



Fileni torna a iMEAT con i prodotti e i servizi vincenti per i migliori macellai

Dal 24 al 26 marzo l'azienda marchigiana è presente alla fiera di Modena per presentare la linea Fileni BIO e il progetto "Club dei Galli" dedicato alle macellerie italiane di qualità

All'ultima edizione di iMEAT Fileni fu una delle proposte più interessanti presenti alla manifestazione *business to business* dedicata al negozio di macelleria e gastronomia. L'azienda marchigiana, leader nelle carni bianche bio, torna dal 24 al 26 marzo alla fiera di Modena per l'edizione 2019 di iMEAT – **presso il padiglione A, stand B4** -, per presentare i prodotti della linea Fileni BIO e le ultime novità del "Club dei Galli", la community di Fileni ideata per i professionisti della macelleria.

Lo stand Fileni ad iMEAT metterà in rilievo l'intera linea Fileni BIO, lanciata sul mercato nel 2015 e divenuta punto di riferimento nel settore benessere per i consumatori italiani attenti ai molteplici benefici derivanti dalle carni biologiche. La linea offre tanti prodotti diversi per portare in tavola piatti sempre nuovi, nutrienti e gustosi: dal petto di pollo a fette ai panati crudi, dalla fesa di tacchino agli arrosticini di pollo, dagli hamburger alle polpette di pollo. Novità di quest'anno, presentata ad iMEAT, saranno nuovi panati frutto di una ricetta che li rende particolarmente croccanti. I prodotti Fileni BIO significano anche sviluppo armonico della crescita degli animali e rispetto della natura in allevamenti dedicati, garantiti da una filiera bio integrata di altissima qualità che salvaguarda anche l'ambiente e la salute delle persone.

Grande spazio sarà dato anche ai prodotti dedicati alle macellerie che aderiscono al "Club dei Galli" e al racconto di questa esperienza di successo. Alle macellerie che fanno parte del Club creato da Fileni viene fornito l'assortimento di una linea esclusiva e selezionata di carni di pollo e tacchino di alta qualità. Tutti i polli della linea sono certificati dal CSQA e sono scelti con criteri di selezione rigorosi da personale appositamente formato per garantire ed esaltare un prodotto di eccellenza che rispetta la tradizione del gusto e le migliori pratiche di allevamento.

I macellai che aderiscono al club ricevono i materiali ideati per i negozi soci del "Club dei Galli" e possono usufruire dei privilegi di una rete dedicata, tra cui consulenza e collaborazione, grazie a un canale sempre aperto con l'azienda Fileni. Il Club (sito web www.clubdeigalli.it) è così il luogo in cui i maestri macellai si incontrano come una community di professionisti in continua evoluzione per confrontarsi e crescere insieme nel segno della qualità.

La risposta vincente su cui si concentra il progetto "Club dei Galli" è dare ai professionisti del settore gli strumenti per diventare "macellai gastronomi" e trasformare le proprie macellerie in botteghe del gusto e macellerie gourmet con ristorante, valorizzando anche gli aspetti della comunicazione e le opportunità offerte dal web.

Il Gruppo Fileni

Il Gruppo Fileni - terzo produttore avicunicolo nazionale e primo nel comparto delle carni bianche biologiche – è sul mercato da quasi cinquant'anni 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 408 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.