



Dai funghi freschi al burger di funghi “Veg&table®”

Modena Funghi (www.modenafunghi.it) produce e commercializza i **burger di funghi “Veg&table®”**, totalmente vegetali, cotti al forno, usando i **funghi** champignon coltivati nelle **proprie fungaie** nel Distretto Alimentare di Cavezzo (Modena) e “**lavorati da fresco**” per trattenere i profumi e le sostanze nutritive naturali.

I funghi utilizzati nel burger di funghi “**Veg&table®**” sono coltivati “**in purezza**”, senza concimi e senza pesticidi, con tracciabilità e filiera controllata.



Il burger di funghi “**Veg&table®**” è il risultato di un notevole investimento realizzato da **Modena Funghi**, una **piccola azienda agroalimentare** fondata per produrre - semplicemente - il **miglior burger italiano di funghi di alta qualità, buono e naturale, senza conservanti.**



Modena Funghi, per aumentare la produzione di funghi champignon destinati a fornire la materia prima per i burger di funghi “**Veg&table®**”, ha realizzato rilevanti investimenti strutturali presso la sede aziendale.



Le **materie prime** sono di prima scelta certificata, i funghi sono di nostra produzione, gli impianti e i macchinari sono stati rinnovati e potenziati, i nostri dipendenti sono stati specializzati (oggi abbiamo ben 6 diplomati "alimentaristi").

Il risultato è che “**Veg&table®**” è completamente diverso dai burger della concorrenza: basta assaggiarlo e la differenza è evidente, anche durante la digestione.

I burger “**Veg&table®**” sono un'alternativa buona, sana e saporita e sono disponibili in sei gusti naturali: **Rosmarino, Cipolla, Porcino, Tartufo, Curry, Paprika.**

§§§§§§§§

I burger “**Veg&table®**” contengono circa il 15% di proteine vegetali rappresentate dal **seitan** (che è il glutine che si ottiene in modo tradizionale da un impasto di farina di grano tenero) che donano un piacevole senso di **sazietà e appagamento.**

La maggior parte dei burger vegetali sul mercato, invece, apportano calorie con zuccheri.

§§§§§§§§

Modena Funghi ha queste certificazioni alimentari:

1. IFS FOOD
2. BIO
3. KOSHER

“**Veg&table®**” è disponibile in diverse varianti: Convenzionale, BIO, Gluten Free, Kosher, mini burger, Frozen (06/2018).



Uno dei punti di forza di **Modena Funghi** è senz'altro costituito dal fatto che le due figlie dei titolari, **Giulia ed Alessandra Rinaldi**, sono già entrate nel CdA di **Modena Funghi**:

- **Giulia Rinaldi (1994)**, laureata in **Economia e Finanza**, già Consigliere di Amministrazione di **Modena Funghi**, ricopre l'incarico di Responsabile Commerciale nella stessa Modena Funghi;
- **Alessandra Rinaldi (1997)**, laureanda in **Tecnologie Agrarie**, già Consigliere di Amministrazione di **Modena Funghi**, al conseguimento della laurea assumerà il ruolo di co-manager della **fungaia** insieme al padre.



Modena Funghi srl
Via Leonardo da Vinci, 362
41032 Cavezzo (MO) - Italia
Tel. +39 0535 46333
info@modenafunghi.it
www.modenafunghi.it