



**Fileni estende l'ecovassoio Fileni bio alle carni bianche:
il biologico buono e sostenibile è sempre più una scelta a portata di mano**

Cingoli (MC), 11 febbraio 2021 - Da oggi è possibile beneficiare dell'elevato contenuto di servizio, della qualità e del gusto superiore delle **carni bio già porzionate in vaschetta** senza scaricare sull'ambiente il peso della produzione di materie plastiche e dell'accumulo di rifiuti difficili da smaltire.

Protagonista di questa rivoluzione sostenibile è ancora una volta **Fileni Alimentare**, e leader in Italia nelle carni bianche da allevamento biologico. L'Azienda marchigiana, infatti, ha scelto di **estendere alle carni bianche bio**, l'impiego dell'innovativo **ecovassoio riciclabile Fileni bio**, in precedenza utilizzato per le carni rosse e i panati.

Introdotta da **Fileni** a fine 2019 in occasione del lancio della sua nuova linea di **carni rosse da allevamento biologico**, l'**ecovassoio Fileni bio** rappresenta un concreto passo in avanti in direzione della sostenibilità e della circolarità grazie alle caratteristiche di totale **riciclabilità** dei materiali con cui è realizzato.

Il sottile film protettivo trasparente, infatti, è **riciclabile nella plastica**, mentre per il vassoio è stato adottato un **cartoncino** che promuove la gestione forestale responsabile e sostenibile, che è **riciclabile** e il cui **smaltimento nella raccolta differenziata di carta e cartone** è garantito dalla **certificazione ATICELCA**.

Grazie a queste scelte innovative, l'**ecovassoio Fileni Bio** **riduce fino al 90% la presenza di materie plastiche nel packaging a parità di praticità e di sicurezza alimentare**.

L'immediato gradimento riscosso dalla soluzione proposta per le carni rosse bio e per i panati e il costante impegno aziendale nei confronti dell'ambiente hanno condotto **Fileni Alimentare** a investire per affinare ulteriormente le caratteristiche dell'**ecovassoio Fileni bio** ed estenderne l'utilizzo al confezionamento delle **carni bianche bio**.

L'ampia e diversificata offerta del **biologico Fileni** è oggi resa immediatamente riconoscibile sullo scaffale non solo in virtù della trasparenza e della **etichettatura**, particolarmente chiara e completa nelle informazioni fornite al consumatore, ma anche per il **codice colore distintivo** degli **ecovassoi: avana** per le **carni rosse**, **bianco** per le **carni bianche**.

Con il passaggio all'**ecovassoio Fileni Bio** della gamma biologica Fileni la scelta a favore di un'alimentazione sana, gustosa e responsabile verso l'ambiente diventa ancora più semplice e a portata di mano, confermando **Fileni Alimentare** come azienda italiana di riferimento nell'innovazione sostenibile.

Il Gruppo Fileni

Il Gruppo Fileni - leader nel mercato delle carni bianche biologiche – è sul mercato da oltre 40 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 Alimentare Spa può contare oggi su un fatturato di 453 milioni di euro, oltre 1.800 dipendenti e circa 300 allevamenti. L'azienda fa del benessere animale e della sostenibilità ambientale i suoi tratti distintivi: per questo, dal 2000 ha acquisito la certificazione per la produzione biologica e da allora ha investito con decisione per potenziare la propria filiera, arrivando a proporre - nel 2019 - una gamma di prodotti biologici completa e in linea con i bisogni dei consumatori di oggi che include anche



prodotti servizio come uova e brodo e un'esclusiva proposta di carni rosse. Dal 2013 Fileni è Partner Strategico dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Ufficio stampa:

Aida Partners

Alessandro Norata – alessandro.norata@aidapartners.com – 344-1127938