



Rovereto, settembre 2009

**Logrò..... da 50 anni i funghi di famiglia!**

**Accordo storico con il Consorzio Funghi di Treviso da sempre al fianco di Logrò per una qualità tutta Italiana.**

L'azienda di Rovereto **HDS Logrò** sigla un accordo con il **Consorzio Funghi di Treviso**; quest'ultima fornirà i funghi champignons per le preparazioni dei gustosi **funghi trifolati e funghi sott'olio alla Paesana, all'Arrabbiata e alla Pizzaiola Logrò**.

“Sono orgoglioso di poter annunciare l'accordo con il Consorzio” afferma Angelo Fusari, direttore commerciale del settore consumer HDS e artefice dell'accordo”, nato per far conoscere e apprezzare ai consumatori i funghi champignons veneti **lavorati dal fresco** secondo le ricette della tradizione italiana”. Due marchi sinonimi di qualità che si uniscono in uno stesso obiettivo.

La migliore selezione di funghi, coltivati in ambienti controllati, su terreni di coltura preparati con cura e che rispettino il loro naturale ciclo di crescita, risalta in tutta la sua evidenza agli occhi del consumatore che scruta tra gli scaffali del supermercato.

Il **Consorzio Funghi di Treviso**, che ha ottenuto il **riconoscimento da parte della Comunità Europea come Organizzazione di Produttori (OP)**, si è affermato come **primo polo produttivo di funghi in Italia** ed è ufficialmente il **fornitore degli champignons sott'olio Logrò**: nelle fungaie sono rispettati tutti i ritmi biologici delle colture e sono rigorosamente applicate norme igienico-sanitarie in nome di una freschezza e sicurezza eccellenti.

“L'accordo stipulato - afferma il presidente del Consorzio funghi di Treviso Romeo Fuser - trova origine nella pluriennale proficua collaborazione originata da un'ideale sinergia commerciale con **Logrò** basata sulla soddisfazione delle rispettive esigenze e sulla condivisione dell'idea di poter fornire al consumatore un prodotto di qualità.

**L'accordo tra Logrò e il Consorzio Funghi di Treviso** ci rende sicuri della provenienza e della bontà dei funghi sott'olio, ma conoscerne tutti i gusti e preparazioni fa venire senz'altro l'acquolina in bocca: **Funghi Champignons trifolati e alla paesana, all'arrabbiata e alla pizzaiola** sono le tentazioni **Logrò** a cui non si può resistere.

Funghi freschi strettamente italiani, seguiti scrupolosamente in ogni fase di produzione, arrivano sulla nostra tavola dopo un processo di lavorazione artigianale impreziosito da tecnologie innovative, che ne esaltano il sapore senza modificarne la naturalezza. Ancora una volta le ricette di una volta, fatte solo con ingredienti certificati coadiuvati da un'industrializzazione mirata, portano a risultati di una esclusività rara.

La prova del nove è lasciar parlare le papille gustative, perché solo loro sono le giudici assolute in ambito di gola. E allora provateli per guarnire tartine sfiziose, insalate di riso, panini e toast stuzzicanti e ... Buon appetito!

Ufficio Stampa:

Beatrice Crotta – Studio Arco - Comunicazione integrata di marketing  
Castello di Tolcinasco – 20090 Pieve Emanuele MI – Tel. 347 2471621 - 02 9042 8888

Mail: [beatrice@comunicazioneabc.com](mailto:beatrice@comunicazioneabc.com)

**HDS S.p.A. – Divisione Logrò**



**Funghi Champignons alla paesana**

Funghi champignons coltivati (*Agaricus Bisporus*)76%,  
olio di semi di girasole,  
olio extravergine di oliva (2%),  
sale,  
amido di riso,  
aceto di vino (con solfiti),  
prezzemolo,  
cipolla,  
zucchero,  
esaltatore di sapidità:E621,  
aglio, pepe,  
peperoncino,  
correttore di acidità: E330,  
antiossidante: E300

