

El revolucionario envase de madera de Platos Tradicionales elimina 1.300 toneladas de plástico en dos años

- **La inversión de más de 25 millones de euros realizada por Platos Tradicionales, ha potenciado el desarrollo de nuevos productos más sabrosos, saludables y sencillos en nuevos envases sostenibles con el medio ambiente y la usabilidad como prioridad.**
- **La apuesta por un packaging pionero en el mercado, como son las barquetas de madera procedentes de bosques gestionados de forma responsable, pone de manifiesto el fuerte compromiso de la compañía por la sostenibilidad.**

Valencia, X de julio de 2021. La empresa Platos Tradicionales, dedicada a la elaboración de platos preparados con ingredientes naturales, fundada en 2006 en la localidad Valenciana de Buñol, y conocida por sus exitosos productos sin colorantes, conservantes ni aromas artificiales, ha realizado diversas inversiones en los últimos años que refuerzan su compromiso por la sostenibilidad y calidad.

Teniendo como prioridad en su estrategia los ODS que marcan las Naciones Unidas, y gracias a dichas inversiones, Platos Tradicionales ha reducido más de 1.300 toneladas de plástico en sus envases en los últimos dos años. Esta importante reducción ha sido posible gracias a la exitosa sustitución de bandejas de plástico en sus productos gratinados por la revolucionaria barqueta de madera procedente de plantaciones Sostenibles bajo la etiqueta PEFC. Esta certificación asegura la gestión sostenible de los bosques y garantiza que la madera se ha obtenido de bosques gestionados de forma responsable y compensando las emisiones de Co2.

Con esta nueva solución, única y de gran éxito en el mercado español, el consumidor puede calentar los alimentos tanto en horno convencional como en microondas, además de permitir su uso como recipiente para comer directamente. Platos Tradicionales, con el consumidor en el centro de su estrategia, apuesta por la sostenibilidad y usabilidad de sus envases.

Las nuevas recetas gratinadas, que son cocinadas de forma individual, salen ya gratinadas sin necesidad de usar el grill, reduciendo el tiempo de calentamiento para su consumo, además de ofrecer una textura y sabor únicos en el mercado.

Con respecto a otras líneas de platos preparados, y en la misma línea, Platos tradicionales ha reformulado el diseño del packaging, retirando tintas y haciendo los envases más reciclables, apostando de igual manera por la usabilidad y el diseño para adaptarse al uso por parte del consumidor, con envases igualmente microondables.

Platos tradicionales ha invertido más de 25 millones de euros en robótica, soluciones de inteligencia artificial y automatizaciones de última generación para la elaboración de sus nuevos productos gratinados y platos preparados.

Todos los nuevos procesos han sido diseñados con la mirada puesta en trabajar de forma más sostenible y eficiente, haciendo un uso óptimo de los embalajes, pero sin dejar de lado la elaboración tradicional, que es la causa principal del éxito de estos nuevos desarrollos.