



Variedade exclusiva.  
Alimentos assépticos em *combibloc*.



**SIG Combibloc**

3	Introdução
4/5	O mercado
6/7	Variedade de produto
8/9	Soluções versáteis
10/11	Muitas vantagens
12/13	Máxima proteção ao alimento
14/15	Tecnologia flexível de envase
16/17	Assistência completa
18	Contato



## Embalagem distinta para alimentos.

A embalagem representa muito mais do que uma simples forma de envase, pois além de proteger o conteúdo, ela também é fator decisivo no posicionamento – e venda – de um produto. Portanto, é fundamental escolher o parceiro certo no setor de embalagem, como a SIG Combibloc, que atua como um »sócio« que entende não apenas do seu próprio negócio como também conhece o dos seus clientes.

A SIG Combibloc é uma das líderes mundiais no fornecimento de embalagem cartonada asséptica e máquinas de envase para bebidas e alimentos. Nossa linha de produtos *combibloc* alcançou sucesso internacional porque oferece vantagens decisivas em relação às demais alternativas de embalagens: o cuidadoso processo asséptico garante alta qualidade ao alimento e maior durabilidade nas prateleiras. A SIG Combibloc é uma parceira consagrada, que, graças ao seu know-how em desenvolvimento de produtos e tendências de mercado, gera novas possibilidades de negócios para seus clientes e desenvolve novas aplicações para as embalagens. Há 20 anos, lideramos o envase asséptico de líquidos assim como de alimentos pastosos ou em pedaços.

A cada dia, milhões de pessoas no mundo todo se servem de alimentos que estão em nossas embalagens. A constatação de que a demanda por esses produtos cresce a cada ano é a melhor prova da qualidade *combibloc*.



Os sabores são diferentes – e mudam. A *combibloc* é a solução perfeita para as diversas tendências e novidades no setor de alimentos.



## As diferentes tendências alimentícias têm algo em comum: *combibloc*.

O mundo muda cada vez mais rapidamente – e com ele o mercado alimentício. As pessoas estão modificando seus hábitos alimentares, o que gera o surgimento de diversas tendências nessa área. Entre elas, as mais dominantes valorizam a praticidade e uma dieta equilibrada. Muitos querem alimentos de alta qualidade, que preservem a essência natural e o verdadeiro sabor. Esses requisitos estão associados às tendências de bem-estar e funcionalidade dos alimentos – e isso só pode ser alcançado por meio da preservação dos valiosos ingredientes naturais e da adição de vitaminas. Além disso, a ideia da praticidade está se tornando mais importante. Os alimentos devem ser de fácil utilização em todos os sentidos, do transporte ao preparo.

Os solteiros, em particular, apreciam produtos de preparo instantâneo, pois basta aquecê-los para serem consumidos. Em contrapartida, pais ocupados e consumidores em grande escala da indústria hoteleira e de restaurantes também precisam de apoio na cozinha. Eles querem produtos que simplifiquem a culinária sem reduzir o nível de qualidade. A *combibloc* oferece respostas convincentes para todas essas tendências, soluções aceitas pelos consumidores, graças às quais as indústrias alimentícias se tornam as lançadoras de novidades.

Sopas, molhos, produtos à base de tomate, sobremesas e alimentos infantis: a *combibloc* garante proteção para alimentos diferentes.



## O produto certo para satisfazer até o paladar do gourmet.

Em muitos segmentos da indústria alimentícia, as embalagens cartonadas já se estabeleceram como a alternativa mais prática, popular e preferida entre os consumidores. Sopas, molhos e produtos à base de tomate em *combibloc*, por exemplo, já se tornaram clássicos. Agora, cada vez mais a embalagem cartonada ocupa a preferência para envasar sobremesas regionais em todo o mundo: do leite de coco na Ásia, passando pelo tutu de feijão mexicano ou ainda o pudim de ovos na Grã-Bretanha, todos em *combibloc*. A *combibloc* também vem sendo mundialmente utilizada para alimentos infantis, que primam pela qualidade e higiene. Ou seja, alimentos de alta qualidade em *combibloc* podem ser consumidos por pessoas de todas as idades.



