FANTOLINO

...buono, sano e genuino

AGROINSECTA - 21 ottobre 2022

L'allevamento





L'allevamento





L'allevamento a terra (in voliera)





Il centro di selezione delle uova





Il centro di selezione







Il centro di selezione







Il centro di selezione







Il centro di confezionamento



I prodotti finiti vengono stoccati in un locale a temperatura controllata







L'intera filiera produttiva è certificata per il sistema di gestione SQNz (4 aziende in Italia) per la produzione primaria e *IFS Food per la produzione secondaria;*Certificazione biologica dal 2001.

Sistema Qualità integrato con il manuale H.A.C.C.P.

Autorizzazione integrata ambientale relativa alla produzione primaria conseguita nel 2007.

La distribuzione



Le uova vengono caricate sui mezzi di trasporto il giorno stesso in cui vengono imballate e vengono consegnate entro 12 – 48 ore alla clientela.



Clienti



Mercato

- Normal trade: vengono serviti circa 1.500 dettaglianti.
- Food service: circa 200 clienti del settore Ho.Re.Ca e professionisti.
- Distribuzione organizzata: vengono serviti, settimanalmente, più di 400 punti vendita fra le maggiori insegne presenti in Italia.



















Attività di Co-marketing per la ricerca





Selezione chef Davide Oldani (licensing)







Sub-brands & family brands







Linea Colors











Abbiamo portato le nostre gallinelle in città...

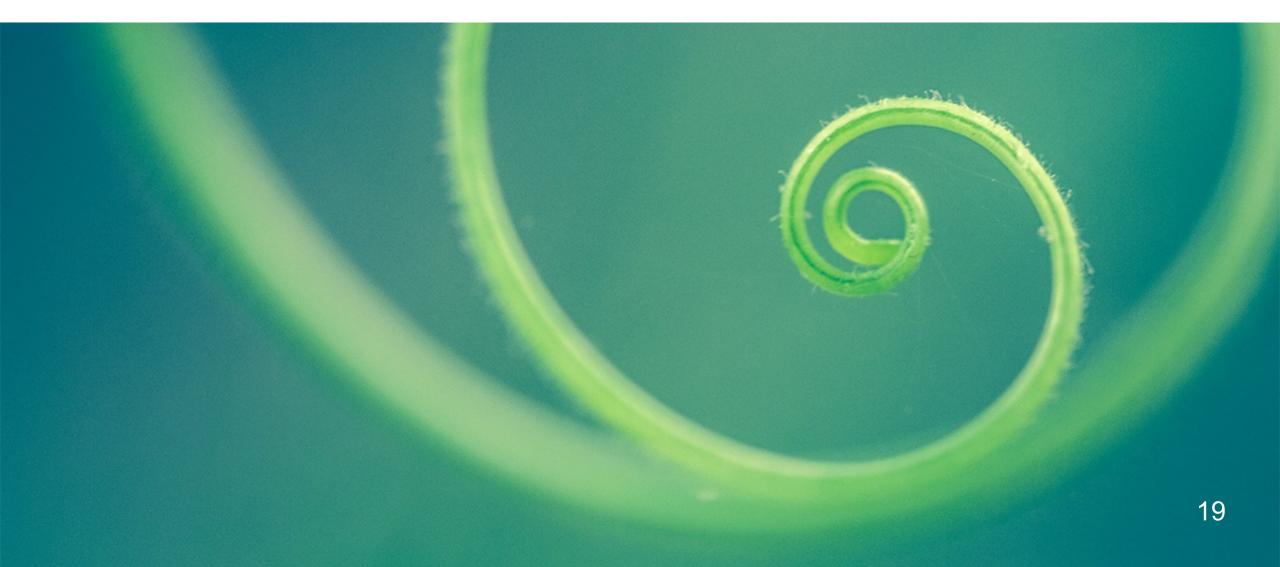
Bilancio di sostenibilità





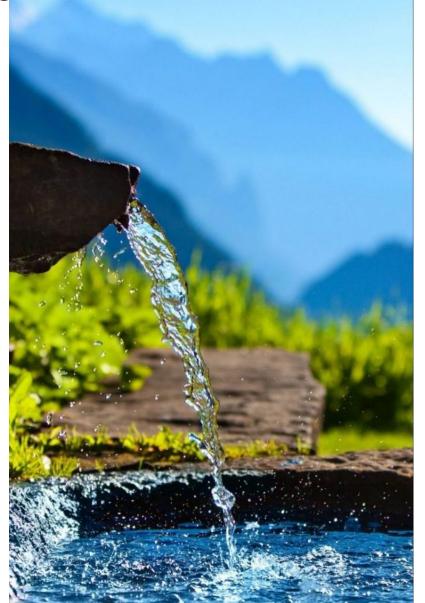
Alcuni aspetti importanti che guardano al futuro

