

Sostenibilità

La sostenibilità è al centro della nostra filosofia aziendale e attraversa tutte le fasi produttive, dalla selezione delle **materie prime** al confezionamento:

- **Filiera italiana al 100%:** l'origine dei legumi è tracciata e garantita senza glutine fin dal campo;
- **Ridotto uso di risorse energetiche:** grazie al processo di essiccazione a basse temperature;
- **Energia pulita:** prodotta dai pannelli fotovoltaici installati nella nostra sede;
- **Packaging eco friendly:** stampato con inchiostri ad acqua e senza solventi. Il materiale è 100% riciclabile o totalmente compostabile proveniente da fonti rinnovabili (100% cellulosa).



Legumi e cereali italiani

Rispetto alle altre fonti proteiche, la produzione di legumi ha un basso impatto ambientale:

Ridotte emissioni di CO₂

Es. 60 volte inferiore rispetto alla carbon footprint della carne rossa

Risparmio di acqua

Es. 6 volte inferiore rispetto alla water footprint della carne rossa

Certificazioni



**UNI EN
ISO 22000**

Lo standard UNI EN ISO 22000 garantisce ai nostri clienti e partner l'efficienza e la sicurezza della nostra produzione alimentare, in ogni suo ambito: scegliamo e controlliamo con cura ogni materia prima al fine di garantire la realizzazione di prodotti di qualità.

Assicura inoltre ai nostri stakeholder un costante monitoraggio della filiera nell'ottica del miglioramento continuo.



100% Vegetali

**Senza latte
e uova**



**Certificazione
Biologica**

La certificazione garantisce ai nostri consumatori l'utilizzo di materie prime biologiche, nel massimo rispetto delle risorse naturali secondo gli standard di sostenibilità ambientali e sociali.



Gluten Free

Prodotti notificati dal Servizio Sanitario Nazionale



Basso indice glicemico



**Fonte di proteine
Fonte di fibre**



**Senza
conservanti**