

[Piccoli Frutti](#)[Newsletter](#)[Cos'è myfruit](#)

RIMANI AGGIORNATO!

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok

Contatti	Pubblicità	Piccoli Frutti	Newsletter	Cos'è myfruit	Q	f	tw	yt
----------	------------	----------------	------------	---------------	---	---	----	----



myFRUIT

Home	Ultime news	News Italia	Il web magazine dell'ortofrutta	News mondo	Dalle aziende	Focus GDO	Frutta secca
Piccoli Frutti	Newsletter	Cos'è myfruit	Q				

RIMANI AGGIORNATO!



Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok

[Newsletter](#)[Cos'è myfruit](#)

RIMANI AGGIORNATO!



Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

[Ok](#)

Packaging e Tecnologie	Piccoli Frutti	Newsletter	Cos'è myfruit	Q
Prodotti				
Aziende				
Reparto Ortofrutta				
Fruttivendoli e non solo				
Trend e Mercati				
Biologico				
Eventi e Fiere				

RIMANI AGGIORNATO!

Iscriviti alla newsletter

mail*

Inserisci la tua email

ome*

Il tuo nome

Cognome*

Il tuo cognome

Attività dell'azienda *

☐ Fruit Lover

☐ Grande Distribuzione

☐ Ho.Re.Ca.

☐ Ingrosso

☐ Produzione

☐ Retail

☐ Servizio

Azienda

Nome azienda

Provincia

Trattamento dei dati personali*

☐ Ricevi la newsletter settimanale

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok

Piccoli Frutti

Newsletter

Cos'è myfruit



RIMANI AGGIORNATO!



Retail

a consumarsi preferibilmente: la scadenza la stabilisce il consumatore

4 Giugno 2021

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok



Autore **Emanuela Stifano**

Per combattere lo spreco, Too Good To Go ha messo a punto l'etichetta consapevole. Tra i partner NaturaSì, Fruttage, Gruppo VéGé

La **differenza** tra "da consumare entro" – ossia la **data di scadenza** – e "da consumarsi preferibilmente entro" – ossia il **termine minimo di conservazione** – è **sottile**. E, infatti, secondo una stima di Altroconsumo, il 63% degli italiani non la coglie. Il fraintendimento può generare **spreco alimentare**: ecco perché Too

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok

Chi è Too Good To Go

Piccoli frutti

Newsletter

Cos'è myfruit



Fondata nel 2015, Too Good To Go è una compagnia danese nata con l'intento di ridurre lo spreco alimentare. La logica sottesa è semplice: mettere in contatto **tramite una app** (sono 18 milioni gli utenti registrati) i consumatori e le aziende (bar, ristoranti, mense, supermercati) i cui prodotti rimarrebbero invenduti e dunque smaltiti. In Italia sono 15.597 gli esercizi coinvolti, più di tre milioni i pasti salvati.

Da consumarsi preferibilmente entro è una stima

Il nuovo progetto poggia le basi su un presupposto: il termine minimo di conservazione – il cosiddetto “da consumarsi preferibilmente entro” – è il frutto di una stima del produttore, il quale individua quella



che ritiene essere la shelf-life ottimale di un prodotto. **Superata la data riportata sulla confezione, però, non significa che consumarlo costituisca un rischio per la salute:** se ben conservato, a essere compromesse potrebbero essere solo alcune proprietà, – per esempio **l'aroma, la fragranza, il gusto** – o addirittura nessuna. Too Good To Go dunque invita i consumatori ad analizzare il prodotto prima di decidere se consumarlo o scartarlo. Come? **Usando i propri sensi**, ossia **l'olfatto, la vista e il gusto**, esattamente come indica il pittogramma posto in etichetta.

RIMANI AGGIORNATO!

I risultati del progetto e i partner in Italia

L'Etichetta consapevole è già stata promossa in Danimarca, Germania, Svizzera, Francia, Regno Unito, Spagna e Portogallo. A un anno dal lancio, il **70% dei consumatori danesi** ha dichiarato di **leggere in maniera più consapevole le etichette** e il 60% di aver sprecato meno cibo grazie alla campagna di Too Good To Go. In Italia hanno aderito all'iniziativa La Marca del Consumatore, alcuni prodotti a marchio NaturaSì, Salumi Pasini e Wami. Altre aziende – come Granarolo, Fruttage, Bel Group, Gruppo Végé, Raspini Salumi, Nestlé, Danone e Olio Raineri – si sono invece impegnate ad aggiungere l'Etichetta consapevole su alcuni prodotti **nel corso del 2021**.

