



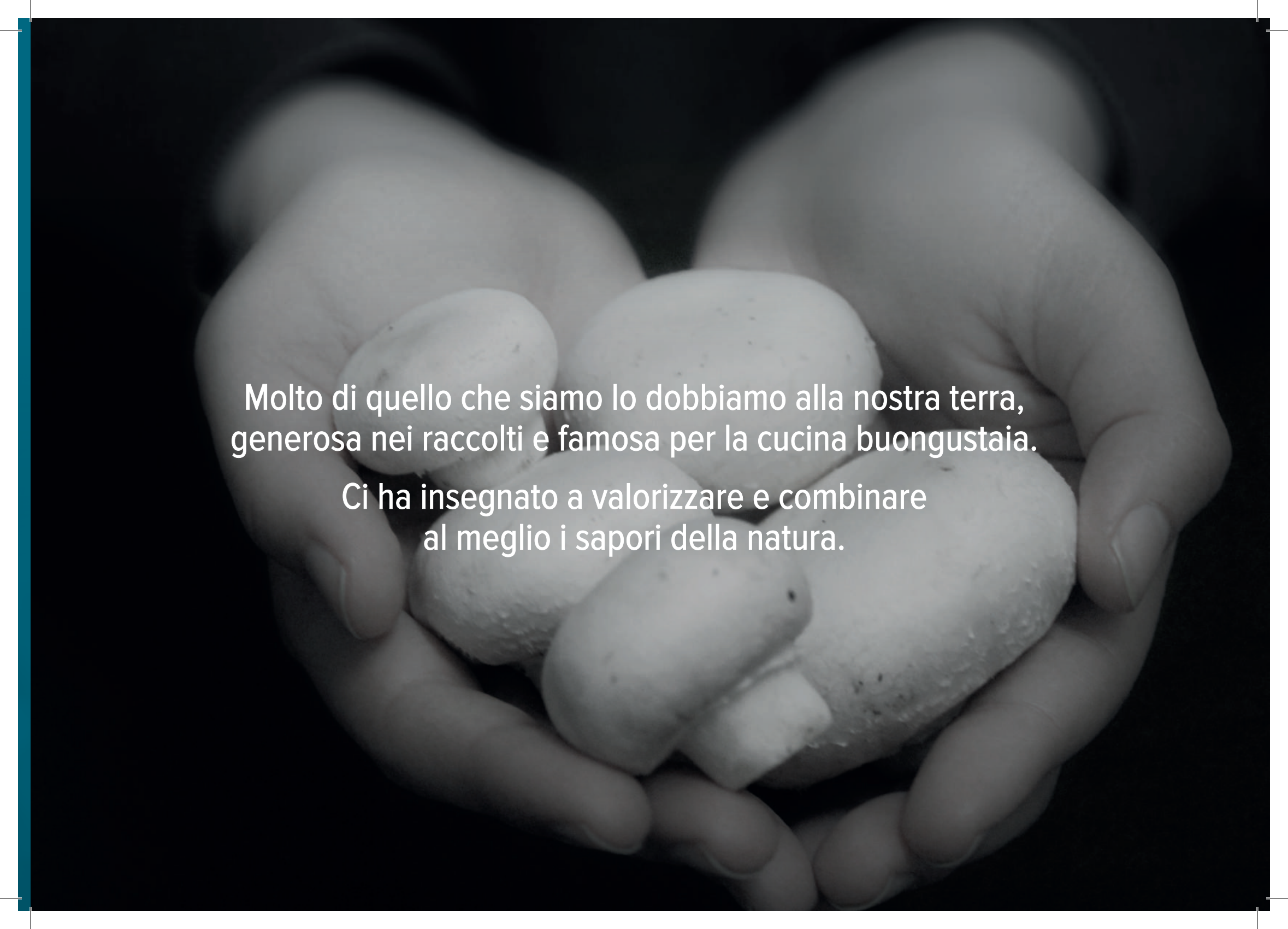
DAL 1977



# MODENA FUNGHI

Le cose buone richiedono tempo e costanza, in cucina, così nella vita. Lo stesso vale per i nostri prodotti. Alle loro spalle c'è una storia lunga più di 40 anni, fatta di passione, innovazione, sfide e determinazione.

