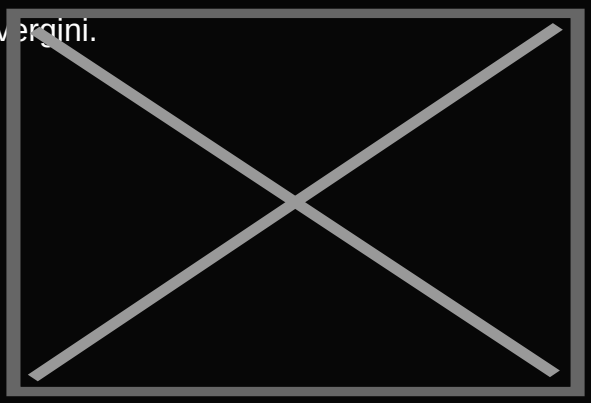
Dallo champagne nasce la nuova Carta Favini per Veuve Clicquot

veuve-clicquot-1-d08e13c2

Favini, azienda con una forte esperienza nello sviluppo di carte ecologiche di alta qualità realizzate con sotto-prodotti organici, ha realizzato, in collaborazione con la maison Veuve Clicquot e DS SMITH, Naturally Clicquot 3, il nuovo packaging 100% biodegradabile e riciclabile, che unisce innovazione ed eleganza. Naturally Clicquot 3 nasce dal riuso creativo dei sotto-prodotti del processo di produzione dello champagne Veuve Clicquot. Nel pieno rispetto dell'ambiente, dopo la spremitura dei grappoli, la buccia degli acini d'uva trova un nuovo utilizzo. Grazie al know-how di Favini nella creazione di carte ottenute da residui agro-industriali, le bucce vengono essiccate e micronizzate per diventare materia prima per la produzione di una carta ecologica unica risparmiando il 25% di fibre vergini.



Per ottenere l'innovativa carta utilizzata per la confezione ecologica di Veuve Clicquot, Favini inserisce i residui all'interno del ciclo produttivo mescolandoli con acqua e fibre naturali, andando a sostituire parte della cellulosa di albero. Il nuovo packaging Naturally Clicquot 3 è un prodotto unico, sviluppato in esclusiva per la maison francese grazie alla collaborazione di Favini e DS Smith, che dà una nuova vita ai residui di produzione di uno degli champagne più rinomati e permette un risparmio di un quarto di fibre vergini. Inoltre, in perfetta coerenza con la carta ecologica realizzata, sono state utilizzate vernici prive di solventi per la grafica e un composto a base di canna da zucchero per incollare l'etichetta.

Favini, grazie a centinaia di ore di ricerca, di tecniche di perfezionamento e a 25 anni di esperienza nel campo delle materie prime alternative, si è rivelato il partner ideale per Veuve Clicquot, dando vita al primo cofanetto realizzato con le bucce dell'uva. La Maison francese è, infatti, da sempre attenta all'innovazione e alla ricerca costante di soluzioni rispettose dell'ambiente. La buccia dell'acino, da involucro naturale della preziosa polpa d'uva, grazie all'innovativo processo di produzione della carta messo a punto da Favini, diventa il contenitore dell'esclusivo champagne. L'intero grappolo viene utilizzato: il succo degli acini diventa vino, la buccia si trasforma in packaging. Per maggiori informazioni sulla linea Naturally Clicquot 3 e sul processo di riutilizzo di scarti di lavorazione: www.naturally.veuveclicquot.com

Favini è un Gruppo a geografia multinazionale, leader mondiale nella ideazione e realizzazione di supporti release, ossia stampi creativi e tecnici impiegati nei processi di produzione di ecopelle e altri materiali sintetici per i settori della moda, del design e dell'abbigliamento tecnico-sportivo ed è tra le aziende di riferimento a livello mondiale nella realizzazione di specialità grafiche innovative a base di materie prime principalmente naturali (cellulosa, alghe, frutta e noci) per il packaging dei prodotti realizzati dai più importanti gruppi internazionali del settore luxury e fashion. Opera anche nel segmento cartotecnica, che comprende le attività relative alla creazione e alla produzione di articoli di cartoleria per la scuola, il tempo libero e l'ufficio, destinati alla fascia alta del mercato. Nel 2008 il Gruppo Favini viene acquisito dal Fondo Orlando Italy che riposiziona l'azienda nei segmenti del packaging di lusso e nel settore moda. Nel 2013 il Gruppo Favini acquisisce la divisione release di Arjowiggins diventando così leader mondiale nel segmento dell'ideazione di trame e disegni per la produzione di ecopelle e materiali sintetici. Il Gruppo ha registrato un fatturato 2014 di € 150,4 milioni e conta circa 500 dipendenti e due stabilimenti, a Rossano Veneto (VI) e Crusinallo (VB).