



Des champignons frais au burger de champignons “Veg&table®”

Modena Funghi (www.modenafunghi.it) produit et commercialise les burgers de champignons “Veg&table®”, totalement végétaux, cuits au four, en utilisant les champignons qu'elle cultive dans ses propres champignonnières dans le District Alimentaire de Cavezzo (Modène) et “transforme à l'état frais” pour conserver les arômes et les nutriments naturels.

Les champignons utilisés dans le burger de champignons “Veg&table®” sont cultivés “en pureté”, sans engrais et sans pesticides, avec traçabilité et filière contrôlée.



Le burger de champignons “**Veg&table®**” est le résultat d'un investissement considérable effectué par **Modena Funghi**, une petite **entreprise agroalimentaire** fondée pour produire – simplement – le **meilleur burger italien de champignons de grande qualité, bon et naturel, sans agents conservateurs.**



Modena Funghi, pour augmenter la production des champignons destinés à fournir la matière première pour les burgers de champignons “**Veg&table®**”, a réalisé des investissements structurels importants au siège de l'entreprise.



Les **matières premières** sont certifiées de premier choix, les champignons sont de notre production, nous avons renouvelé et renforcé les installations et les machines, on a spécialisé nos employés (actuellement nous avons même 6 diplômés en alimentation).

Le résultat est que “**Veg&table®**” est complètement différent des burgers de la concurrence: il suffit de le goûter et la différence est évidente, pendant la digestion aussi.

Les burgers “**Veg&table®**” sont une alternative bonne, saine et savoureuse et ils sont disponibles dans six goûts naturels: Romarin, Oignon, Cèpes, Truffe, Curry, Paprika.

§§§§§§§§

Les burgers “**Veg&table®**” contiennent environ 15% de protéines végétales provenant de **seitan** (qui est le gluten qu'on obtient de manière traditionnelle à partir d'une pâte à base de farine de blé tendre) qui donnent une sensation de **satiété**.

La plupart de burgers végétaux sur le marché, au contraire, apportent des calories avec sucre.

§§§§§§§§

Modena Funghi a ces certifications alimentaires:

1. IFS FOOD
2. BIO
3. CASHER

“**Veg&table®**” est disponible en différentes variantes: Conventionnel, BIO, Sans Gluten, Casher, mini burger, Surgelé (06/2018)..



L'un des points forts de **Modena Funghi** réside certainement dans le fait que les deux filles des titulaires, **Giulia** et **Alessandra Rinaldi**, sont déjà entrées dans le Conseil d'Administration de **Modena Funghi**:

- **Giulia Rinaldi (1994)**, diplômée en Économie et en Finance, déjà membre du Conseil d'Administration de **Modena Funghi**, est Directrice Commerciale de **Modena Funghi**;

- **Alessandra Rinaldi (1997)**, étudiante en Technologies agricoles, déjà membre du Conseil d'Administration de **Modena Funghi**, à compter de la délivrance du diplôme universitaire jouera le rôle de codirectrice de la **champignonnière** avec son père.



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