LIFEBAG

EXTRA LIFE TO YOUR FOOD

Il sacchetto innovativo che prolunga fino a 4 volte la vita di frutta e verdura!

The innovative bag that extends the shelf life of fruit and vegetables up to 4 times!



www.lifebag.it

LIFEBAG

EXTRA LIFE TO YOUR FOOD



Un ulteriore passo in avanti nella ricerca di soluzioni per conservare la freschezza dei nostri alimenti e ridurre gli sprechi grazie all'innovativo sacchetto LifeBag.

Con i suoi principi attivi naturali, questo sacchetto crea un ambiente ideale per preservare notevolmente la freschezza degli alimenti.

La sua capacità di mantenere fresca frutta e verdura molto più a lungo riduce la necessità di buttarla via prematuramente.

Ciò significa: meno cibo sprecato, un'alimentazione più sana, in quanto frutta e verdura conservano più a lungo i loro valori nutrizionali, meno risorse utilizzate per produrre nuovi alimenti con un conseguente minor impatto ambientale.

A further step forward in developing solutions to preserve food freshness and reduce waste thanks to the LifeBag innovation.

Thanks to its natural active ingredients, LifeBag creates an ideal microenvironment that significantly extends the freshness of fruit and vegetables preserving their nutritional values.

Its main innovation lies in its ability to slow down the ripening and deterioration processes, keeping fruit and vegetables fresh for a much longer period compared to conventional bags.

This leads to less food waste and healthier eating, as fruit and vegetables retain their nutrients for longer. Fewer resources are needed to produce replacement food, reducing environmental impact and promoting more sustainable consumption.



Alcuni esempi di prolungamento della durata della freschezza*

*Shelf life extended, see the difference**

Legenda/*Legend*
- Durata media senza sacchetti LifeBag / *Average shelf life without LifeBag*
- Durata media con i sacchetti LifeBag / *Average shelf life with LifeBag*

Frutta / *Fruits*

Ciliege *Cherries*	4 Giorni/Days	Fino a/Up to 11 Giorni/Days
Ananas *Pineapple*	7 Giorni/Days	Fino a/Up to 21 Giorni/Days
Kiwi *Kiwi*	6 Giorni/Days	Fino a/Up to 12 Giorni/Days
Mandarini *Mandarins*	7 Giorni/Days	Fino a/Up to 22 Giorni/Days
Uva *Grapes*	7 Giorni/Days	Fino a/Up to 14 Giorni/Days
Fragole *Strawberries*	4 Giorni/Days	Fino a/Up to 14 Giorni/Days
Pesche *Peaches*	4 Giorni/Days	Fino a/Up to 18 Giorni/Days
Limoni *Lemons*	13 Giorni/Days	Fino a/Up to 30 Giorni/Days
Albicocche *Apricots*	8 Giorni/Days	Fino a/Up to 15 Giorni/Days
Pere *Pears*	7 Giorni/Days	Fino a/Up to 16 Giorni/Days