Alimentos líquidos e com pedaços nas embalagens cartonadas assépticas: inimaginável há algumas décadas, hoje milhões dessas embalagens circulam no mundo graças à *combibloc*.



## Testado e aprovado por mais de 20 anos: alimentos assépticos *combibloc*.

Hoje em dia, o sistema *combibloc* possibilita o envase cuidadoso de alimentos líquidos e em pedaços nas embalagens cartonadas por longos períodos de tempo. Entretanto, essa história começou há mais de 20 anos, quando a primeira embalagem *combibloc* foi utilizada, em 1985, para envasar sopas contendo pedaços de até 9 mm. Isso representou uma verdadeira revolução no setor de embalagem de produtos alimentícios.

Desde então, esse método se desenvolveu consistentemente e hoje já é possível envasar produtos com pedaços medindo até 15 mm e que representem inclusive 50 % do conteúdo (no caso das fibras, elas podem alcançar o comprimento de 40 mm). Até mesmo dois alimentos de consistências diferentes (por exemplo, a base líquida da sopa e pedaços de legumes) podem ser misturados em uma única embalagem.

Essa tecnologia, que abre espaço para o processo de criação da indústria alimentícia, já é utilizada pelos líderes consagrados do mercado ao redor do mundo, como a Unilever, Nestlé e Parmalat.



**Liebig**  
**Pistou**  
Aux Légumes  
et aux Pâtes

**Un bon repas**  
Un bon repas, c'est un repas varié.  
Pour Liebig, ce sont les aliments les plus  
simples qui sont essentiels, parce qu'ils  
nous offrent goût et bienfaits.  
La soupe y trouve naturellement sa place.

**Une bonne soupe**  
Cette recette doit à ses origines  
provençales toute la saveur de ses  
légumes et sa note caractéristique d'ail et  
de basilic. Également riche en légumes  
secs, ce potage constitue un plat  
principal savoureux.

**Une bonne idée**  
Pour déguster votre Pistou  
en véritable provençal,

**AMORA**  
les Sauces  
**Béchamel**  
MÉTÉ ET AUX OIGNONS

PRÊTE À L'EMPLOI

**Montaigne**  
**CREME Anglaise**  
= Aux Oeufs =

relever arracher

PRÊTE À L'EMPLOI

**CREME Anglaise**  
Aux Oeufs

**Nestlé**  
**Ptit Souper**

**AMORA**  
Poivre

**blédina**  
**Blédidej**  
Lait + Céréales 90%  
LACTOSE

**Knorr**  
**LIGNE**  
Carpaccio

Das pequenas refeições para bebês às grandes embalagens para famílias ou serviços de bufê, a extensa linha de produtos *combibloc* oferece a solução perfeita para todas as demandas.



## Uma boa embalagem estimula o apetite e promove a venda.

Pode ser uma pequena refeição para bebês, a refeição completa de solteiros ou a embalagem destinada às famílias ou aos bufês, não importa: tudo é possível com *combibloc*. Isso se deve à vasta linha de formatos e diferentes volumes disponíveis para o setor alimentício, desde o pequeno formato de embalagem *combiblocSmall* (150 ml e 350 ml), passando pelo tamanho médio *combiblocStandard* (500 ml, 750 ml e 1 l) até o *combiblocMaxi* (1,5 l e 2 l), com a já testada e aprovada embalagem cartonada asséptica de 2 litros para alimentos. As embalagens de tamanhos médio e grande, elaboradas a partir de laminados específicos para alimentos, podem ser adaptadas com o sistema de abertura ideal para cada tipo de alimentos. As opções começam com o modelo »corte para abrir« e passam para o sistema de tampas (*combiTop*, *combiLift* e

*combiTwist*). A SIG *Combibloc* conta ainda com os formatos *combiblocMini*, *combiblocPremium*, *combiblocSlimline* e *combiblocMagnum*, disponíveis para leite e sucos. Qualquer que seja a embalagem selecionada, a *combibloc* exerce um forte impacto visual nas prateleiras dos supermercados. O formato especial e anatômico é um apelo irresistível ao consumidor. O design atraente da embalagem, com uma ampla superfície, também chama a atenção.



