



Ufficio Stampa

## O.P. CONSORZIO FUNGHI DI TREVISO A FRUITLOGISTICA 2017

**Debutta sul palcoscenico internazionale “Spadella il Gusto”, la novità della IV gamma.  
Tre referenze, flow pack personalizzato, alto tasso di servizio.**

*Istrana (TV), febbraio 2017* – O.P. Consorzio Funghi Treviso sarà a FRUITLOGISTICA, importante appuntamento per gli operatori del settore ortofrutta, a Berlino dall' 8 al 10 febbraio, portando in anteprima su questo palcoscenico internazionale “Spadella il Gusto”, funghi coltivati freschi, leggeri e veloci da preparare in pochi minuti, o da gustare a crudo. Un prodotto assolutamente innovativo che fin da subito ha trovato una precisa collocazione nel mercato della IV gamma grazie ad un flow-pack personalizzato, novità assoluta nel settore dei funghi, in grado di comunicare al consumatore un posizionamento unico e distintivo. La nuova vaschetta è anche espressione di ricerca e selezione, garantisce igiene, sicurezza e accuratezza nei metodi di conservazione. Oltre al pack, i punti di forza di Spadella il Gusto sono l'origine della materia prima rigorosamente italiana e la forte componente di servizio, i funghi sono già pronti per essere consumati, in versione cruda o semplicemente spadellata pochi minuti.

La filiera è cortissima, i funghi sono raccolti, selezionati, lavati, affettati e confezionati, nell'arco della stessa giornata, mantenendo freschezza, consistenza e caratteristiche organolettiche inalterate, oltre ad essere disponibili in poche ore sugli scaffali della GD/DO.

SPADELLA IL GUSTO è una linea speciale ottenuta dalla profonda competenza di O.P. Consorzio Funghi Treviso nel settore dei funghi coltivati e da un'implementazione della linea di lavorazione del fresco che ha permesso di aggiungere agli champignon altri vegetali freschi, lavati e tagliati. L'obiettivo è di intercettare un trend di mercato, sempre più attento all'alimentazione e orientato a **prodotti sani e leggeri**, facili e veloci da consumare.

Seguendo questa filosofia sono tre le alternative proposte: gli **CHAMPIGNON AFFETTATI**, già lavati, affettati e pronti da gustare; i **TRIFOLATI**, un mix equilibrato di Champignon, Pioppini, Pleurotus e Cornucopiae già tagliati e pronti da cuocere e infine **FUNGHI & VERDURE**, mix di Champignon, carote e zucchine già lavati, affettati e pronti da spadellare.

**FRUITLOGISTICA**  
**Hall 2.2 stand C09**

[www.consorziofunghitrevise.it](http://www.consorziofunghitrevise.it)

### **About**

La gamma di **O.P. CONSORZIO FUNGHI DI TREVISO s.c.a.p.a.** comprende una ricca produzione di funghi coltivati Champignon, Pleurotus, Pioppini e Cornucopiae forniti ai principali mercati ortofrutticoli d'Italia e alle più importanti catene di ipermercati, supermercati, discount, grandi magazzini nazionali e alle grandi industrie alimentari. La sua produzione è certificata secondo le norme, **UNI EN ISO 22005:2008** sulla rintracciabilità – secondo lo standard **GLOBAL G.A.P.** e secondo la **norma volontaria di CSQA** che prevede la difesa delle avversità fitosanitarie per mezzo della “produzione integrata” con la riduzione del 70% del residuo massimo consentito dei fitofarmaci. Parte della produzione si avvale infine della **Certificazione Prodotto Biologico**. La sede dell'OP applica lo **standard IFS food**. O.P. CONSORZIO FUNGHI DI TREVISO s.c.a.p.a. aderisce al **Fungo Italiano Certificato**, un progetto che ha come intento quello di informare i consumatori sugli importanti valori nutrizionali dei funghi e offrire una garanzia in più sulla qualità di questi eccezionali prodotti grazie al rigoroso controllo di tutta la filiera.

**Il Consorzio Funghi di Treviso è il primo polo produttivo di funghi in Italia nato dall'unione di 15 aziende e società agricole situate nelle province di Treviso, Padova e Belluno.**

UFFICIO STAMPA O.P. CONSORZIO FUNGHI DI TREVISO s.c.a.p.a.  
Fabrizio Senici \_ [senici@soluzionegroup.com](mailto:senici@soluzionegroup.com)  
Ada Agosti \_ [agosti@soluzionegroup.com](mailto:agosti@soluzionegroup.com)

SOLUZIONE GROUP srl – via F. Lana, 1 – 25020 BRESCIA  
Tel. +39 030 3539159 – Fax +39 030 3582476