

Fungorobica da 10 anni nel mondo dei funghi bio sia coltivati che spontanei.
**LA OP TERRE AGRICOLE PRESENTA AL SANA
IL PRIMO BURGER VEGANO BIO A BASE DI FUNGHI.**

Si può gustare al SANA di Bologna dal 6 al 9 settembre 2014 - Pad. 33, Stand E23/F24



Vi aspettiamo a 
6-7-8-9 settembre 2014
Bologna • Pad. 33 Stand E-23/F24

Cavenago Cambiagio, 4 settembre 2014 - Da circa 50 anni Fungorobica è protagonista del mondo dei “funghi”, un settore che ha contribuito a rinnovare sia nel marketing che nella produzione. E’ infatti stata la prima azienda italiana che, grazie alla consociata romena Romfunghi, ha portato in Italia il Porcino Biologico, sia fresco che essiccato.

Oggi la **OP TERRE AGRICOLE**, partecipata tra gli altri dall’Azienda Agricola Fungorobica, dall’Azienda Agricola Dal Ben e dall’azienda Agricola Rinaldi Paolo, può proporre al mercato della GDO funghi coltivati biologici, in particolare champignon bianchi sia di Ia che di IVa gamma.

La propensione all’innovazione ha portato Fungorobica anche a studiare e produrre **FUN-BURGER**, un burger vegetale vegano, grande novità del prossimo SANA di Bologna.

Sano ed equilibrato, FUN-BURGER è il primo burger saporito a base di funghi e di seitan (glutine di frumento da farina lavata a mano). Grazie agli ingredienti completamente vegetali e biologici, è genuino, garantisce un apporto nutrizionale ridotto ed è adatto all’alimentazione vegana. E’ disponibile in quattro gusti: **LIGURIA** (con rosmarino), **SICILIA** (con curry), **VENETO** (con cipolla) e **CALABRIA** (con paprika).

Presso lo stand TERRE AGRICOLE è possibile gustarne tutta la qualità e il sapore.

La gamma **BIO** di TERRE AGRICOLE si completa con altre referenze di funghi freschi come gli Champignon bianchi interi, Champignon bianchi a spicchi, Champignon bianchi affettati, Champignon bianchi “*Fiorfungo*”, Champignon crema interi, Champignon crema “*Portobello*”, Pleurotus ostreatus interi, Porcini essiccati e surgelati.

L’appuntamento è al SANA di Bologna dal 6 al 9 settembre al Pad. 33, Stand E23/F24.