



## Offerta Acquisto Popcorn bio scoppinati Aromatizzati al Formaggio

### 📍 Mappa

□



Per Biofactor agricoltura biologica significa unire tradizione ed innovazione; significa credere fortemente che il passato delle nostre tradizioni contadine con tenga le orme del nostro futuro. Biofactor è un marchio che nasce dall'esperienza trentennale dei membri, cui si unisce un'incessante attività di sperimentazione. -La nostra mission La nostra filosofia aziendale è orientata dai valori della genuinità del prodotto, del rispetto dei più elevati standard di qualità e dal rispetto per l'ambiente e per la sostenibilità della nostra produzione. Per realizzare nei fatti questi valori abbiamo aderito al sistema di controllo biologico, attraverso l'organismo abilitato Bios s.r.l.. Il ferreo rispetto di questi standard è oggi confermato dalle ricorrenti analisi cui sottoponiamo i prodotti, che risultano privi di fitofarmaci, ogm free e gluten free. -La nostra storia La nostra azienda applica questa filosofia alle nostre colture di mais biologico da popcorn. Il nostro obiettivo primario è quello di conciliare le necessità di una moderna azienda agricola con la riconquista dell'equilibrio con l'ecosistema. Cerchiamo di perseguire l'eccellenza ogni giorno e in ogni dettaglio, perché soddisfare le nostre aspettative è il primo passo per soddisfare quelle di chi ci dà fiducia. Tutto ciò per creare un futuro più etico e rispettoso della natura e di noi stessi, proponendo prodotti biologici unici ed innovativi e contribuendo al benessere e alla salute dei nostri consumatori. -Biologico: il nostro impegno Abbiamo la certificazione biologica per i nostri prodotti. La nostra azienda è certificata dall'organismo di controllo Bios sulla base del regolamento Ce 848/2018: il nostro codice di identificazione aziendale è IT BIO 0055137. Qui sotto potrete scaricare il nostro certificato di conformità aziendale, periodicamente revisionato dall'organismo di controllo sulla base di attente analisi. -Biologico: il controllo Sappiamo che un prodotto di qualità nasce da terre di qualità, arricchite dall'amore e dalla passione di chi se ne prende cura. Per questo ci impegniamo a realizzare piani di rotazione e di avvicendamento delle colture. In genere nel periodo autunnale/invernale seminiamo colture da sovescio le quali, oltre ad arricchire in modo naturale il terreno (fornendo elementi indispensabili per il fabbisogno delle piante come azoto organico, fosforo, potassio, magnesio, ...), aiutano anche a prevenire fitopatie per le colture successive. Il nostro impegno e i rigidi controlli a cui sono sottoposti i nostri prodotti seguono gli standard delle più importanti certificazioni internazionali come IFS food, BIOSuisse e BIOS. Per maggiori informazioni visita il nostro sito web!

### 📄 Descrizione

Biofactor presenta: Popcorn bio scoppinati Aromatizzati al Formaggio prodotti interamente a Verona! \*\*Biofactor: L'Elite dell'Alimentazione Biologica Italiana\*\* Biofactor, marchio italiano di prestigio nel campo dell'agricoltura biologica, presenta una vera e propria chicca gastronomica: il Popcorn Biologico al Gusto Formaggio. Prodotto con mais coltivato e lavorato nel pieno rispetto della normativa biologica, questo snack rappresenta la scelta ideale per un aperitivo o uno spuntino dal sapore unico. \*\*Il Popcorn Biologico al Gusto Formaggio di Biofactor\*\* Questo popcorn si distingue per le sue proprietà distintive, disponibili in pratiche confezioni da 50g, raccolte in cartoni da 12 pezzi. Le sue principali caratteristiche sono: - Assenza di glutine: ideale per chi segue una dieta senza glutine. - Senza coloranti: per mantenere inalterata la naturalità del prodotto. - Senza aromi artificiali: per assicurare un sapore autentico e genuino. - Senza grassi idrogenati: per favorire un prodotto più sano. - Senza OGM: per tutelare l'integrità della materia prima. Biofactor offre inoltre una vasta gamma di popcorn, dal classico al "Blue Diamond", dal saporito limone e pepe nero al "Mediterraneo", fino all'aromatizzato alla paprika e chili. \*\*Biofactor: Un Pilastro dell'Agricoltura Biologica Italiana\*\* Con oltre tre decenni di esperienza nel settore, Biofactor si posiziona come un baluardo dell'agricoltura biologica italiana. La sua lunga storia e un impegno costante verso l'innovazione hanno permesso a Biofactor di creare un equilibrio perfetto tra tradizione e modernità. \*\*La Filosofia e la Visione di Biofactor\*\* Biofactor fonda la sua filosofia aziendale su due pilastri: il rispetto per l'ambiente e la sostenibilità. L'azienda si impegna a fornire cibi genuini e di alta qualità, utilizzando pratiche agricole che rispettano l'ecosistema. La visione di Biofactor trascende la semplice produzione di prodotti biologici. L'obiettivo è creare un equilibrio armonioso tra le esigenze di un'azienda agricola contemporanea e la salvaguardia dell'ecosistema. Il mais biologico di Biofactor è sottoposto a rigidi controlli da parte dell'organismo autorizzato Bios s.r.l., garantendo prodotti senza pesticidi, OGM e adatti anche a chi segue una dieta senza glutine. \*\*Biofactor: Impegno Ecologico e Controllo della Qualità\*\* Biofactor non è una semplice azienda, m

a un progetto che guarda al futuro con un'ottica etica e rispettosa della natura. Convinta del potenziale dell'agricoltura biologica come strumento per migliorare il benessere e la salute dei consumatori, l'azienda offre prodotti innovativi e unici. La certificazione biologica dei prodotti Biofactor, attestata dal codice di identificazione aziendale IT BIO 0055137 rilasciato dall'organismo di controllo Bios, riflette l'impegno dell'azienda. **\*\*Garanzia di Qualità e Processo di Produzione di Biofactor\*\***

In Biofactor, l'uso di fertilizzanti organici naturali è una prassi consolidata. Per eliminare le piante infestanti, l'azienda utilizza attrezzature specifiche che rispettano i principi della filosofia biologica. Il processo di lavorazione dei prodotti Biofactor è completamente automatizzato per garantire la massima qualità. Questo prevede una fase di eliminazione delle impurità, seguita da una fase di calibrazione e del prodotto. Infine, il prodotto passa attraverso una selezionatrice ottica di ultima generazione prima del confezionamento. **\*\*Contatta Biofactor per ulteriori informazioni\*\***

Per ulteriori informazioni sui prodotti e sui processi di Biofactor, visita il sito web dell'azienda. Scopri l'universo dell'agricoltura biologica italiana e non esitare a contattarci. Siamo a tua completa disposizione. Indirizzo: Via S. Pietro, 5 37060 SORGA' (VR) Telefono: 045 7370211 Email: [customerservice@biofactor.it](mailto:customerservice@biofactor.it)

## **Contatti**

---

### **BIOFACTOR**

Tel. 0457370211

<http://www.biofactor.it/>

Via S. Pietro, 5, Sorga', 37060

Nessun orario indicato

---