Valfrutta Granchef, ora i produttori agricoli li racconta il QR Code in etichetta

20251127135918alcuniprodottidellagammavalfruttagranchefnataperoffrirequalitaservizioesicurezzaaiprofessio

Il progetto tracciabilità di Valfrutta arriva nel mondo della ristorazione professionale con Valfrutta Granchef, marchio di Conserve Italia dedicato ai professionisti del food service. Con il QR Code in etichetta, si possono ora raccontare i volti e le storie degli agricoltori italiani e dei loro territori, approda ora sulle etichette di alcuni prodotti nelle gamme da 3 kg e 1 kg di Fagioli Borlotti da fresco, Mais Supersweet e Piselli piccoli Cotti a Vapore, Fagiolini finissimi, Fagiolini medio fini e Pesche Percoche allo sciroppo.

Inquadrando il QR Code presente sulle confezioni, chef, ristoratori e gestori di mense e catering possono scoprire sulla sezione dedicata nel sito valfruttagranchef.it, chi ha coltivato quel prodotto, in quale territorio e con quali metodi, accedendo a un racconto autentico che valorizza la filiera cooperativa 100% italiana di Valfrutta, composta da migliaia di soci agricoltori. “*Con il progetto tracciabilità di Valfrutta Granchef* – spiega Silvia Galeazzi, marketing manager food service di Conserve Italia – *portiamo anche nelle cucine professionali la trasparenza e la garanzia d’origine che da sempre contraddistinguono la marca della ‘natura di prima mano’. È un modo concreto per valorizzare la nostra filiera cooperativa anche tra gli operatori del mondo Horeca*”.

Il progetto risponde alle esigenze di un canale sempre più attento alla sostenibilità e alla provenienza degli ingredienti, offrendo soluzioni che uniscono qualità, praticità e servizio. Grazie al QR Code, la tracciabilità diventa anche un valore di relazione tra chi produce e chi distribuisce, rafforzando il legame tra agricoltura italiana e ristorazione professionale.