As vantagens da *combibloc* são óbvias e convencem, da mesma forma, consumidores, produtores de alimentos e o mercado em geral.



## Vantagens para consumidores astutos.

No mundo todo, há uma grande simpatia pelos produtos envasados em *combibloc*. A razão da preferência se deve às inúmeras vantagens que essa embalagem oferece aos consumidores.

A *combibloc* garante alta qualidade e consistência do alimento, além de preservar as vitaminas e nutrientes, tudo isso graças ao processo cuidadoso de envase. O consumidor compra um produto que tem a aparência e o gosto de uma refeição feita em casa, o que transmite uma imagem positiva à *combibloc*. E, para seus consumidores, trata-se de uma solução prática de embalagem em razão de suas múltiplas conveniências. A embalagem leve facilita as compras, assim como o seu formato retangular otimiza o espaço para o armazenamento. Além disso, a embalagem não quebra e não deforma, o que gera segurança extra quanto ao manuseio do produto. Outra vantagem é que a embalagem não ocupa espaço no lixo doméstico e – o melhor de tudo – é reciclável.

A *combibloc* é definitivamente inovadora. As pesquisas realizadas entre os consumidores confirmam que as embalagens *combibloc* são modernas e atraentes.

A logística otimizada do sistema *combibloc* proporciona ainda outras vantagens para comerciantes e fornecedores. O custo de transporte e armazenagem, por exemplo, é muito inferior ao dos outros tipos de embalagens: um simples contêiner é capaz de transportar aproximadamente 864 embalagens *combibloc Standard* de 1 litro empilhadas, sem risco de perda de conteúdo ou de deformação da embalagem. Isso significa que, graças à leveza e ao formato de fácil empilhamento da *combibloc*, é possível transportar mais carga utilizando menos caminhões. Outro fator é a esterilização individual da embalagem e do produto durante o processo de envase, que acrescenta mais economia e higiene. De acordo com a demanda do cliente, a SIG Combibloc projeta um conceito de logística diferenciado. O processo se inicia logo após o envase, onde se seleciona a melhor solução de transporte e distribuição do produto até a prateleira do supermercado, oferecendo o máximo em segurança e comodidade.

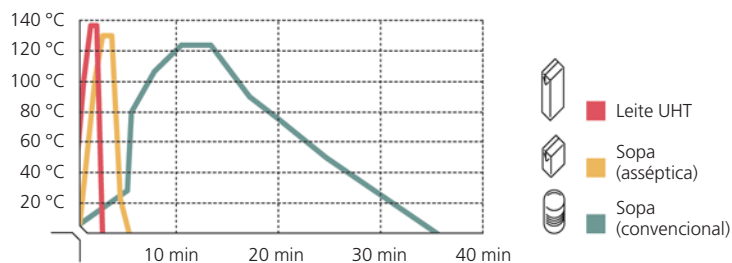
É importante destacar que o processo de envase asséptico conserva e protege ao máximo o alimento. Assim, a *combibloc* oferece proteção longa-vida para o produto, preservando vitaminas, nutrientes, sabor e cor, tudo isso sem a adição de qualquer agente conservante. Outra conseqüência positiva do envase asséptico é o fato de os produtos dispensarem refrigeração. Vale lembrar que a tecnologia flexível assegura ainda a possibilidade de envasar uma ampla linha de produtos com apenas uma máquina.



Produtos alimentícios são extremamente sensíveis. Isso se aplica, em especial, aos nutrientes, vitaminas, sabor, aparência e textura. A *combibloc* orienta-se pela proteção máxima do alimento em todos os seus aspectos.



Tempo de aquecimento de alimentos em diferentes embalagens



## Bons produtos requerem proteção máxima.

### Esterilização UHT

Para preservar os alimentos, é fundamental eliminar qualquer tipo de contaminação. No processo asséptico, isso é possível por meio do cuidadoso método UHT (tratamento de temperatura ultra-elevada). Antes do envase, o alimento é rapidamente aquecido para uma temperatura ultra-elevada e, logo em seguida, resfriado para o envase asséptico nas embalagens já esterilizadas, em processo paralelo. Dessa forma, a maioria dos nutrientes naturais, vitaminas, sabores e cores são preservados.

