



IMBALLO DI VENDITA

Box espositivo da inserire nel banco frigo.

Misure:
base 13,5 cm
altezza 13,5 cm
profondità 15,5 cm



Un piacere da condividere
100% VEGETALE



BURGER DI FUNGHI CON
LENTICCHIE E CARDAMOMO

100 g
x6 pz



BURGER DI FUNGHI CON
FAGIOLI ROSSI

100 g
x6 pz



BURGER DI FUNGHI CON
PISELLI VERDI

100 g
x6 pz



MODENA FUNGHI

Modena Funghi coltiva e commercializza ogni tipo di fungo. La lavorazione e il confezionamento dei funghi freschi rispetta le più severe norme igienico-sanitarie, segue la norma IFS e un sistema di rintracciabilità secondo la normativa UNI EN ISO 22005. Il settore Ricerca&Sviluppo lavora ogni giorno per creare prodotti buoni e genuini, preparati sempre con materie prime di altissima qualità.



Veg...anch'io® è un marchio di Modena Funghi srl
Via Leonardo da Vinci, 362 - 41032 Cavezzo (MO)
Tel. 0535 46333 - info@modenafunghi.it

Non esiste un altro burger così. Così nutriente e così leggero allo stesso tempo.

Veg...anch'io® è un'irresistibile novità 100% vegetale, in grado di appagare e saziare senza appesantire.



Conquista al primo assaggio

Ideale per creare un appetitoso panino, per essere accompagnato da salse sfiziose o da un contorno di verdure sano e leggero. Il burger Veg...anch'io® conquista al primo assaggio tutta la famiglia.

VEG

Risponde alle esigenze di vegetariani e vegani e non solo.

Ideale per chi sceglie i prodotti di origine vegetale. È un'alternativa gustosa anche per chi desidera bilanciare il consumo di proteine animali e vegetali.

BIO

Solo ingredienti che provengono da agricoltura biologica certificata.

Mangiare un buon burger è un piacere e questo piacere è maggiore se viene prodotto nel rispetto dell'ambiente e delle persone.

MONO

Il formato salva sprechi che favorisce l'acquisto d'impulso.

Secondo l'Osservatorio Nomisma 2018 l'attenzione agli sprechi è il valore principale che guida gli acquisti alimentari degli italiani.



51% di FUNGHI CHAMPIGNON + LEGUMI

I burger, cotti al forno, sono fatti con i funghi coltivati nelle nostre fungaie e "lavorati da fresco" per trattenerne i profumi. La percentuale di legumi contribuisce ad integrarne il profilo nutrizionale.



POVERO DI GRASSI

L'utilizzo del fungo, costituito al 95% da acqua, lo rende particolarmente leggero.



SENZA GLUTINE

Ideale anche per celiaci, intolleranti al glutine o per chi, per scelta, ha eliminato il glutine dalla propria dieta.



FACILE DA PREPARARE

A casa o al lavoro, bastano pochissimi minuti per gustare tutta la bontà del tuo burger, in un panino o accompagnato da salse e contorni.

**PRONTO IN: 2 MIN. MICROONDE
3 MIN. PER LATO IN PADELLA**



NON FRITTO

Il burger viene cotto al forno per renderlo più leggero e digeribile.



FONTE DI PROTEINE

Il burger Veg...anch'io® è un nuovo modo, veloce ed equilibrato, per consumare preziose proteine vegetali.



MONOPORZIONE

IL TREND CHE GUIDERÀ IL MERCATO DEI PROSSIMI ANNI

La pratica confezione da 100 grammi soddisfa le esigenze della crescente fetta di mercato composta dai SINGLE e dai MILLENNIAL, i giovani più propensi a sperimentare e con gusti spesso diversi dal resto della famiglia.