Una tradizione di famiglia che si rinnova ogni giorno per portare in tavola solo il meglio che la natura ci offre e che le nostre mani sanno sapientemente trasformare.

A pair of hands is shown from a top-down perspective, gently cupping several white mushrooms. The mushrooms are of various sizes and shapes, some whole and some sliced. The background is dark, making the white mushrooms and hands stand out. The lighting is soft, highlighting the texture of the mushrooms and the skin of the hands.

Molto di quello che siamo lo dobbiamo alla nostra terra,  
generosa nei raccolti e famosa per la cucina buongustaia.

Ci ha insegnato a valorizzare e combinare  
al meglio i sapori della natura.





Sono gli anni '70 quando la famiglia Rinaldi inizia a coltivare funghi in purezza e a selezionare le prime scelte provenienti dai boschi in tutta Italia ed Europa. L'attività di famiglia cresce e alla fine degli anni '90 nasce Modena Funghi per valorizzare ed espandere il prezioso know-how agricolo tramandato nel tempo.

Nel 2017 l'azienda investe in nuove tecnologie e formazione del personale e si specializza nella trasformazione artigianale della materia prima in un nuovo prodotto finito: il burger di fungo. Ciò ha permesso di differenziare il business e creare una nuova esperienza di gusto, offrendo un prodotto diverso, che concilia il sapore e l'eccellenza della cucina modenese con le moderne esigenze di mercato.

Ad oggi, nel nuovo stabilimento di cinquemila metri quadrati, trasformiamo e confezioniamo più di 15.000 quintali di funghi e li distribuiamo nelle 24 ore, con mezzi a temperatura controllata, alle principali catene di supermercati e mercati ortofrutticoli.



# MODENA FUNGHI

## Come natura crea

Garantiamo la produzione e la lavorazione di ogni tipo di fungo coltivato e, nei periodi stagionali, trattiamo funghi spontanei di bosco, quali porcini, finferli, morchelle o ovuli, collaborando con i migliori raccoglitori in ambito nazionale ed importatori per i prodotti esteri.



## Ricerca e sviluppo

In azienda svolgiamo un'intensa attività di Ricerca&Sviluppo condotta da personale interno e da consulenti che provengono da esperienze internazionali.



## Innovazione e tecnologia

Investiamo in innovazione e tecnologia per ampliare la nostra offerta ed essere sempre in linea con i tempi, con i cambiamenti della società e le nuove esigenze dei consumatori. Anche per questo siamo tra i principali produttori di burger di funghi. L'evoluzione del fungo, la rivoluzione del gusto.



**5.000 mq**

superficie  
del nuovo stabilimento

**15.000 quintali**

di funghi trasformati  
e confezionati

## Filiera Interamente Certificata

I nostri funghi sono tracciati in ogni fase della filiera di produzione grazie a un sistema avanzato che monitora costantemente le modalità e i tempi di coltivazione, lavorazione, confezionamento e trasporto. Un vantaggio per noi e per il consumatore che sa di portare in tavola un prodotto fresco e genuino.





# MODENA FUNGHI

## Produzione

Giunti a completa maturazione, i funghi vengono raccolti a mano per consentire un'accurata selezione per qualità e pezzatura. Poi vengono puliti, tagliati, pesati, confezionati e spediti in giornata per conservarne a lungo la freschezza e le caratteristiche organolettiche.