### A embalagem cartonada

As embalagens usadas para envasar os alimentos são produzidas a partir de um composto especialmente projetado para proteger o seu conteúdo. A composição inclui três matérias-primas (papel cartão, polietileno e alumínio), cada uma delas desempenhando importante função. Assim, o revestimento interno de polietileno isola o alimento, ao passo que a cobertura externa do mesmo material protege contra a umidade do ambiente. O papel cartão e o alumínio asseguram à embalagem a estabilidade necessária, protegendo o conteúdo da luz, de odores estranhos e do oxigênio. Todos esses elementos garantem que o alimento preservará a qualidade e contará com longa duração nas prateleiras dos pontos de venda e na despensa do consumidor, sem precisar de refrigeração ou de conservantes químicos.

### Sistema de sleeves e processo asséptico

O sistema de sleeves (embalagens pré-formada) também agrega alta qualidade ao alimento envasado em *combibloc*. Na SIG Combibloc, o papel cartão é revestido, estampado, cortado e selado para criar uma embalagem, que será entregue ao cliente.

A tecnologia aprimorada de selagem e acabamento faz com que o cliente tenha menos trabalho em todo o processo e ainda oferece uma garantia extra: durante o processo de envase, torna-se impossível o contato do alimento com eventuais bordas descobertas. Na máquina de envase, a embalagem pré-formada inserida é inicialmente montada e tem sua base fechada. Na seqüência, o interior da embalagem é esterilizado com  $H_2O_2$ . Os alimentos, que já foram previamente esterilizados, são então envasados em zona asséptica, livre de contaminação. Para completar o processo, a parte superior da embalagem é fechada, por meio de ultra-som, acima do nível do alimento. Isso significa que é possível envasar produtos contendo pedaços nas embalagens *combibloc* sem nenhum problema. Além disso, não há qualquer risco de vazamento na selagem ou de uma embalagem não esterilizada.

Para que tudo se realize perfeitamente, a SIG Combibloc oferece ao cliente um serviço perfeito, desde a análise do material da embalagem até testes de envase.



## Nossos testes garantem sua segurança.

### **O laboratório completo e o departamento técnico**

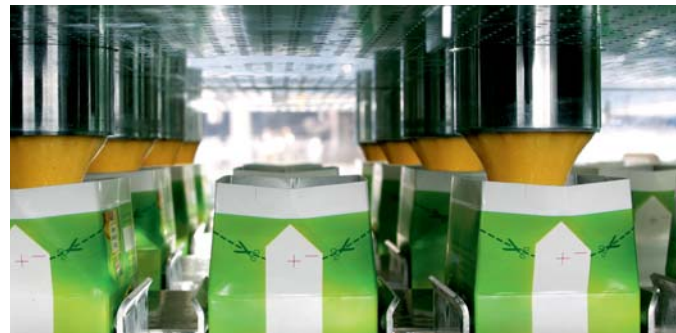
A tarefa primordial de nosso laboratório e departamento técnico é oferecer suporte rápido e eficiente para o desenvolvimento e solução de problemas relativos à embalagem. O objetivo principal é testar, com rapidez e flexibilidade, os protótipos de máquinas, matérias-primas e modelos de embalagens, para oferecer ao cliente as informações mais atualizadas sobre métodos de envase asséptico.

Os sistemas altamente flexíveis da SIG Combibloc possibilitam a produção de protótipos de embalagens que podem ser utilizados para testes de marketing. Para que um novo sistema e seus componentes sejam qualificados, as principais características da embalagem, como estabilidade, impossibilidade de contaminação e funcionalidade da abertura, são intensivamente testadas. Oferecemos também a possibilidade de análise dos produtos envasados. Os alimentos são minuciosamente examinados no laboratório com relação à viscosidade, tamanho da partícula (ou fibra) e quantidade de pedaços. Equipamentos completos para o processamento do produto possibilitam ainda testes de envase no próprio departamento técnico e, ao mesmo tempo, permitem avaliar os resultados dos métodos desenvolvidos. É importante destacar que existem ainda três principais tecnologias de esterilização UHT, adaptadas aos diferentes tipos de alimentos (viscosi-

dade, tamanho dos pedaços etc.). A SIG Combibloc também orienta sobre qual máquina de envase é ideal para cada produto ou quais são as adaptações necessárias no alimento para que ele possa ser envasado em seus equipamentos.

