

Cooperativa produttori di Trofarello



FRUTTA E ORTAGGI FRESCHI DI STAGIONE
CARNE BOVINA PIEMONTESE
SALUMI E FORMAGGI
MIELE E MARMELLATE
RISO E VINI
LATTE CRUDO ALLA SPINA

ORARIO DI APERTURA:
da lunedì a venerdì
8.30-13.00 / 15.30-19.30 sabato 9.00-19.30
orario continuato

Ci trovi in piazzale Sussio a Trofarello - tel. 011 6497541

LA.ECO.VET S.A.S.
di Badino Rosella & C.

**LABORATORIO ANALISI ALIMENTARI ECOLOGICHE
CONSULENZA ENTE DI FORMAZIONE
ACCREDITATO DA REGIONE PIEMONTE**

- ✓ Analisi micro biologiche alimentari e non
- ✓ Analisi Chimiche e Bromatologiche
- ✓ Analisi Ecologiche
- ✓ Acque potabili
- ✓ Acque di scarico
- ✓ Gestione depuratori
- ✓ Classificazione rifiuti
- ✓ Controllo di Filiera
- ✓ Produttività alimentari
- ✓ Prelievi presso Vs/sedi
- ✓ Consulenze
- ✓ Formazione del personale
- ✓ Sicurezza sul lavoro
- ✓ Corsi delle 100 ore e delle 16 ore per il settore alimentare e somministrazione alimenti e bevande
- ✓ Audit aziendali
- ✓ HACCP - BRC - IFS
- ✓ ISO 22000
- ✓ RUSSIA - GIAPPONE
- ✓ Periti di parte

Via San Francesco di Sales 6
10022 Carmagnola (TO)
Tel/Fax 011/9721933
www.laecovet.com
E-mail: segreteria@laecovet.com

LABORATORIO ACCREDITATO DAL
ACCREDITA
N. 0251

Il gusto...
di fare click!
www.lamaddalenacavour.it



M. La Maddalena
Cavour
Carni buone per passione

Società Agricola di Bassa Maira - Tel. +39 0131 8162

Il frutto permesso
Cooperativa Agricola
il frutto permesso
AGRICOLTURA, ALIMENTAZIONE, AGRITURISMO, AMBIENTE
Mele, Succhi e Sidri BIO



**Ma anche il Bue
Piemontese Coalvi**
vendita diretta in via Napione 24 - Torino
www.fruttopermesso.it



CON I PRODOTTI DELLA COOPERATIVA AGRICOLA

La genuinità è di casa al Farmer's Market

L'idea è di quelle destinate a sfondare sul mercato. Si chiamano Farmer's market, ultima frontiera della produzione di qualità: dall'imprenditore direttamente al consumatore. Un modo di fare spesa responsabile e sostenibile che la Società Cooperativa Agricola di Trofarello (piazza Generale Severino Sussio) ha inaugurato ormai sei anni fa e che sta riscuotendo un grande successo tra il pubblico. Oggi vi aderiscono 16 produttori del territorio (quando l'iniziativa imprenditoriale mosse i suoi primi passi ce n'erano solo quattro).

Le prelibatezze - formaggi, mozzarelle di bufala, carne bovina rigorosamente piemontese, frutta e verdura ovviamente di stagione, latte crudo alla spina a solo un euro al litro (è stato uno dei primi distributori nella provincia) - arrivano ogni giorno in questo locale dai comuni limitrofi a Trofarello: Carmagnola, Vinovo, Pralormo, Poirino, Moncalieri e altri. Senza dimenticare il riso prodotto nel vercellese, un'autentica «chicca» gastronomica che va assolutamente provata.

La rivendita è aperta da lunedì a venerdì (dalle 8.30 alle 13 e dalle 15.30 alle 19.30) e sabato con orario continuato dalle 8.30 alle 19.30. I vantaggi di un Farmer's Market sono evidenti e arcinoti. Intanto i prezzi, che sono un po' più bassi delle rivendite tradizionali. Poi l'indiscussa qualità dei prodotti, tutti preparati con materie prime del luogo.



LA.ECO.VET PER LA PICCOLA IMPRESA CHE AMA I SUOI PRODOTTI

Filiera corta con la garanzia della qualità igienico-sanitaria

LA.ECO.VET. è nata nel 1990 come azienda specializzata nel fornire servizi di analisi microbiologiche e chimiche al settore agro-alimentare, analisi chimiche al settore ecologico/ambientale, la consulenza a 360° sui medesimi settori. Forte di questo contatto continuo con le aziende, maturato negli anni con i vari riconoscimenti specifici da parte di **Accredia** per le prove accreditate, dalla Regione Piemonte per l'autocontrollo delle industrie alimentari, LA.ECO.VET. ha affiancato il riconoscimento obbligatorio per la formazione specifica richiesta dalla Regione Piemonte inerente al settore della somministrazione di alimenti e bevande, estesa anche alla sicurezza dei lavoratori in ogni settore.

LA.ECO.VET. negli anni ha seguito l'evolversi delle varie normative sui controlli obbligatori igienico sanitari, quelle sulla etichettatura dei prodotti: ingredienti, allergeni e così via. Tale evoluzione non tocca solo la grande industria, ma anche le piccole aziende di trasformazione che vogliono fornire al consumatore finale i loro prodotti, proponendo la Filiera Corta.

Sono spesso queste piccole aziende che necessitano di avvalersi di Laboratori di Analisi Accreditati e riconosciuti, e di consulenti di fiducia preparati ed in grado di affiancarle nell'analisi dei loro processi, nell'individuazione delle corrette procedure, nell'individuazione dei Punti Critici di Controllo, nella corretta formazione del personale sino alla stesura del loro manuale HACCP (evidenza scritta di ciò che viene fatto).



La nostra azienda, proprio perché calata nella realtà del settore agroalimentare della piccola e media industria, si affianca da sempre a queste realtà perché la Filiera Corta non deve mai prescindere dal controllo di igiene e sicurezza, qualità che il consumatore vuole percepire implicita nel prodotto e che oggi queste realtà, nonostante i costi, vogliono

sempre più garantire al loro cliente. Filiera Corta deve essere garanzia di qualità dalla produzione alla tavola. Il nostro impegno è che ciò possa avvenire ogni giorno: solo tutelando i prodotti della piccola e media impresa garantiremo nel tempo la sopravvivenza anche di queste realtà che amano e si tramandano da generazioni i loro prodotti.