

# La carne bio ad alto valore

**AMICA NATURA** • Una linea di prodotti biologici surgelati, dal packaging eco-friendly, per un'alimentazione sana e sostenibile

Assecondare le esigenze di mercato è per Amica Natura una priorità. La linea di carne biologica surgelata nasce non solo dalla richiesta dei consumatori, sempre più sensibili al tema della sostenibilità ambientale e attenti alle scelte alimentari, ma anche come evoluzione logica e spontanea dell'azienda che da sempre guarda a queste tematiche con attenzione. Amica Natura ha lanciato la linea di carne surgelata biologica nel 1998, referenze che incarnano tutti i valori fondanti del marchio quali naturalità, rispetto dell'ambiente, dei ritmi e delle armonie di allevamento. Negli anni la gamma di prodotti si è ampliata e l'azienda si è specializzata nella produzione del biologico, contando clienti in Italia e verso il mercato estero, che vede nel biologico made in Italy un prodotto ad alto valore. La carne viene selezionata accuratamente, controllata lungo tutta la filiera, fino alla fase produttiva. Il valore aggiunto è la lavorazione tramite surgelazione. La catena del freddo permette infatti una preservazione ottimale della materia prima, ferma al massimo punto di freschezza, senza l'aggiunta di conservanti chimici e



senza l'impiego di nessun altro additivo, sposando così perfettamente la filosofia, i tempi e le regole dell'agricoltura e dell'allevamento biologico. Grazie alla porzionatura, grammatura e surgelazione del prodotto in stabilimento, è possibile ottenere una lunga conservazione, elemento vincente al fine di evitare inutili sprechi alimentari. Il packaging eco-friendly, eco-compatibile e riciclabile, completa la proposta in linea con la filosofia di limitazione dell'impatto ambientale. L'alto livello produttivo e dell'imballaggio adottato sono garantiti dalla certificazione BioAgricert che accompagna la linea Amica Natura Bio. La gamma biologica, disponibile in formato retail o food service, comprende burger di pollo e di

bovino, nuggets, cotolette di pollo, polpettine di pollo e di bovino, macinato di carne bovina. Fabiola Mingardi, Marketing specialist Alcass, spiega così la scelta della produzione bio: "Quando il management ha ideato e progettato la linea Amica Natura Bio nel 1988, il freddo si è rivelato la carta vincente per preservare al massimo qualità e valore nutritivo un prodotto delicato e facilmente deperibile come la carne, in particolare quella da allevamento biologico. Grazie alle nostre avanzate tecniche di surgelazione, invece, si garantisce una shelf-life impossibile da ricreare con altri metodi di conservazione. Senza contare che non vi sono conservanti chimici o additivi". "Ad oggi, il mercato richiede

un'offerta più ampia di prodotti che si contraddistinguono in qualità e sostenibilità. La nostra linea biologica è quindi destinata ad ampliarsi, per retail e food service, in Italia e all'estero."

Il lockdown ha cambiato le abitudini di consumo degli italiani rafforzando la sensibilità verso sicurezza, origine e sostenibilità del cibo.

"Anche noi possiamo darne conferma, avendo registrato un trend in crescita dei nostri prodotti bio. Un risultato che speriamo si confermi nel tempo, foriero di un consumo alimentare che deve diventare per tutti sostenibile" conclude Fabiola Mingardi. Amica Natura lavora da anni a sostegno di questa mission, promuovendo un sistema alimentare sano e rispettoso dell'ambiente, grazie alla linea di prodotti Bio, a base vegetale e all'innovativo Plant based. Pronta a cogliere la sfida del futuro, facendo tesoro dell'esperienza e dei valori raccolti nel tempo.

## High value organic meat

AMICA NATURA - A line of bio frozen products, with eco-friendly packaging, for a healthy and sustainable diet