

EUROVERDE E BONTÀ DI STAGIONE, NATE PER STUPIRE

Ormai si è abituati a tutto, o quasi. Il termine stupire è desueto, abbandonato negli archivi di un tempo che non esiste più o si fatica a far rivivere. Euroverde e Bontà di Stagione, invece, lavorano quotidianamente per stupire i consumatori e riescono a farlo grazie al perfetto mix tra genuinità del prodotto, tecnologia, fantasia nella proposta, capacità di reinterpretare le antiche ricette mantenendone invariate le connotazioni e peculiarità.

Euroverde

E' un'azienda agricola familiare presente da oltre 30 anni nel settore, specializzata nella trasformazione di vegetali freschi e nella vendita di prodotti ortofrutticoli. In primo piano c'è sempre la conduzione familiare, abbinata alla coltivazione di molte delle materie prime nelle realtà agricole di proprietà, ben tre in totale.

Negli oltre 7000 metri quadrati di stabilimento ad Azzano Mella (Bs), la sede centrale del gruppo, e nei più di 3000 metri quadrati dell'impianto di Pontecagnano Faiano (Sa), tradizione e tecnologia si fondono con assoluta naturalezza. La stessa con cui nascono le linee di prodotti ideate nel corso degli anni e costantemente aggiornate, preparate utilizzando materie prime provenienti dalle stesse aziende agricole e dalla filiera di produttori fidelizzati (oltre 100 sul territorio nazionale), accreditati, con dovizia monitorati e sempre rintracciabili a garanzia della massima qualità.

Il percorso di crescita qualitativa, fiore all'occhiello dell'azienda fin dal 1992, ha portato Euroverde e Bontà di Stagione ad essere il partner ideale della grande distribuzione e quindi dei consumatori finali. A monte di tutto questo un grande investimento nelle tecniche innovative, nella sicurezza alimentare, nella ricerca e sviluppo, nell'attenzione ad ogni fase della produzione e nella logistica più efficiente per essere competitivi sul mercato e offrire l'eccellenza di settore.

Eccellenza e innovazione.

Bontà di Stagione è il brand Euroverde specializzato nella creazione con approccio artigianale di Zuppe fresche, Zuppette e Vellutate, Armonie di cereali e Insalate fresche fresche (IV gamma). Tutti prodotti genuini che, dopo la loro raccolta, vengono sottoposti a processi tecnologici di minima entità per garantirne la sicurezza igienica, preservarne il gusto e le proprietà nutrizionali.

Nei prodotti di Bontà di Stagione si percepisce tutta l'esperienza contadina del gruppo intrecciata con la sapienza degli chef di casa che, ogni giorno, elaborano ricette in grado di esaltare il profumo delle materie prime appena raccolte, assemblandole armonicamente ad ingredienti di alta qualità.

Per questo **Bontà di Stagione** rappresenta la cultura del “fresco” e la creatività in cucina, al servizio della quotidianità dei consumatori nel rispetto della stagionalità delle materie prime, della cultura del gusto e della salubrità dei prodotti orticoli.

L’altissimo livello della gamma Bontà di Stagione ricorda agli amanti della qualità in cucina che avere una vita frenetica moderna è perfettamente conciliabile con il profumo, il gusto, la genuinità e il piacere del cibo, aspetti cari a chi si vuole bene e vuole bene ai propri familiari e amici.

Versatilità è la parola d’ordine di **Euroverde e Bontà di Stagione** che trova esternazione nelle grandi proposte Primavera/Estate e Autunno/Inverno. Tutte guidate dalla **Filosofia della Stagionalità: il sapore e la genuinità degli alimenti sono la base della proposta, al pari della selezione delle materie prime.**

La creatività e la continua ricerca, che crescono anche nel dialogo e nel confronto, sono le altre note dell’Azienda.

La finalità è la massima soddisfazione del consumatore. La si raggiunge attraverso quanto detto prima e anche il modo di proporlo, classico o moderno (monoporzioni), passando con assoluta naturalezza in questa fase stagionale dal minestrone estivo, una macedonia di verdure fresche di stagione aromatizzata con olio extravergine di oliva, agli hummus, dal passato estivo e le vellutate alle insalate fresche fresche che rappresentano anche degli appetitosi contorni.

Fantasia, dunque, tutta da scoprire e al servizio dei consumatori che l’Azienda vuole sempre più degustatori del proprio prodotto, nato dai veri ingredienti che la terra offre e rispettoso dei suoi parametri. Un gusto moderno che ha il sapore dell’antico e stupisce chi dallo stesso si lascia rapire.