Os laboratórios da SIG Combibloc realizam ainda testes para analisar a adequação das estruturas da embalagem ao produto. A série de avaliações inclui o sabor, odor (tanto da embalagem como do alimento), status microbiológico dos alimentos e estudos de vida de prateleira (observando-se a conservação do valor nutritivo, mudanças de cor etc.). Outras análises examinam a relação entre o produto envasado e a embalagem, por exemplo à ocorrência de rachaduras ou potencialidade de infiltração na embalagem. A SIG Combibloc conta ainda com a parceria de institutos independentes de análises, que realizam exames paralelos para verificar os resultados do trabalho.

Sistemas de envase devem ser simples, confiáveis, assépticos e econômicos: as máquinas da *combibloc* sintetizam tecnologia de ponta com anos de experiência para gerar soluções eficientes.



## Um bom alimento depende também de tecnologia.

### A tecnologia

As máquinas de envase *combibloc* combinam eficiência, economia, segurança e assepsia. Todos esses elementos são perfeitamente ajustados para garantir uma produção estável e eficaz, com grandes resultados e baixo desperdício. Eles também podem ser integrados aos sistemas operacionais já existentes sem dificuldade nenhuma. Graças aos sistemas de acumuladores, tornam-se possíveis ainda pequenas interrupções no processo de produção sem o risco de perdas. Outro destaque é a simplicidade de operação da máquina, que se realiza por meio de monitor touch screen e requer poucos operadores. Como se vê, o conceito do envase oferece a mais alta flexibilidade.

### As máquinas de envase

A SIG Combibloc desenvolveu três tipos diferentes de máquinas para maximizar o envase de alimentos líquidos, viscosos ou em pedaços.

Produtos de pouca viscosidade, como calda de baunilha e alimentos líquidos para bebês, podem ser envasados nas máquinas »Standard« (padrão) para bebidas. Produtos pastosos, com pequenos pedaços ou fibras, tais como sopas cremosas, são processados nas máquinas de envase »Food Liquid« (alimentos líquidos), que se utilizam de um sistema de alta pressão para processar o alimento. No interior da máquina de envase »Food Liquid«, o nível do tanque é regulado com uma bomba em vez de uma válvula de controle. Dessa forma, é possível liberar a pressão e transportar o alimento com estabilidade.

Já para os produtos contendo pedaços e altamente viscosos (como sopas com legumes ou pedaços de carnes), a SIG Combibloc desenvolveu a máquina de envase »Food Particulate« (alimentos em partículas), que conta com sistema de bombas para controlar o nível dos produtos.

### A tecnologia de envase de duas fases

A flexibilidade da produção aumenta visivelmente com a tecnologia de envase em duas fases. Essa tecnologia permite que dois produtos diferentes, também diversos quanto à viscosidade (ou em pedaços), sejam envasados na mesma embalagem. Ambos podem ser pré-processados separadamente, de acordo com seus requisitos, e somente depois misturados no interior da embalagem, para gerar um excelente resultado. Esse processo ocorre, por exemplo, com a sopa que contém carne e legumes. Os dois principais ingredientes são previamente processados em tanques de produtos separados. Uma porção específica de sopa com legumes é destinada a um tanque, enquanto a de carne é conduzida a outro tanque. Em razão de suas características diferentes, as substâncias são pré-processadas cuidadosamente. Por último, ambos os conteúdos são misturados por meio de uma bomba de dosagem, elemento que tipifica a máquina de envase »Food Particulate«.

Para que tudo sempre funcione perfeitamente, a SIG Combibloc acompanha o cliente com uma assistência técnica competente.

