

Saúde na lata

Pouca gente sabe, mas os produtos vendidos em embalagens de aço são mais saudáveis, tanto para nós quanto para a Terra. Embalados dessa maneira, os alimentos dispensam o uso de conservantes, ficam protegidos da ação nociva da luz e geralmente são cozidos na própria lata, em processos tecnológicos que eliminam totalmente os microorganismos. Para a natureza ela não representa perigo: é 100% reciclável e se decompõe em até cinco anos, tempo bastante inferior ao de materiais como o vidro, por exemplo. E sem polir o solo. Ao ser reciclada, nenhuma de suas propriedades originais se perde. Hoje, cerca de 80% das novas chapas de aço têm matéria-prima proveniente de reciclagem.

Fonte: Associação Brasileira de Embalagens de Aço (Abrae)

