Offerta vendita Popcorn biologici classici per Microonde Gusto Salato

Mappa

Per Biofactor agricoltura biologica significa unire tradizione ed innovazione; significa credere fortemente che il passato delle nostre tradizioni contadine contenga le orme del nostro futuro. Biofactor è un marchio che nasce dell'esperienza trentennale dei membri, cui si unisce un'incessante attività di sperimentazione. -La nostra mission La nostra filosofia aziendale è orientata dai valori della genuinità del prodotto, del rispetto dei più elevati standard di qualità e dal rispetto per l'ambiente e per la sostenibilità della nostra produzione. Per realizzare nei fatti questi valori abbiamo aderito al sistema di controllo biologico, attraverso l'organismo abilitato Bios s.r.l.. Il ferreo rispetto di questi standard è oggi confermato dalle ricorrenti analisi cui sottoponiamo i prodotti, che risultano privi di fitofarmaci, ogm free e gluten free. -La nostra storia La nostra azienda applica questa filosofia alle nostre colture di mais biologico da popcorn. Il nostro obiettivo primario è quello di conciliare le necessità di una moderna azienda agricola con la riconquista dell'equilibrio con l'ecosistema. Cerchiamo di perseguire l'eccellenza ogni giorno e in ogni dettaglio, perché soddisfare le nostre aspettative è il primo passo per soddisfare quelle di chi ci dà fiducia. Tutto ciò per creare un futuro più etico e rispettoso della natura e di noi stessi, proponendo prodotti biologici unici ed innovativi e contribuendo al benessere e alla salute dei nostri consumatori. -Biologico: il nostro impegno Abbiamo la certificazione biologica per i nostri prodotti. La nostra azienda è certificata dall'organismo di controllo Bios sulla base del regolamento Ce 848/2018: il nostro codice di identificazione aziendale è IT BIO 0055137. Qui sotto potrete scaricare il nostro certificato di conformità aziendale, periodicamente revisionato dall'organismo di controllo sulla base di attente analisi. -Biologico: il controllo Sappiamo che un prodotto di qualità nasce da terre di qualità, arricchite dall'amore e dalla passione di chi se ne prende cura. Per questo ci impegniamo a realizzare piani di rotazione e di avvicendamento delle colture. In genere nel periodo autunnale/invernale seminiamo colture da sovescio le quali, oltre ad arricchire in modo naturale il terreno (fornendo elementi indispensabili per il fabbisogno delle piante come azoto organico, fosforo, potassio, magnesio, ...), aiutano anche a prevenire fitopatie per le colture successive. Il nostro impegno e i rigidi controlli a cui sono sottoposti i nostri prodotti seguono gli standard delle più importanti certificazioni internazionali come IFS food, BIOsuisse e BIOS. Per maggiori informazioni visita il nostro sito web!

Descrizione

Biofactor: produzione e vendita vendita Popcorn biologici classici per Microonde Gusto Salato a Verona! Biofactor è un'azienda pioniera, radicata nel settore dell'agricoltura biologica, specializzata nella produzione e commercializzazione di prodotti biologici di alta qualità. Con oltre trent'anni di esperienza, Biofactor si distingue per la sua incessante innovazione, pur mantenendo un legame forte con la tradizione italiana. Questa combinazione di tradizione e innovazione rende Biofactor un punto di riferimento nel settore biologico in Italia. Prodotti Biofactor: Sapore e Salute in un Pacchetto Uno dei prodotti stellari offerti da Biofactor è il Mais Classico per popcorn. Coltivato con cura e dedizione nelle fertili terre italiane, il nostro mais è perfetto per la preparazione di popcorn per microonde dal gusto salato. Questo snack croccante e saporito non solo offre un gusto indimenticabile, ma fornisce anche un'alimentazione sana che può diventare un must per i tuoi scaffali. Il nostro Mais Classico per popcorn è disponibile in pratici astucci da 3 buste da 90g ciascuno, confezionati in cartoni da 14 pezzi. La sua preparazione è facile e veloce, richiedendo solo l'utilizzo del microonde. Il risultato è un gustoso snack salato, ideale per momenti di relax in famiglia o con amici. Filosofia e Visione di Biofactor La filosofia di Biofactor è fondata sul rispetto per l'ambiente e la sostenibilità. L'obiettivo principale è la produzione di alimenti genuini e di alta qualità, implementando pratiche agricole ecocompatibili che rispettano l'ecosistema. La visione dell'azienda è quella di creare un equilibrio tra le esigenze di un'azienda agricola moderna e la tutela dell'ecosistema. Il mais biologico utilizzato per la produzione di popcorn è sottoposto a controlli rigorosi da parte dell'organismo autorizzato Bios s.r.l. Questa procedura assicura che i prodotti siano privi di pesticidi, OGM e gluten free. Impegno Ecologico e Controllo della Qualità Biofactor è un'azienda che guarda al futuro con una visione etica e rispettosa della natura. L'azienda crede fermamente che l'agricoltura biologica può contribuire al benessere e alla salute dei consumatori, offrendo prodotti innovativi e unici. La certificazione biologica dei prodotti dell'azienda è una testimonianza tangibile del loro impegno. Il codice di identificazione aziendale è IT BIO 0055137, rila

Powered by **SiHappy.it** © 2024

sciato dall'organismo di controllo Bios in bas e al regolamento CE 848/2018. Il certificato di conformità aziendale viene periodicament e rivisto, per garantire la qualità e la genuinit à dei prodotti. Tutti i prodotti Biofactor sono sottoposti a un rigoroso controllo qualità. L' azienda segue piani di rotazione e avvicenda mento delle colture, arricchendo il terreno in modo naturale e prevenendo malattie per le colture successive. I prodotti Biofactor rispet tano gli standard delle più importanti certific azioni internazionali come IFS food, BIOsuiss e e BIOS. Garanzia di Qualità e Processo di Pr oduzione Biofactor utilizza solo processi di f ertilizzazione organica naturale, con prodotti consentiti dall'agricoltura biologica. L'aziend a utilizza attrezzature specifiche che consent ono di rimuovere le piante infestanti rispetta ndo i principi della filosofia biologica. Il proce sso di lavorazione dei prodotti è completam ente automatizzato per garantire la massima qualità. Il processo inizia con una f ase di eliminazione delle impurità, seguita d a una fase di calibrazione del prodotto. Infin e, il prodotto passa attraverso una selezionat rice ottica di ultima generazione prima del c onfezionamento. Scopri di Più su Biofactor P er maggiori informazioni sulle nostre proced ure e sui nostri prodotti, visita il sito web di B iofactor e scopri l'universo dell'agricoltura bi ologica italiana. Indirizzo: Via S.Pietro, 5 3706 0 SORGA' (VR) Telefono: 045 7370211 Email: customerservice@biofactor.it

Contatti

BIOFACTOR
Tel. 0457370211
http://www.biofactor.it/

Via S.Pietro, 5, SorgÃ , 37060
Nessun orario indicato