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

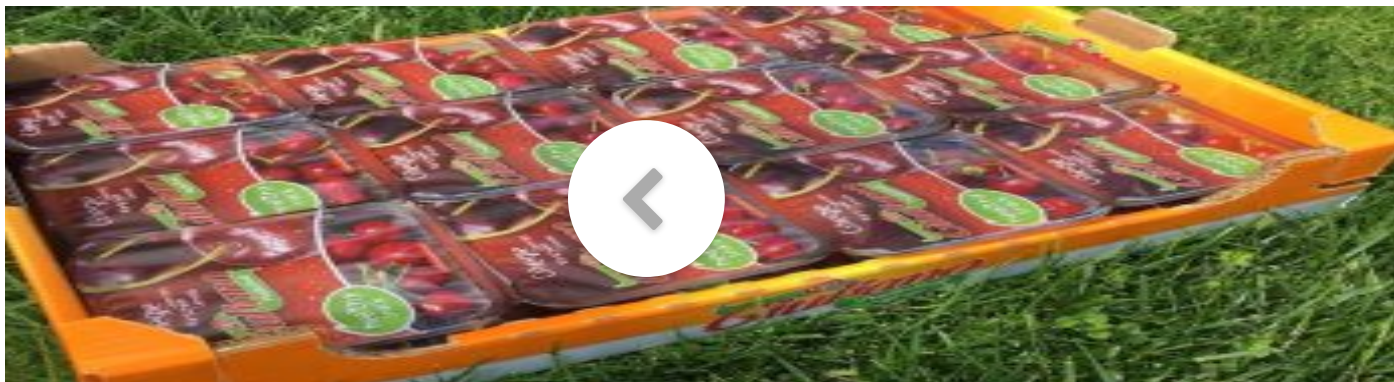
Ok



Piccoli Frutti

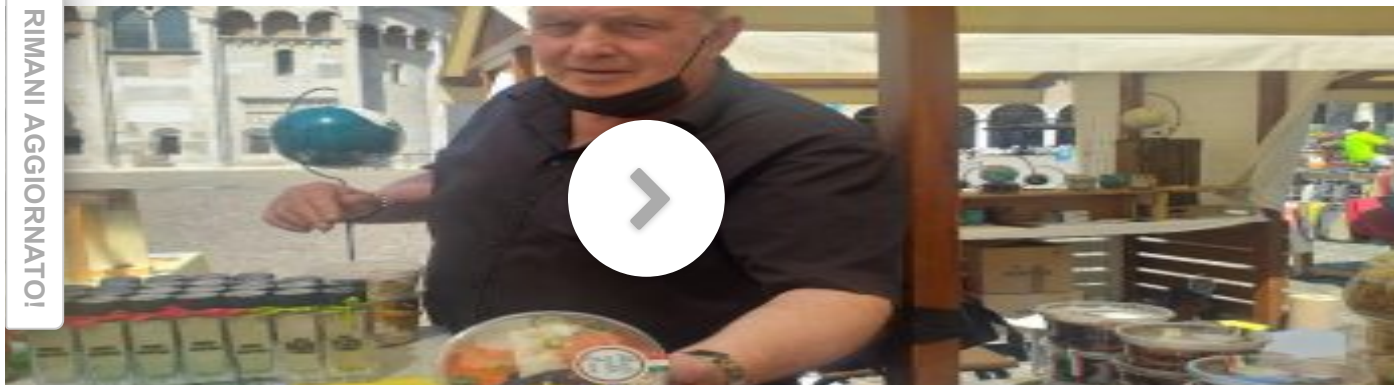
Newsletter

Cos'è myfruit



I prezzi delle ciliegie? “Un problema di calibro”

RIMANI AGGIORNATO!



“Con la nostra frutta essiccata facciamo amare il sapore del bio”

Probabilmente ti interessa anche



Retail

Aldi: primo pdv zero emissioni nel Bresciano e debutto a Rimini



Retail

MD torna in tv con un nuovo spot



Retail

Despar Centro Sud: tre nuove strutture in provincia di Cosenza



Retail

IN's Mercato apre tre nuovi pdv tra Lombardia, Liguria e Abruzzo



Retail

Pam Panorama apre un nuovo punto di



Retail

Il salutistico nei volantini: ortofrutta non

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok

Piccoli Frutti

Newsletter

Cos'è myfruit



Articoli più popolari dell'ultimo mese



I prezzi delle

ciliegie? "Un problema di...



Dai mercati: no

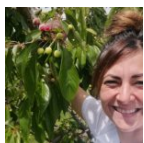
ciliegie a 1 euro, disastro
rtaggi...

Ciliegie buttate a

terra, rivolta dei piccoli...



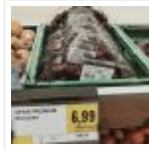
Il Gastronauta?

Diventerà un prodotto a
marchio di...

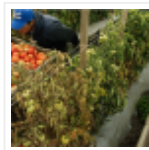
Ciliegie: a

Vignola esordisce la
raccolta "Pick your own"

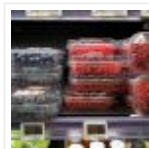
Abbiamo parlato di

Ciliegie pugliesi a 14
euro. Alla Spar, in
Austria

24 Giugno 2021

Pomodoro da
industria in crisi: sul
banco degli imputati
Gdo e Cina

24 Giugno 2021

Nuova tappa
dell'Osservatorio
Piccoli frutti a
Firenze

24 Giugno 2021

Nocciole: ora arriva
anche la crema
spalmabile coi fiori di
Langa

24 Giugno 2021

Aldi: primo pdv zero
emissioni nel
Bresciano e debutto
a Rimini

24 Giugno 2021

Seguici



Berry Trend

Berry Trend



Webinar di myfruit.tv

Berry Trend

Tendenze e futuro della
categoria più accelerativa
del reparto

Edito da NCX Drahorad srl Via Prov. Vignola-Sassuolo 315/1 41057 Spilamberto (MO) Italia - P. IVA e C.F. 0141460369 -
REA: MO 208553 - Capitale sociale: Euro 50.000 i.v.

[RSS](#) [Pubblicità](#) [Newsletter](#)
[Mappa del Sito](#) [Disclaimer](#)

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok