

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

20251127135918alcuniprodottdellagammavalfruttagranchefnataperoffrirequalitaservizioesicurezzaaiprofessionisti

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.