



“ Il tuo corpo è un tempio, ma solo se lo tratti come tale. ”

ASTRID ALAUDA

Good&Green

Al gusto di Prosciutto Cotto. Questo affettato vegetale, che richiama il sapore tradizionale del salume più amato dagli italiani, è caratterizzato da un sapore delicato e avvolgente in grado di soddisfare tutti i palati.



CONSIGLIO ECO Fai scongelare gli alimenti nel frigorifero, aiuteranno a consumare meno energia.

www.alezionedisostenibilita.it



A LEZIONE DI BENESSERE NELLA TRADIZIONE E NELL'INNOVAZIONE

Gruppo Felsineo e Frigo Magazine presentano le iniziative “A lezione di benessere nella tradizione” e “A lezione di benessere nell’innovazione”, con cui le scuole di cucina hanno la possibilità di mettersi alla prova con prodotti di altissima qualità.

Protagonista dell’iniziativa “nella tradizione” è la mortadella 1963 Felsineo, mentre per l’iniziativa “nell’innovazione” le scuole terranno lezioni per creare ricette con gli affettati a base di proteine vegetali Good&Green.

Nello scegliere un alimento plant based, il consiglio è di guardare l'elenco di ingredienti: una lista di ingredienti corta e facilmente comprensibile è senz'altro un indicatore di un prodotto genuino e poco trasformato. Tutta la linea di affettati vegetali Good&Green di FelsineoVeg vanta una lista di ingredienti corta, composta da ingredienti 100% di origine naturale: farine di cereali e legumi, glutine, aromi e coloranti completamente naturali. I prodotti Good&Green sono inoltre privi di additivi e conservanti chimici, soia, olio di palma e addensanti. Il risultato è un prodotto buono e sano, ideale per un'alimentazione varia e perché no, divertente in cucina.

La mortadella Felsineo 1963

Nasce nel 2013 per celebrare i 50 anni dalla nascita dell'azienda Felsineo a Zola



Predosa (BO). La 1963, Mortadella 100% artigianale, è una mortadella unica sul mercato, viene prodotta con carne fresca, di origine 100% italiana, con una tecnologia sviluppata in esclusiva per Felsineo, frutto di un lungo lavoro di ricerca. Il risultato è un prodotto finale più compatto e dalla resa elevata, ideale per essere gustato in fette sottili, di alta digeribilità.

Dal punto di vista organolettico, l'utilizzo della carne fresca conferisce al prodotto un sapore più delicato e una maggiore consistenza in bocca. Al palato, il prodotto risulta meno grasso rispetto alla media delle mortadelle, con l'indubbio vantaggio di lasciare la bocca pulita dopo il consumo, senza dover essere accompagnata da alimenti o bevande che "sgrassino" il palato.



Sostenibilità al primo posto



Nel definire il proprio percorso di sostenibilità, Gruppo Felsineo ha individuato negli SDGs dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile la fonte di ispirazione più autorevole e accurata e ha deciso di utilizzarli come criteri-guida di tutte le attività aziendali. Gruppo Felsineo ha tracciato quattro strade maestre, sulle quali indirizzare ogni sua iniziativa.

1 La via dei consumatori: qualità, benessere e sicurezza sono gli aspetti che permettono un rigoroso controllo lungo tutta la filiera e la trasparenza verso i consumatori. Il Gruppo Felsineo ha implementato un Sistema di Qualità Aziendale che ha consentito di ottenere tutte le certificazioni in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, in conformità alla normativa vigente.

2 La via della filiera: lo sviluppo di una filiera responsabile contribuisce a generare valore condiviso e diffuso presso tutti gli attori della catena di fornitura, producendo ritorni economici, sociali ed ambientali positivi nel territorio di riferimento. Ciò significa garantire una filiera sostenibile ed innovativa in termini di tracciabilità e provenienza delle materie prime e selezionare fornitori del territorio che garantiscano la salute e il benessere per gli animali in allevamento e che evitino l'eccessivo sfruttamento dei terreni.



3 La via della vicinanza: le iniziative a supporto dei dipendenti e della comunità sono essenziali. Per i collaboratori, il Gruppo si impegna ad assicurare i più elevati standard di sicurezza, a promuovere e sviluppare le competenze, ad accrescere il benessere in azienda attraverso iniziative di ascolto e programmi di welfare. Per la comunità promuove progetti su particolari focus tematici quali l'educazione, il consumo responsabile, l'impegno sociale e il supporto all'attività sportiva.

4 La via dell'ambiente: riduzione dell'impatto ambientale attraverso l'ottimizzazione dei consumi energetici, contrasto ai cambiamenti climatici e packaging sostenibili.