



COMUNICATO STAMPA

**Amadori rilancia i suoi prodotti d'eccellenza:
il pollo Campese, allevato all'aperto, e la linea 10+,
100% italiano e alimentazione rigorosamente no OGM**

Sul mercato da pochi giorni con un look tutto nuovo e strumenti di comunicazione innovativi, dalla web-cam sugli allevamenti alla "chat con l'allevatore"

Alcuni sono allevati all'aperto, altri saltellano sulle balle di paglia e sui trespoli, tutti hanno una alimentazione rigorosamente no OGM e vegetale, sono 100% italiani, e sono prodotti nel massimo rispetto dell'ambiente: Amadori rilancia i suoi prodotti d'eccellenza, **il Campese, pollo allevato all'aperto, e la linea di pollo e tacchino 10+, sugli scaffali da pochi giorni con un look tutto nuovo.**

A distanza di oltre 10 anni dall'avvio del **Decalogo Amadori**, che ha permesso all'azienda di conquistare la fiducia dei consumatori grazie al forte impegno per garantire qualità totale, Amadori prosegue sul percorso intrapreso, aggiungendo, ai pilastri già esistenti (vale a dire **l'italianità, l'alimentazione no OGM e vegetale, la tracciabilità** garantita dalla filiera integrata), nuovi elementi sempre più importanti nelle scelte del consumatore moderno.

Si dà quindi sempre più evidenza al rispetto del **benessere animale**, ad esempio con maggior spazio negli allevamenti rispetto ai limiti di legge, l'uso di luce naturale e di arricchimenti ambientali, come balle di paglia e trespoli per favorire comportamenti naturali. Grande attenzione anche alla **sostenibilità ambientale**, che l'azienda si impegna a perseguire migliorando costantemente l'efficienza delle sue attività produttive, investendo in nuove tecnologie, ottimizzando le risorse, e continuando ad investire in energia da fonti rinnovabili, che attualmente coprono il 50% del fabbisogno energetico dell'intero sistema Amadori.

E l'innovazione si trova anche nelle modalità di comunicazione scelta: per la prima volta Amadori apre le porte dei suoi allevamenti, con **3 web-cam attive 24 ore su 24** in diretta sugli allevamenti del Campese e **una "chat con l'allevatore"**, pronto a rispondere a tutte le curiosità dei consumatori.

Innovativo anche il pack, di **colore bianco per il 10+**, simbolo di freschezza e trasparenza, e **nero per il Campese**, a comunicare eleganza e tradizione. Tra le innovazioni, anche il **QR Code**, che permette di andare dal pack direttamente sull'allevamento on line, il busto di pollo nel **vassoio in alluminio**, per una cottura pratica e perfetta in forno, le **Fettine tagliate sottili**, veloci da cucinare e ideali per involtini, le **Monoporzioni**, per cucinare solo quello che serve, senza sprechi.

Il Campese, pollo allevato all'aperto

Il Campese, pollo allevato all'aperto, è un prodotto dal gusto unico, che ricorda i sapori di una volta, tipici della tradizione contadina. Selezionato tra le migliori razze e alimentato con mangime totalmente vegetale senza OGM, il pollo Campese cresce infatti libero di razzolare in ampi spazi ricchi di vegetazione dall'alba al tramonto, nel totale rispetto dell'alternanza naturale di luce e buio. Sviluppa così una muscolatura più delineata e consistente, dando origine a una carne gustosa e di qualità, 100% italiana. Gli allevamenti di Campese, circa un centinaio, sono tutti ubicati in Puglia, un'area particolarmente favorevole per il clima temperato e con molte zone di campagna, e rispondono ai requisiti previsti dalla legge (Reg. CE n. 543/2008) che disciplina l'allevamento del pollo all'aperto. E c'è di più: in tutte le fasi di lavorazione del **Campese si utilizza 100% energia proveniente da fonti rinnovabili** (come certificato dall'ente Energia Corrente).

La linea di pollo e tacchino 10+

La qualità è il valore che orienta tutte le scelte di Amadori.

Per questo, l'azienda ha sviluppato la linea 10+, che risponde a precisi requisiti di processo e di filiera, garantendo standard d'eccellenza. La linea di pollo e tacchino 10+ assicura una serie di plus regolamentati da un disciplinare approvato dal Ministero (D.M. 29 luglio 2004) tra cui: l'utilizzo di mangimi **senza OGM, senza farine e grassi di origine animale**, animali **100% italiani** (nati, allevati e lavorati in Italia), la **completa rintracciabilità** lungo l'intera filiera, dall'allevamento fino alla consegna al cliente, l'attenzione e il rispetto per il **benessere animale** (con maggior spazio negli allevamenti rispetto ai limiti di legge, uso di luce solare e aggiunta di balle di paglia e trespoli per favorire sempre più i comportamenti naturali del pollo).

Campese e 10+, prodotti nel massimo rispetto dell'ambiente

Crescere in armonia con il territorio, limitando l'impatto ambientale: con questo obiettivo Amadori cerca di **migliorare costantemente l'efficienza** delle proprie attività produttive, investendo in nuove tecnologie per diminuire i consumi e ottimizzare le risorse.

L'utilizzo di **energia da fonti rinnovabili** rappresenta uno dei punti fondamentali nell'ampio progetto di sostenibilità del nostro sistema produttivo: attualmente, **circa il 50% del fabbisogno elettrico globale del gruppo proviene da auto-produzione da fonti rinnovabili** (eolico, fotovoltaico, biomasse).

In particolare, negli ultimi anni sono stati installati numerosi **pannelli fotovoltaici** sui tetti degli allevamenti, che producono una energia annua complessiva che corrisponde al consumo di circa 1.500 famiglie.

Per saperne di più:

<http://ilcampese.amadori.it>

<http://10piu.amadori.it>

Cesena, 9 ottobre 2013

*Per ulteriori informazioni: Caterina Molari,
Amadori - Ufficio Stampa
Via del Rio, 400, 47522 San Vittore di Cesena (FC)
Tel. 0547.343569, cell. 345 3722350
caterina.molari@amadori.it - www.amadori.it*