
DAL CAMPO ALLA TAVOLA, LE INSALATE DI IV GAMMA DI BONTÀ DI STAGIONE

Azzano Mella (BS), 14 febbraio 2020

Desiderio di un'alimentazione sana e leggera, capace di abbinare la freschezza alla fragranza. E' pienamente appagato dalle insalate di IV gamma di Euroverde – Bontà di Stagione che dopo un attento e meticoloso processo produttivo, che parte dalla coltivazione in campo aperto ed in serra, e passa attraverso le varie fasi della catena di controllo, arrivano alla GDO e poi sulle tavole dei consumatori italiani.

La qualità dei prodotti di quarta gamma nasce dal campo, quindi dalla materia prima. A priori deve essere selezionata la varietà più adeguata per la trasformazione, giacché le scelte tecniche che portano a un prodotto fresh-cut muovono fin dalla valutazione del seme e, quindi, del cultivar. E' proprio su questo aspetto che il brand Bontà di Stagione riesce a fare la differenza. Dopo la cernita e mondatura, la miscelatura e il dosaggio, si passa all'evacuazione degli scarti, al taglio, al lavaggio, all'asciugatura e al raffreddamento, quindi al confezionamento. Tutto nel rispetto delle normative europee vigenti affinché la grande qualità all'origine rimanga tale anche alla fine del processo. Euroverde Società Agricola ha investito molto in tecnologie e professionalità per essere all'avanguardia nel settore, ottenendo sempre più riconoscimenti dal mercato.

Un'altra delle sue forze è la varietà della proposta, che va dal cuore di iceberg al cuore di lattuga, dalla mista briosa alla paesanella, dal poker al pan di zucchero julienne, dalla sfiziosa all'iceberg e carote.

Semplici, fresche, appetitose. Una IV gamma che è garanzia di rispetto dei valori antichi della tradizione contadina, con la terra e la materia prima in primo piano, rivisitati per offrire un prodotto all'avanguardia e di qualità assoluta.