**Funghi Champignons alla Pizzaiola**

Funghi Champignons coltivati (*Agaricus Bisporus*) 65%,  
olio di semi di girasole, doppio  
concentrato di pomodoro,  
peperoni rossi (2.6%),  
capperi (2.6%),  
olio extravergine di oliva (2%),  
sale, amido di riso,  
preparato per brodo (Sale, Esaltatore di sapidità:E621, Lattosio, Estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, Estratto di carne, Grasso vegetale idrogenato, Cipolla disidratata, Pomodoro disidratato, Estratto di lievito, Curcuma),  
aceti di vino (con solfiti)  
aglio, origano, zucchero,  
prezzemolo, timo,  
pepe,  
correttore di acidità: E300,  
antiossidante: E300

**Funghi Champignons all'arrabbiata**

Funghi Champignons coltivati (*Agaricus Bisporus*)74%,  
olio di semi di girasole,  
olio extravergine di oliva (2%),  
pomodoro secco, sale, pomodoro disidratato,  
amido di riso,  
preparato per brodo (Sale, Esaltatore di sapidità:E621, Lattosio, Estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, Estratto di carne, Grasso vegetale idrogenato, Cipolla disidratata, Pomodoro disidratato, Estrattodi lievito, Curcuma),  
aceto di vino (con solfiti),  
aglio, peperoncino (0.1%),  
zucchero, prezzemolo, pepe,  
correttore di acidità: E300,  
antiossidante: E300.

**Confezioni in** vetro da 314 ml, capsula twist off, etichetta esterna.

**Prezzo al pubblico Euro 2,60 circa**

Distribuiti nei negozi alimentari a libero servizio e nei migliori Ipermercati e supermercati italiani.

Ufficio Stampa:

Beatrice Crotta – Studio Arco - Comunicazione integrata di marketing  
Castello di Tolcinasco – 20090 Pieve Emanuele MI – Tel. 347 2471621 - 02 9042 8888

Mail: [beatrice@comunicazioneabc.com](mailto:beatrice@comunicazioneabc.com)



## Ricette senza confini

### Insalata nizzarda

#### *Ingredienti (per 4 persone)*

- 100 g. di **funghi champignons sott'olio Logrò**
- 4 pomodori da insalata
- 1 cetriolo
- 2 cipolle
- 2 uova sode
- 1 peperone verde
- 8 filetti di alici sott'olio
- 1 scatoletta di tonno al naturale
- 1 spicchio d'aglio
- 1 manciata di olive nere
- 4 cucchiaini d'olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

#### *Preparazione*

La nizzarda è una tipica ricetta francese di cui esistono diverse varianti. Noi ne proponiamo una, voi, dal canto vostro, pensate solo a scegliere i **funghi sott'olio Logrò** che vi piacciono di più: **trifolati, alla paesana, all'arrabbiata o alla pizzaiola!** Una volta reperiti tutti gli ingredienti, possiamo cominciare.

Laviamo i pomodori e tagliamoli a spicchi non troppo grossi. Sbucciamo il cetriolo e tagliamolo a fettine sottili. Mettiamo pomodori e cetriolo in una grande insalatiera, cospargiamo di sale e li lasciamo a perdere l'acqua di vegetazione per circa un'ora, mescolandoli di tanto in tanto. Sbucciamo le cipolle e tagliamole ad anelli.

Sgusciamo le uova sode e dividiamole a spicchi. Laviamo e asciughiamo il peperone, priviamolo del picciolo, dei semi e delle nervature bianche, poi tagliamolo ad anelli. Tagliuzziamo i filetti di alici. Mettiamo il tonno in un piatto e sminuzziamolo con la forchetta. Strofiniamo con uno spicchio d'aglio sbucciato il fondo e le pareti dell'insalatiera che abbiamo scelto per preparare la nizzarda.

Ora scoliamo pomodori e cetriolo dall'acqua di vegetazione. Disponiamo nell'insalatiera tutti gli ingredienti preparati, alternandoli fra loro, e aggiungiamo gli **champignons sott'olio Logrò**. Decoriamo con gli spicchi di uovo sodo e le olive nere. Emulsioniamo in una ciotola olio, sale e pepe. Coniamo quindi l'insalata e prepariamoci a gustarla.

Ufficio Stampa:

Beatrice Crotta – Studio Arco - Comunicazione integrata di marketing  
Castello di Tolcinasco – 20090 Pieve Emanuele MI – Tel. 347 2471621 - 02 9042 8888

Mail: [beatrice@comunicazioneabc.com](mailto:beatrice@comunicazioneabc.com)