Verdure / *Vegetables*

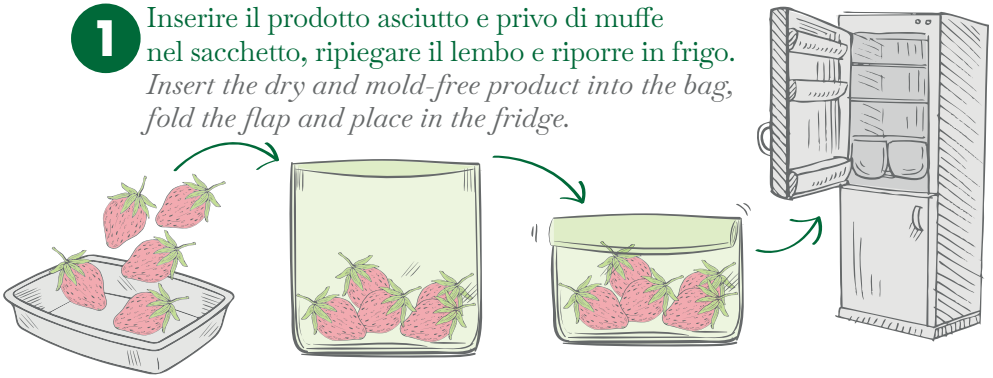
Carote *Carrots*	12 Giorni/Days	Fino a/Up to 26 Giorni/Days
Zucchine *Zucchini*	11 Giorni/Days	Fino a/Up to 27 Giorni/Days
Funghi *Mushrooms*	6 Giorni/Days	Fino a/Up to 25 Giorni/Days
Cavolfiore *Cauliflower*	4 Giorni/Days	Fino a/Up to 16 Giorni/Days
Radicchio *Radish*	6 Giorni/Days	Fino a/Up to 9 Giorni/Days
Finocchi *Fennel*	10 Giorni/Days	Fino a/Up to 25 Giorni/Days
Spinaci *Spinach*	4 Giorni/Days	Fino a/Up to 13 Giorni/Days
Melanzane *Eggplant*	9 Giorni/Days	Fino a/Up to 20 Giorni/Days
Lattuga *Lettuce*	4 Giorni/Days	Fino a/Up to 12 Giorni/Days
Peperoni *Peppers*	4 Giorni/Days	Fino a/Up to 16 Giorni/Days

* Risultati ottenuti tramite test interni di laboratorio. Le date mostrate sono da ritenersi indicative e potrebbero variare a seconda del grado di freschezza iniziale degli alimenti.

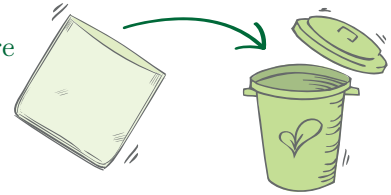
** Results obtained through internal laboratory testing. The dates shown are indicative and may vary depending on the initial freshness of the food.*

Modalità di utilizzo / *How to use*

1 Inserire il prodotto asciutto e privo di muffe nel sacchetto, ripiegare il lembo e riporre in frigo.
Insert the dry and mold-free product into the bag, fold the flap and place in the fridge.



2 Smaltire il sacchetto nel contenitore dell'umido dopo l'utilizzo.
Dispose of the bag in the organic waste after use.



Avvertenze
- Conservare il rotolino in un luogo fresco e asciutto.
- Utilizzare il sacchetto soltanto in frigo.

Cautions
- *Store the roll in a cool, dry place.*
- *Use the bag in the fridge only.*

Formati disponibili / *Available Sizes*



SMALL	18x28 cm	10 pz./*pcs.*
MEDIUM	23x32 cm	10 pz./*pcs.*
LARGE	29x42 cm	10 pz./*pcs.*



LIFEBAG

EXTRA LIFE TO YOUR FOOD

Scopri la webapp

Discover the web app

“Nel Mio Frigo”

Con l’applicazione digitale “Nel Mio Frigo” conservare e consumare i tuoi alimenti al momento giusto diventa semplice e divertente!
Nessun download: scansiona il QR code con lo smartphone, iscriviti, seleziona l’alimento e il tipo di LifeBag utilizzato… penserà lei ad avvisarti!!

With the “Nel Mio Frigo” digital app, storing and using your food at the right time becomes easy and fun!
No download needed: scan the QR code, sign up, select the food and the type of LifeBag you're using... the app will take care of the rest!





Scansiona e risparmia!
Scan and save!



Per te tanti consigli utili e offerte!
Lots of useful tips and offers for you!

Promemoria scadenza cibo, così non si spreca.
Food expiration reminder, helping reduce waste.

Raccolta punti fedeltà e promozioni esclusive.
Collect loyalty points and exclusive promotions.

LIFEBAG

EXTRA LIFE TO YOUR FOOD

www.lifebag.it

info@lifebag.it

OK compost

TÜV AUSTRIA

INDUSTRIAL S0369

Certificazione riferita ai sacchetti



Designed by

rigenera biocompound

www.rigenera.net

Developed by

SFREGOLA MATERIE PLASTICHE

www.smp.srl