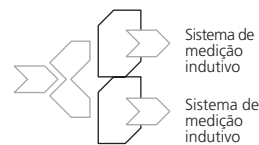


### Variedade exclusiva de produto

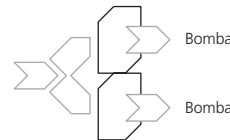
Mudanças de volume e design da embalagem, desde que com a mesma base, podem ser efetuadas em poucos minutos. Igualmente rápida é a substituição do produto a ser envasado, que acontece com a simples troca dos bicos injetores (disponíveis em tamanhos diferentes, de acordo com a viscosidade do alimento).

### A assistência

Até na assistência técnica o cliente usufrui do know-how de um parceiro com longos anos de experiência; ele recebe o apoio de uma assistência técnica competente na operação diária. Em seminários e treinamentos os funcionários dos clientes são familiarizados com os equipamentos e sua operação.



Sistema de medição indutivo  
Sistema de medição indutivo

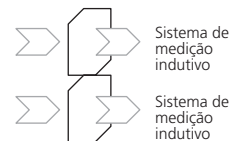


Bomba  
Bomba

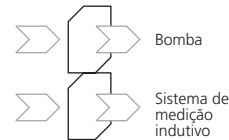
#### Envase em 2 etapas

Líquidos de baixa viscosidade; Produtos Standard inclusive poucos, pequenos pedaços sólidos

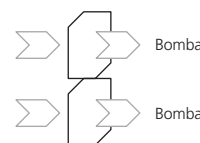
Líquidos de alta viscosidade, alimentos com pedaços sólidos; p.ex. ensopados, molhos para massas, sobremesas (arroz doce)



Sistema de medição indutivo  
Sistema de medição indutivo



Bomba  
Sistema de medição indutivo



Bomba  
Bomba

#### Envase em 2 etapas

Combinação de dois componentes líquidos diferentes, Base e incremento, p.ex. pudim de chocolate e de baunilha

Combinação de uma base altamente viscosa, com pedaços sólidos e componentes líquidos, possibilitando o tratamento térmico individual dos componentes líquidos e em pedaços

Combinação de dois componentes diferentes altamente viscosos e com pedaços sólidos

Desde o desenvolvimento do produto até o sucesso no ponto de venda: a SIG Combibloc assiste o cliente em todas as fases do projeto, garantindo que o produto e a embalagem resultem em um conceito único.



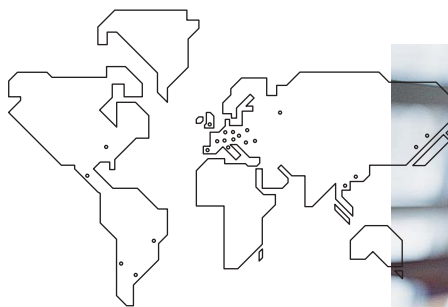
## Quando se trata de produtos alimentícios, é preciso olhar um pouco além do prato.

O lançamento de um novo produto no mercado é um processo complexo, no qual a SIG Combibloc pode ajudá-lo como uma parceira competente, que o apóia desde o desenvolvimento do produto. Na qualidade de empresa atuante internacionalmente, nós estudamos os mercados do mundo todo e conhecemos as tendências que estão surgindo. Baseados em nossas análises, sugerimos idéias para novos produtos em parceria com os clientes – desde a criação de receitas até o desenvolvimento de conceitos de marketing. A aparência da embalagem desempenha papel importante no momento da decisão de compra. Afinal, o design da embalagem é o elemento que atrai a atenção do consumidor no ponto de venda, e nosso departamento de design se encarrega de produzir a estampa da embalagem mais adequada.

Entretanto, a atuação da SIG Combibloc não se resume à escolha do melhor tipo de embalagem. Antes mesmo que um novo produto chegue às prateleiras, ele é submetido a testes completos. De um lado, há os aspectos técnicos, para os quais conduzimos testes de envase a fim de garantir que o produto esteja na embalagem com o padrão de qualidade requerido. Ao mesmo tempo, é fundamental saber se o produto será aceito pelos consumidores e de que forma, para evitar riscos de fracassos. Para isso, realizamos testes de consumo a fim de descobrir como fazer o produto mais atraente.



