



Fattoria Novelli, così si chiama l'azienda di Gruppo Novelli che si occupa della produzione delle uova a marchio Ovito, è la prima in Italia ad offrire al consumatore il vantaggio di poter controllare in ogni momento la freschezza di ogni singolo uovo Ovito, oltre a garantirne la provenienza e la qualità.

La forza di Ovito sta nella gestione **autonoma** e **completamente integrata** della **filiera produttiva**, che permette di ricostruire e documentare la storia di ogni uovo, dall'allevamento di pulcini e galline, all'alimentazione, alla produzione, alla selezione, fino al confezionamento e alla consegna delle uova.

Fattoria Novelli seleziona e alleva, fin dal primo giorno di vita, i propri pulcini e le proprie galline ovaiole, la cui alimentazione è composta esclusivamente da mangimi vegetali privi di farine e grassi animali e senza coloranti sintetici, prodotti all'interno del Gruppo dall'azienda Mangimi Superstella. Una volta deposte, le uova vengono immediatamente raccolte e selezionate nel moderno centro di confezionamento e, dopo attenti controlli, vengono confezionate e consegnate in massimo 48 ore dalla raccolta, per garantire qualità e freschezza al consumatore.

La freschezza delle uova Ovito è garantita, inoltre, dalla **firma** e **data di deposizione** impressa sul guscio. Il controllo di tutta la filiera produttiva è assicurato da una sorveglianza continua attuata dai laboratori analisi della Fattoria Novelli al fine di garantire l'assoluta qualità di ogni singolo uovo. Questa politica di qualità dell'azienda è stata premiata quando Ovito ha ottenuto, primo in Italia, la **Certificazione di Prodotto** dall'ente esterno superpartes **Bureau Veritas** Italia Spa per: **freschezza, alimentazione solo vegetale** delle galline e da materie prime **non ogm, assenza di coloranti sintetici, filiera rintracciabile**.



Ovito pensa al futuro del tuo bambino

L'amore e il rispetto per la natura è uno dei principi che ha sempre ispirato Fattoria Novelli-Ovito, infatti sin dal 1983 Ovito è stato il primo in Italia ad utilizzare per le proprie confezioni materiali naturali ed ecocompatibili come la **polpa di legno** completamente riciclata e riciclabile.

Ovito ha pensato di rafforzare questa sua filosofia di sostenibilità ambientale e responsabilità verso la società con l'utilizzo del **Pla Ingeo** per le confezioni da 10 uova, ossia una plastica tutta naturale perchè ricavata dall'amido di mais invece che dal petrolio. Ottenendo così una **confezione al 100% ecologica e biodegradabile**.

Questo è solo l'inizio di un preciso percorso che Fattoria Novelli ha deciso di intraprendere, impiegando attualmente il pla per le confezioni Ovito da 10, ma credendo fortemente che questa sia la strada giusta verso un futuro migliore in cui maggiori risparmi energetici e sempre minori emissioni di Co2 nell'atmosfera siano da noi tutti sentiti come un traguardo da perseguire.



Pane e..cioccolato e Pane e...latte

PANE E...LATTE e PANE E...CIOCCOLATO è la nuova merenda semplice e gustosa di Interpan. Soffici panini lievitati naturalmente che uniscono la genuinità e la semplicità del pane alla bontà del latte o alla golosità del cioccolato

La lunga e lenta lievitazione naturale garantisce un panino più soffice e dal sapore e profumo caratteristici perché, proprio come un tempo, segue fasi progressive, in cui l'impasto lievita per una notte intera.

A colazione, a merenda, nelle pause golose...ogni occasione è buona per gustare il piacere del buon pane arricchito con preziose gocce di cioccolato o con l'aggiunta di latte.

