



Norimberga 11-14 febbraio 2015

## A BIOFACH ARRIVANO I FUNGHI BIO DI OP TERRE AGRICOLE La prima gamma completa di funghi biologici freschi, di IV e V gamma

*Cavenago Brianza (MB), febbraio 2015* – BIOFACH è la fiera internazionale specializzata in prodotti biologici, che nelle sue quattro aree espositive rappresenta un panorama davvero completo e articolato del mercato “bio”. Nella parte dedicata all’alimentare ed in particolare all’ortofrutta sarà presente anche OP TERRE AGRICOLE, l’Organizzazione di Produttori nata recentemente dalla collaborazione tra diverse piccole e medie aziende agricole italiane, distribuite su tutto il territorio e specializzate nella produzione di funghi, frutta, ortaggi e sottobosco.

OP TERRE AGRICOLE è la **prima azienda in Europa ad avere un assortimento completo di funghi biologici freschi, trasformati e pronti di IV e V gamma**. È proprio con questa varietà che si presenta a BIOFACH pronta a conquistare il mercato europeo grazie a prodotti che sono la sintesi perfetta di tre aspetti fondamentali per il consumatore moderno: *salubrità, bontà e comodità*.

I funghi sono ormai riconosciuti dai nutrizionisti come alimenti ottimi per una dieta equilibrata, perché privi di grassi e colesterolo, ricchi tra l’altro di fibre e di sali minerali (ferro e potassio). Il fatto che crescano su sostanza organica in decomposizione comporta un bassissimo consumo di suolo e risorse naturali. **Equilibrio nutrizionale e basso impatto ambientale sono gli elementi che permettono di definire i funghi “il cibo del futuro”.**

Oltre ad avere qualità intrinseche fondamentali i *funghi di OP TERRE AGRICOLE in esposizione a BIOFACH sono certificati biologici, che aggiunge una garanzia di qualità* a tutela del consumatore oggi sempre più attento nella scelta di prodotti realmente naturali, genuini e sicuri.

Della gamma presente a Norimberga fa parte anche la linea “**Fun&Vegan**”, **prodotti pronti da gustare a base di funghi adatti all’alimentazione vegana perché privi di materie prime di derivazione animale**.

Sono alimenti *comodi*, perché permettono in pochi minuti di realizzare un piatto completo, e *buoni* perché valorizzano il gusto delicato ma intenso dei funghi anche grazie alla combinazione con altri appetitosi ingredienti. È così per la referenza di punta che sarà lanciata a BIOFACH, il *nuovo FunBurger*: in 4 varianti di sapore, è l’alternativa perfetta a un secondo di pesce o carne perché grazie alla combinazione di seitan (glutine di grano) e funghi garantisce, in modo gustoso, un ottimo apporto proteico.

Allo stand sarà presente anche tutto il resto della gamma di funghi bio: i freschi – *Champignon Crema interi, Portobello, Pleurotus ostreatus, Cardoncelli interi, Champignon bianchi a spicchi/affettati (fini e “Fiorfungo”) /interi/* – e i trasformati – *Porcini surgelati, Porcini essiccati*.

Come tutte le referenze di OP TERRE AGRICOLE, anche i funghi bio sono prodotti, raccolti e lavorati esclusivamente in Italia e arrivano sul mercato dopo un’accurata serie di controlli che garantiscono l’assoluta sicurezza della materia prima **grazie al controllo completo di tutta la filiera produttiva**.

È grazie alla particolare attenzione delle aziende partner di OP TERRE AGRICOLE alla qualità e al rispetto dell’ambiente, che i prodotti mantengono sempre uno standard elevato. La dislocazione su tutto il territorio italiano garantisce inoltre, insieme ad una buona varietà di prodotti, anche una consistente contrazione della catena distributiva che collega produttore al punto vendita: questo permette di mantenere inalterate freschezza e genuinità e alto il livello di servizio.

*Vicinanza, Freschezza, Terra, Familiarità, Sostenibilità, Qualità*: queste le parole chiave della filosofia di OP TERRE AGRICOLE e motivo del successo dei suoi prodotti.

L’appuntamento è a **BIOFACH di Norimberga dall’11 al 14 febbraio 2015 al PAD 1, Stand 407**.

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