Para descobrir como usufruir das vantagens da *combibloc*,  
envie-nos um e-mail ou fax imediatamente.  
Ou melhor ainda – telefone!



## A conexão direta.

### Ásia (South-East)

SIG Combibloc Ltd.  
22nd Floor, UBC II Building  
591 Sukhumvit 33,  
Klongton-Nua, Klongtoey  
Bangkok 10110 Tailândia  
T +66 2259 9954 117  
F +66 2259 9962  
info.cbases@sig.biz

### Itália

SIG Combibloc S.r.l.  
Via Varese 18  
I-20121 Mailand  
T +39 0229 01 40 30  
F +39 0229 01 74 62  
marketing.italia@sig.biz

### América do Norte e Central

SIG Combibloc, Inc.  
5327 Fisher Road  
Columbus, Ohio 43228  
EUA  
T +1 614-876-3700  
F +1 614-876-8678  
info.cbna@sig.biz

### Espanha

SIG Combibloc, S.A.  
c/Valportillo II, 14, 2º  
ES – 28108 Alcobendas – Madrid  
T +34 91 484 13 30  
F +34 91 661 75 54  
marketing.spain@sig.biz

### China

SIG Combibloc (Suzhou) Co., Ltd.  
Shanghai Office  
19/F Universal Mansion  
172, Yu Yuan Road  
Shanghai, 200040, PRC  
T +86 21 6248 0885  
F +86 21 6249 9541  
info.cbcn@sig.biz

### México

SIG Combibloc México SA de C.V.  
Ejercito Nacional No. 418 Piso 10  
Col. Chapultepec Morales  
C. P 11570 México, D.F.  
T +52 55 5255 2487  
F +52 55 5255 2518  
info.cbna@sig.biz

### Áustria, Suíça, Europa do Sul e do Leste

SIG Combibloc GmbH & Co KG  
Industriestrasse 3  
A-5760 Saalfelden  
T +43 6582 799 0  
F +43 6582 799 270  
info.cbee@sig.biz

### América do Sul

SIG Combibloc do Brasil Ltda  
Av. Chedid Jafet, 222 Torre B Cj. 42  
São Paulo – Brasil  
CEP 04551-065  
T +55 11 2107 6744  
F +55 11 2107 6765  
sigcombibloc.bra@sig.biz

### Alemanha

SIG Combibloc GmbH  
Rurstrasse 58  
D-52441 Linnich  
T +49 2462 79 2537  
F +49 2462 79 17 2537  
info.sales@sig.biz

### Oriente Médio, África

SIG Combibloc Obeikan FZCO  
P.O. Box 54335  
AE-Dubai Airport Free Zone  
T +97 14 299 62 62  
F +97 14 299 62 63  
info.cbob@sig.biz

### Polónia

SIG Combibloc Sp.z o.o.  
ul. Bekasow 63/65  
PL-02-803 Varsóvia  
T +48 22 644 17 02  
F +48 22 644 92 28  
sigcombibloc.pl@sig.biz

### França

SIG Combibloc (France) S.a.r.l.  
1, rue d'Anjou  
F-92604 Asnières Cedex  
T +33 1 41 11 42 42  
F +33 1 41 11 42 40  
marketing.france@sig.biz

### Europa do Norte

#### (Benelux, Reino Unido, Escandinávia, Países Bálticos)

SIG Combibloc B.V.  
Amarilstraat 11  
NL-7554 TV Hengelo (o)  
T +31 74 255 44 55  
F +31 74 255 44 00  
info-cben@sig.biz

### Rússia

SIG Combibloc GmbH & Co KG  
ul. Usacheva 33/2, Block 6, 2. Etage  
RU-119048 Moscou  
T +7 495 933 02 70  
F +7 495 933 02 71  
sigcombibloc.ru@sig.biz





food 0306 P

[www.sigcombibloc.com](http://www.sigcombibloc.com)



**SIG Combibloc**