



Von frischen Pilzen zu den Pilzburgern "Veg&table®"

Die **Modena Funghi** (www.modenafunghi.it) produziert und verkauft "**Veg&table®**" rein pflanzliche **Pilzburger**, die im Ofen gebacken werden. Die Champignon-Pilze werden in ihrem **eigenen Pilzplatz** im Food Bezirk von Cavezzo (Modena) angebaut und **«frisch verarbeitet»**, um die Düfte und die natürlichen Nährstoffe zu behalten.

Die Pilze, die im **Veg&table®**-Pilzburger verwendet werden, werden "in Reinheit", ohne Düngemittel und ohne Pestizide, mit Rückverfolgbarkeit und kontrollierter Lieferkette angebaut.



Der Veg&table®-Pilzburger ist das Ergebnis einer erheblichen Investition von **Modena Funghi**, einem **kleinen landwirtschaftlichen Betrieb**, das gegründet wurde, um – einfach – den **besten italienischen Pilzburger** zu erzeugen, der **von sehr hoher Qualität, natürlich und gut, ohne Konservierungsmittel** ist.



Modena Funghi hat bedeutende strukturelle Investitionen in der Firmenzentrale getätigt, um die Produktion von Champignons, die die Rohmaterialien für Veg&table®-Pilzburger sind, zu steigern.



Wir haben die Rohmaterialien der ersten bescheinigten Qualität, die Pilze werden von uns erzeugt, die Anlagen und Maschinen wurden erneuert, unsere Beschäftigten sind spezialisierte (heute haben wir sogar 6 Absolventen in "Lebensmitteln").

Das Ergebnis ist, dass "**Veg&table®**" ganz anders als die anderen auf dem Markt verfügbaren Burger ist: es ausreicht ihn zu probieren und der Unterschied ist offensichtlich, auch während der Verdauung.

Die "**Veg&table®**" Burger sind eine gute gesunde schmackhafte Alternative und stehen in sechs natürlichen Geschmäckern: Rosmarin, Zwiebel, Steinpilz, Trüffel, Curry, Paprika.

§§§§§

Die "**Veg&table®**" Burger enthalten fast der 15% von Pflanzeneiweiß, die durch den **Seitan** (das Gluten, der man auf traditionelle Weise von einem Teig aus Weichweizenmehl erhält) vertreten sind und die ein schöne **Sättigungsgefühl und Zufriedenheit** geben.

Die Mehrheit der vegetarischen Burger auf dem Markt zuzufügen jedoch Kalorien mit Zucker.

§§§§§

Modena Funghi hat diese Lebensmittelzertifizierung:

1. IFS FOOD
2. BIO
3. KOSHER

"**Veg&table®**" stehen in verschiedenen Varianten: Herkomlicherer, Bio, Glutenfreier, Kosher, Frozen (06/2018).



Eine der Stärken von Modena Funghi ist zweifelsohne die Tatsache, dass die beiden Töchter der Eigentümer, Giulia und Alessandra Rinaldi, bereits in den Vorstand der Modena Funghi srl eingetreten sind:

- **Giulia Rinaldi (1994), Absolventin in Wirtschaft und Finanzen**, ehemals Mitglied des Verwaltungsrats von Modena Funghi, hat den Posten der kaufmännischen Assistentin und Kostenmanagerin im selben Modena Funghi;
- **Alessandra Rinaldi (1997), Student in Agrartechnologien**, ehemalige Vorstandmitglied von Modena Funghi, wird nach der Promotion die Rolle des CoManagers des Pilzes mit seinem Vater übernehmen.



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