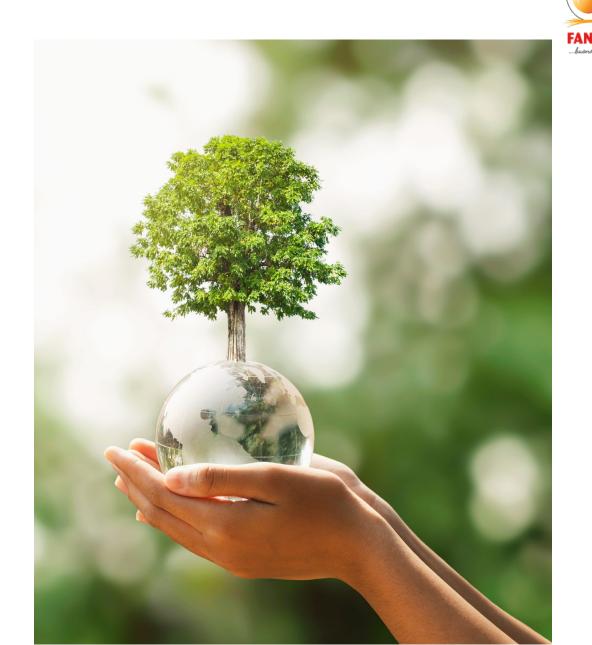




Alcuni aspetti importanti che guardano al

futuro





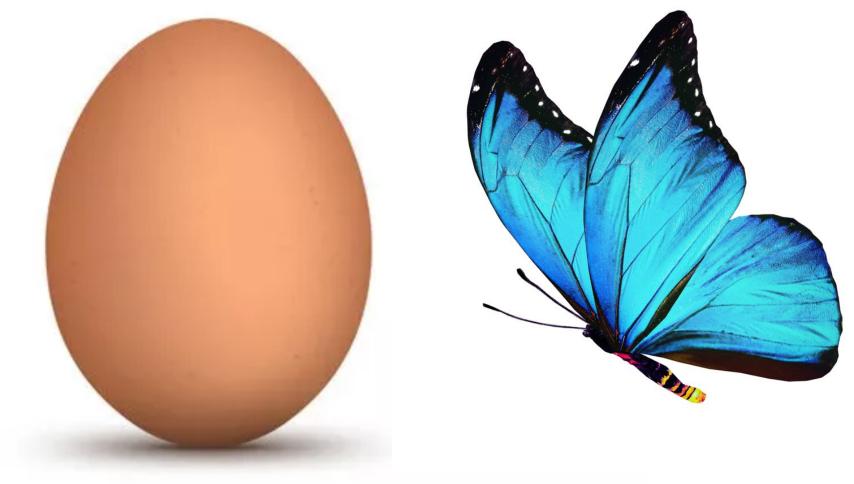
Alcuni aspetti importanti che guardano al futuro





Conclusioni

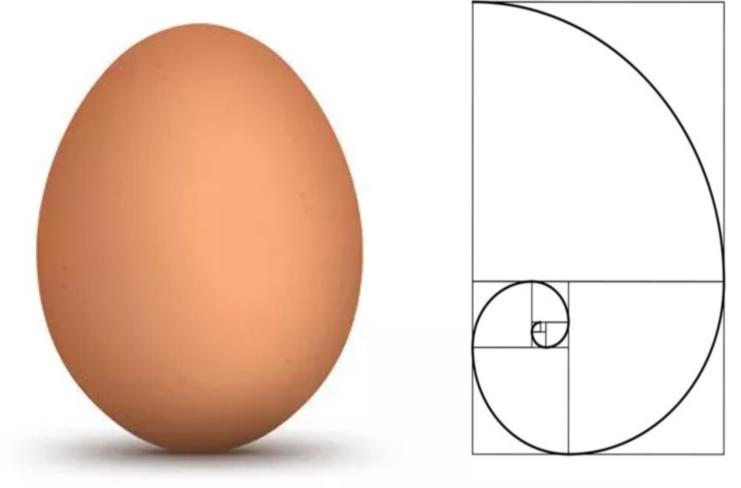




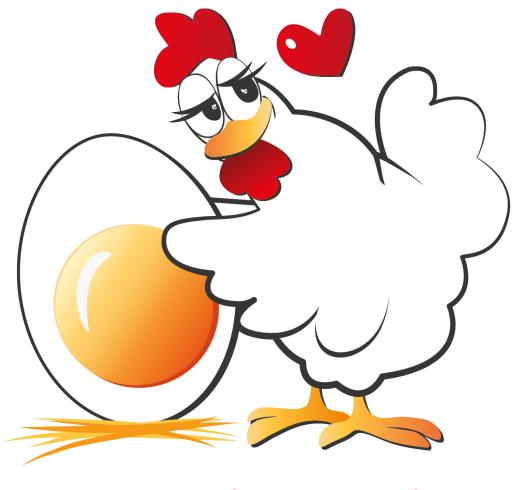
Geometria perfetta della vita

Conclusioni





Equilibrio ed armonia



FANTOLINO

...buono, sano e genuino