



Ufficio Stampa

14-16 settembre 2016

**O.P. CONSORZIO FUNGHI DI TREVISO
A MACFRUT CON "SPADELLA IL GUSTO"**

**Oggi nasce il domani dei funghi,
in prima linea sugli scaffali della IV gamma in un nuovo flow-pack personalizzato.**

Istrana (TV), settembre 2016 – Consorzio Funghi Treviso presenta in anteprima a MACFRUT "Spadella il Gusto", funghi freschi, leggeri e veloci da preparare in pochi minuti, o da gustare anche a crudo.

Un prodotto che **entra a pieno titolo nel mercato della IV gamma**, affiancandosi alle insalate in busta con una nuova confezione in **flow-pack personalizzata ed accattivante**.

Espressione di ricerca, selezione e garanzia di alta qualità, la nuova vaschetta in flow-pack rassicura l'utilizzatore comunicando **valori di igiene, sicurezza e accuratezza nei metodi di conservazione del prodotto**.

Originali e ben visibili invogliano all'acquisto e offrono consigli d'uso in tante stuzzicanti ricette.

Colori e grafica d'impatto soddisfano l'area emozionale del consumatore, favorendo il ricordo spontaneo del prodotto che si inserisce nella mente del cliente grazie a un **posizionamento unico e distintivo**.

Il cuore di ognuna delle tre diverse referenze possiede la delicata bontà degli champignon di O.P. Consorzio Funghi Treviso:

- **CHAMPIGNON AFFETTATI**. Champignon già lavati, affettati e pronti da provare **ANCHE A CRUDO**, gustandoli direttamente dalla confezione.
- **I TRIFOLATI**. Mix equilibrato di Champignon, Pioppini, Pleurotus e Cornucopiae già tagliati e pronti da cuocere;
- **FUNGHI & VERDURE**. Mix gustoso e leggero (Champignon, carote e zucchine) già lavato, affettato e pronto da spadellare.

Una novità pronta a conquistare il mercato perché unisce la qualità della materia prima **completamente d'origine italiana** ad una forte componente di servizio: **degustazione a crudo** per gli CHAMPIGNON o **pochi minuti in padella per le altre due referenze**.

La **filiera è cortissima**: nell'arco della stessa giornata i funghi raccolti vengono selezionati, lavati, affettati e confezionati.

In poche ore il prodotto è pronto per la consegna sugli scaffali della GD/DO; la velocità di tutte le fasi della filiera permette ai funghi di mantenere intatta la loro freschezza, consistenza e tutte le caratteristiche organolettiche.

Si intercetta così un trend di mercato proiettato a rassicurare il consumatore, sempre più attento all'alimentazione e orientato a **prodotti sani e leggeri**, che contemporaneamente gli **facilitino la vita ottimizzando il poco tempo a disposizione nella frenesia quotidiana**.

Versatili e adatti a tutti sono un prodotto speciale che O.P. Consorzio Funghi Treviso è riuscita a realizzare grazie alla lunga esperienza nel settore dei funghi coltivati e a un'implementazione della linea di lavorazione del fresco che ha permesso di aggiungere agli champignon altri vegetali freschi, lavati e tagliati.

"Spadella il Gusto" insieme a tutti gli altri prodotti della OP CONSORZIO FUNGHI DI TREVISO sarà a **MACFRUT (Rimini Expo Centre) al pad B5 stand 007 dal 14 al 16 settembre 2016**.

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

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



Ufficio Stampa

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 13 aziende e società agricole situate nelle province di Treviso, Padova e Belluno.

www.consorziofunghitreviso.it

UFFICIO STAMPA O.P. CONSORZIO FUNGHI DI TREVISO s.c.a.p.a.
Fabrizio Senici _ { HYPERLINK "mailto:senici@soluzionegroup.com" }
Ada Agosti _ { HYPERLINK "mailto:martinelli@soluzionegroup.com" }

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