

Amadori spinge ancora sul bio con due novità

CESENA

La gamma confezionata bio a marchio Amadori è stata arricchita con due novità: l'estensione del requisito di allevamento senza uso di antibiotici a tutti i prodotti e un rinnovato pack in plastica riciclata al 60%, che assicura anche maggiore shelf life al prodotto, grazie alla vaschetta in R-pet in Lid termosaldato, più sicura e igienica. Amadori si conferma così leader per l'allevamento senza uso di antibiotici, introdotto nel 2017 su tutta la filiera del pollo "Il Campese" allevato all'aperto e, fra 2018 e 2019, in quella del pollo e tacchino Qualità 10+. Il Gruppo, ora, ha l'obiettivo di estendere la novità proposte a tutte le filiere di alta qualità. La scelta fatta è stata premiata dal mercato: sia il pollo "Il Campese" che il pollo "Qualità 10+", dall'introduzione del requisito "senza uso di antibiotici" (rispettivamente dal 2017 e dal 2018), hanno registrato al 2021 una crescita media annua a doppia cifra nei volumi di vendita (i dati non includono l'anno 2020). Secondo una recente indagine realizzata da Ismea per Unaitalia, l'esclusione degli antibiotici in allevamento 1, la provenienza italiana e l'allevamento all'aperto sono, infatti, tre dei principali driver di acquisto per le carni avicole. A fine 2021 la filiera biologica Amadori è organizzata in oltre 30 strutture, tutte fra il nord della Puglia e Basilicata. Una filiera, insieme a quella de "Il Campese" e "Qualità 10+", su cui il Gruppo continuerà a investire. **SA.DEL.**