Un'altra parte dei funghi viene lavorata a mano nel nostro laboratorio e viene trasformata in burger. Nessun conservante è ammesso, così come nessun additivo o colorante. I nostri burger sono sapientemente preparati con materie prime d'eccellenza, lavorate da fresco per esaltarne la naturalità dei sapori e dei profumi. Ricette gustose e innovative nel rispetto della grande tradizione culinaria mediterranea. La cottura al forno lenta e delicata amplifica la fragranza e la morbidezza dei burger. La tecnologia, che accompagna la sapiente lavorazione a mano, ci consente di ottimizzare i tempi di produzione, garantendo una costanza qualitativa anche sui grandi numeri.

L'amore per la semplicità  
e il gusto genuino delle cose fatte bene  
si riconosce al primo assaggio.



Tutti i funghi spontanei vengono sottoposti a controlli fitosanitari da parte del nostro micologo interno.







**BUONI, FRESCI,**  
pronti da gustare



# MODENA FUNGHI



## Funghi IV gamma

Profumati e sfiziosi, i funghi non sono un ingrediente in più in cucina, sono l'ingrediente principe di moltissimi piatti, dai più tradizionali ai più innovativi. La nostra IV gamma è studiata per chi ha poco tempo ma non vuole rinunciare alla loro bontà in cucina. La linea è composta da referenze di funghi mono-ingrediente (porcini, champignon, shitake, pioppini e molti altri) e ricettati, lavati, affettati, pronti da gustare.

Arricchiscono cremosi risotti, tagliatelle, lasagne, secondi a base di carne o di pesce, portando in tavola tutto il sapore e il profumo dell'autunno, una delle stagioni più magiche dell'anno. Sono una perfetta coccola invernale nelle zuppe e brodini, esaltano torte salate, arrosti, fino a completare dei raffinati finger food. Non solo. Poco calorici e ricchi di acqua, i funghi sono adatti anche a chi segue un regime nutrizionale povero di grassi o in un semplice piatto estivo.

### Certificazioni

Da sempre ci prendiamo cura molto seriamente dei nostri prodotti e di chi li acquista, usando materie prime di qualità e metodi produttivi d'eccellenza. Il nostro impegno e la nostra serietà sono stati riconosciuti da:



La certificazione Bio garantisce la qualità delle materie prime provenienti da agricoltura biologica



Attestato di conformità del nostro operato a severi standard igienico-sanitari



Certificazione Kosher per i consumatori di religione ebraica.





Un'irresistibile novità  
**100% VEGETALE**



**MODENA  
FUNGHI**



## Burger di funghi

Siamo gli artigiani del burger, un burger altamente innovativo, 100% vegetale, a base di funghi e ingredienti pregiati. Abbiamo sfruttato la ricchezza che i nostri funghi sanno offrire sia dal punto di vista nutrizionale che gustativo, combinandoli sapientemente con legumi, spezie ed erbe aromatiche. L'utilizzo del fungo, costituito al 95% da acqua, e la cottura al forno, rende il nostro burger particolarmente leggero e digeribile. Un nuovo modo, veloce e gustoso, per consumare preziose proteine vegetali.

Naturalmente buono e saporito. Ideale per creare un appetitoso panino, per essere accompagnato da salse sfiziose o da un contorno di verdure sano e leggero. Il nostro burger conquista al primo assaggio tutta la famiglia.

**Un'ampia gamma che include le versioni:**



### **BASSO CONTENUTO DI GRASSI**

L'utilizzo del fungo, costituito al 95% da acqua, lo rende particolarmente leggero.



### **FACILE DA PREPARARE**

Pronto in: 2 min. Microonde  
3 Min. Per lato in padella



### **NON FRITTO**

Il burger viene cotto al forno per renderlo più leggero e digeribile.



### **MONOPORZIONE**

Disponibili anche nel formato salva sprechi che favorisce l'acquisto d'impulso.





**Modena Funghi srl**

Via Leonardo da Vinci, 362 - 41032 Cavezzo (MO)

Tel. 0535 46333 - [info@modenafunghi.it](mailto:info@modenafunghi.it)

