

Home > Tech & Logistica > Packaging > Sipo, nuovo packaging per la linea dei funghi freschi

Tech & Logistica | Packaging

## Sipo, nuovo packaging per la linea dei funghi freschi

L'azienda romagnola aggiorna l'offerta della gamma Saponi del mio Orto con una confezione più sostenibile e a maggior contenuto di servizio

Daniele Colombo 1 dicembre 2022



Funghi Sipo nuova pack

**Sipo** rinnova il **packaging** della linea dei **funghi freschi Saponi del mio Orto** con un nuovo vassoio in cartoncino. Il rinnovo rappresenta un ulteriore tassello della dinamicità dell'azienda e dei suoi continui sforzi nel mettere al centro il prodotto e la sua freschezza.

La cassetta, in particolare, è più piccola con al suo interno **solo 4 confezioni** che permette ai punti di vendita più piccoli di gestire il prodotto senza scarti con maggiori rotazioni. E un **vassoio più compatto** che mette in risalto il prodotto in fase di acquisto. Il numero di pezzi inferiore consente inoltre ai negozi più grandi una **più alta rotazione**, oltre a garantire una **maggiore freschezza** giornaliera del prodotto.

La linea di funghi freschi *Saponi del mio Orto* è formata da **14 referenze** in vassoio carta vergine kraft da 300 grammi: **8 sono monoingrediente** (champignon bianco intero e affettato, champignon crema, cardoncello, pleurotus, pioppino, portobello, shitake) e **6 ricettati** (champignon ripieno, condifunghi con ortaggi, funghi da forno, insalata di funghi, misto funghi, mix da trifolare). Possono essere consumati sia cotti sia crudi a seconda delle diverse preparazioni.

Ogni prodotto viene **raccolto a mano tutti i giorni** e confezionato per poi essere commercializzato nei canali della grande distribuzione e del retail alimentare specializzato. La shelf-life è di 7 giorni alla temperatura consigliata di mantenimento inferiore a 8°C.

Se questo articolo ti è piaciuto e vuoi rimanere sempre informato **iscriviti alla newsletter gratuita**.

TAGS cardoncello champignon confezioni funghi freschi gamma linea monoingrediente packaging pioppino pleurotus portobello referenze ricettati Saponi del mio orto



Articolo precedente

Heura guarda alla cucina italiana e lancia la cotoletta plant-based

Prossimo articolo

Nuove nomine in Planet Farms Italia

Daniele Colombo

### Articoli correlati Di più dello stesso autore



Nuova veste per il camomene, quello vero



Tormano le limited edition Dimmidisi dedicate al Natale



Le soluzioni circolari di Ilip a Fruit Attraction 2022



### LASCIA UN COMMENTO

Commento:

Nome:\*

Email:\*

Sito Web:

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per il mio prossimo commento.

### E-Magazine



Abbonati

Edicola Web

Iscriviti alla newsletter



### I più visti



Op Platinum, il marchio che cerca l'eccellenza #vocidellortofrutta



Andamento prezzi ortofruta al 28 novembre



L'Orto di Eleonora: "Gli eventi climatici estremi sono ordinari" #vocidellortofrutta



Dole, impariamo a mangiare l'ortofrutta seguendo i suoi colori



Kilometro Verde: vertical farming di Giuseppe Battaglia

### Ultime notizie



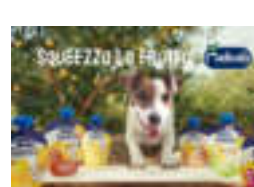
Nuove nomine in Planet Farms Italia 1 dicembre 2022



Sipo, nuovo packaging per la linea dei funghi freschi 1 dicembre 2022



Heura guarda alla cucina italiana e lancia la cotoletta plant-based 30 novembre 2022



Melinda investe sui trasformati, gli Squeez tornano in tv 30 novembre 2022



Banco Fresco di Vareda: l'ortofrutta per immagini 29 novembre 2022

### Gdweek



presenza a Torino



Ard Discount conquista la Puglia



Esselunga debutta a Vicenza

### Mark Up



Cortilia, al via i lavori per la nuova sede green a Milano