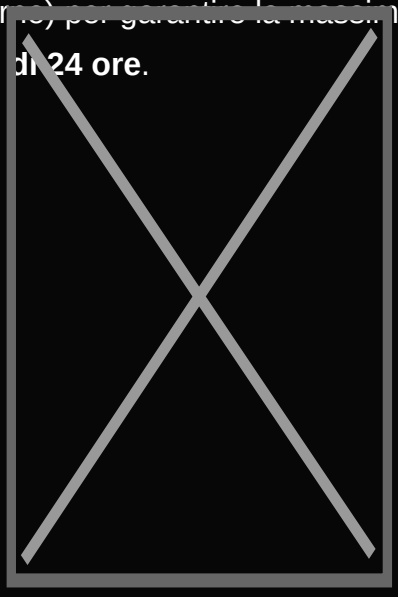
Le Insalate degli Agricoltori, Bonduelle punta sulla filiera corta

bonduelle-12168edd

Una gamma di insalate lavate e pronte per il consumo che celebra i valori del localismo e della filiera corta, con la garanzia diretta di chi le coltiva. Queste sono “**Le Insalate degli Agricoltori**”, un progetto che nasce dalla passione quotidiana degli agricoltori **Bonduelle**, selezionati nelle immediate vicinanze dei due stabilimenti dell’azienda (in provincia di Bergamo e Salerno) per garantire la massima freschezza, portando le insalate **dal campo alla busta in meno di 24 ore**.



[caption id="attachment_165222" align="alignright" width="200"] Andrea Montagna, AD di Bonduelle Italia[/caption]

Si tratta dunque di una gamma che rafforza il legame di Bonduelle con l’origine del prodotto, e che garantisce assoluta freschezza e qualità… mettendoci la faccia: sulla confezione ci sono infatti **i volti e i nomi degli agricoltori che curano le coltivazioni delle insalate**, seguendo standard qualitativi e produttivi di altissimo livello. La scelta di porre in primo piano gli agricoltori mette in evidenza l’importanza della trasparenza sull’origine della materia prima, del rispetto della stagionalità e della prossimità dei luoghi di produzione, testimoniando che dietro “Le Insalate degli Agricoltori” c’è

l’impegno di persone vere, collaboratori fondamentali per l’azienda.

La gamma “Le Insalate degli Agricoltori” si compone di un totale di **6 prodotti**, alcuni stagionali e altri attivi tutto l'anno: Il Lattughino, La Rucola, il Songino, lo Spinacino, il Trio Freschezza, e l’Insalata di Lusia IGP.

- **Il Lattughino, La Rucola** e **Il Songino**, disponibili tutto l’anno, sono prodotti dagli agricoltori della zona di Bergamo per lo stabilimento di San Paolo D’Argon (BG) e del salernitano per lo stabilimento di Battipaglia (SA);
- **Lo Spinacino**, dalle inconfondibili foglie piccole e tenere, è prodotto nella piana del Sele dagli agricoltori Bonduelle vicini allo stabilimento di Battipaglia;
- **Il Trio Freschezza**, mix originale composto da foglie intere di mini lattuga verde, lollo rossa e lollo verde, è coltivato vicino agli stabilimenti di San Paolo D’Argon e di Battipaglia, in base alla stagionalità;
- **L’Insalata di Lusia IGP** è una varietà di lattuga dalle foglie spesse e croccanti coltivata nelle provincie di Rovigo e Padova, l’unica in Italia ed in Europa a fregiarsi dell’Indicazione Geografica Protetta. Grazie a questo terreno pregiato, è possibile assaporare il gusto e la croccantezza speciale di questa insalata, ogni volta fresca come appena colta. L’unico prodotto di IV gamma con bollo IGP in Italia.

In linea con la naturalezza, la genuinità e il legame con il mondo contadino delle Insalate degli Agricoltori, anche la grafica rustica della confezione evoca la semplicità e la cura di un tempo, con elementi distintivi (nomi e foto degli agricoltori, località di produzione) differenziati a seconda che l’insalata sia stata coltivata e confezionata a Nord o a Sud Italia. Inoltre è presente un **bollino** che sottolinea la freschezza del prodotto grazie al passaggio dal campo alla busta in 24 ore.

Le Insalate degli Agricoltori sono disponibili in **confezioni da 80 a 150 grammi** a un prezzo consigliato a partire da 1,29 euro.