



FILENI A CIBUS 2016 CON UN FOOD TRUCK INNOVATIVO PER PRESENTARE LA NUOVA LINEA VEGETALE SEMPRE DOMENICA

Una presenza innovativa e fortemente in linea con i valori aziendali per presentare l'ampliamento della gamma Fileni e raccontare la nuova identità di marca del gruppo marchigiano.



Dal cuore delle Marche, a Cibus 2016 a bordo di un *food truck*

Un *food truck* completamente brandizzato e attrezzato a ristorante sarà l'originale cornice della presenza Fileni a Cibus 2016, 18° Salone Internazionale dell'Alimentazione. Dal 9 al 12 maggio l'azienda marchigiana, terza produttrice italiana di carni bianche e prima nel settore delle carni avicole biologiche, sarà alla Fiera di Parma in un contesto fuori dagli schemi, ma perfettamente in linea con i valori di coraggio, trasparenza e rispetto che contraddistinguono l'azienda: un tir che avrà il compito di raccontare a clienti e avventori i prodotti e le novità Fileni, ponendo l'accento – grazie a un allestimento dal fortissimo impatto scenico – sulla nuova identità di marca, sottolineata della nuova *tagline* "È naturale, è buono". La presenza del camion, inoltre, rimarca l'attenzione che Fileni pone verso la freschezza dei propri prodotti, sempre conservati nel rispetto della catena del freddo e consegnati giornalmente in tutte le parti d'Italia.



Le linee di prodotto strategiche Fileni

All'interno del truck gli ospiti si troveranno in un vero e proprio ristorante Fileni dove potranno degustare le sfiziose proposte Fileni: dalle prelibatezze della linea biologica "Fileni Bio", ai panati cotti al forno della gamma

“Leggiadre” che – grazie all’innovativo sistema di cottura *no fry* - coniugano bontà e leggerezza, fino agli innovativi elaborati crudi senza glutine avvolti in una delicata panatura di farina di mais, leggera e adatta a tutti.

Si potranno inoltre assaggiare le sfiziose proposte della linea di gastronomia “Sempre Domenica” che, per la prima volta, si apre anche al biologico: *Pollo arrosto con patate* e *Polpette di pollo con spinaci* sono gustosi piatti pronti a base di pollo biologico, ideali per coniugare le esigenze di chi ha poco tempo per i fornelli ma non intende rinunciare al benessere del biologico.



Ma le novità in casa “Sempre Domenica” non finiscono qui: sarà questa, infatti, l’occasione per presentare al mercato una linea tutta vegetale, gustosa e pratica soprattutto in vista del periodo estivo. Piatti come *Orzo e riso nero con ortaggi* e *Insalata di bulgur con ceci e verdure* sono solo alcune delle golose proposte che strizzano l’occhio ad un pubblico sempre più attento al consumo di verdure e vegetali.



Nel *food truck* trovano spazio anche banchi frigo per l'esposizione dei prodotti Fileni più significativi, dalla polleria alle proposte strategiche. Alle pareti, infine, grafici e immagini raccontano la filiera biologica Fileni con informazioni e novità riguardanti l'azienda.

Il Gruppo Fileni

Il Gruppo Fileni - terzo produttore avicunicolo nazionale e primo nel comparto delle carni bianche biologiche – è sul mercato dal 1966 e ha sede a Cingoli (provincia di Macerata). Con i marchi Fileni, Fileni Bio, Sempre Domenica e Club dei Galli, presenti in maniera capillare nei canali GDO, Normal Trade e Ho.re.ca, è una delle principali aziende italiane del settore. Fileni può contare oggi su un fatturato di circa 330 milioni di euro, 1.800 dipendenti e 280 allevamenti, concentrati principalmente nelle Marche. L'azienda fa dell'innovazione e della qualità, del benessere animale e della sostenibilità ambientale, suoi tratti distintivi: dal 1989 Fileni realizza piatti pronti in uno stabilimento appositamente dedicato; nel 2001 ha avviato la produzione biologica; nel 2008 ha messo a punto l'innovativo sistema di cottura senza friggitrice. Dal 2013 Fileni è Partner Strategico dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.