Frit Ravich impulsa una nova gamma de fruits secs de km 0 i amb envasos més sostenibles

+ Notícies | 05-10-2022 | 15:33

Frit Ravich Km0

Frit Ravich aposta per la proximitat i sostenibilitat amb una nova gamma de fruits secs km 0. La companyia d'alimentació amplia el seu catàleg amb un producte produït en els camps més pròxims al seu centre de producció i quatre varietats diferents: nous, ametlles, avellanes i festucs.

Les nous en gra de la nova línia de fruits secs de km 0 s'han recollit en els camps de Girona; les ametlles torrades, de la varietat Largueta, es produeixen a Lleida; les avellanes torrades, de la varietat Negret, provenen de Tarragona i, finalment, els festucs es conreen en els camps manxecs.

Aquesta línia de productes, a més, fa servir uns innovadors envasos llestos per a ser reciclats que Frit Ravich ja va fer servir en el rellançament de la seva gamma de fruits secs ecològics. Està fabricat de complexos monomaterials flexibles i reciclables, amb els quals la qualitat del producte es manté intacta i es redueix la petjada ambiental de l'envàs.

I és que la preocupació per la sostenibilitat és una constant en la companyia, que hi treballa innovant tant en producte com en formats i envasos. El 2017 va llançar al mercat fruits secs torrats sense sal afegida i el 2019, dues noves gammes de còctels saludables i ecològics.

Aquest camí cap a la sostenibilitat fa un pas més a 2022 amb la nova gamma Km0, un producte de proximitat i amb envasos reciclables.

Distinció Sabor de l'Any 2022

El llançament de Km 0 se suma a un gran nombre de novetats que la marca ha presentat enguany, un any en què Frit Ravich ha rebut la distinció de Sabor de l'Any 2022 per tota la seva gamma Cocteleo.

Autor: Redacció