

Riverfrut®

Dalla terra alla tavola





Riverfrut[®]

**Tradizionalmente
vicini alla terra**



Società agricola

Riverfrut nasce a Piacenza nei primi anni '70 dall'idea di due fratelli, Angelo ed Emilio Bertuzzi, tuttora presenti in azienda. Da oltre cinquant'anni produce e distribuisce verdure e ortaggi prima freschi e poi trasformati in prodotti di quinta gamma.



Qualità, tradizione e innovazione sono i valori che contraddistinguono il marchio:

conoscere il territorio, rispettarlo e far sì che concepisca i migliori alimenti è ciò che ci impegniamo a fare ogni giorno. Lavoriamo con cura e dedizione per portare sulle tavole dei consumatori benessere e genuinità.

Dal 2000 abbiamo affiancato alla tradizionale attività degli ortaggi freschi la produzione di verdure grigliate e cotte al vapore e zuppe fresche. Mangiare bene, in poco tempo e senza rinunciare al gusto: queste sono le esigenze del consumatore moderno a cui la quinta gamma ambisce quotidianamente a rispondere.

Inoltre, scegliamo da sempre un tipo di agricoltura volto a tutelare il pianeta e chi lo abita: coltivazioni sostenibili, prodotti privi di additivi e conservanti per garantire la salute della terra e di chi la lavora.

I nostri prodotti prevedono l'uso di tecniche volte a conservare le proprietà nutritive e organolettiche degli alimenti garantendo sempre un'alta sicurezza alimentare forte di uno stabilimento all'avanguardia sempre in evoluzione.



Società agricola

Riverfrut



Filiera certificata

I campi, la ricerca e il controllo: sono i focus della nostra filiera, che traduce operativamente il significato del nostro claim *Dalla terra alla tavola*. Tutti gli step del percorso produttivo sono infatti sottoposti a controlli accurati e rigidi disciplinari, così da garantire rintracciabilità ed elevati standard di qualità.



Raccolta

Una superficie di circa 800 ha, la maggior parte dedicata alla coltivazione di fagiolini, cereali e zucchine.



Selezione

Selezioniamo accuratamente i nostri prodotti. Dal 2020, abbiamo implementato la garanzia di salubrità del fagiolino assicurando l'assenza di residui di fitofarmaci oltre la soglia di rilevabilità, impegno che ci ha procurato la certificazione **residuo zero**.



Confezionamento

La nostra scelta si concretizza nell'uso di confezioni sostenibili a tutela dell'uomo e dell'ambiente.



Controllo

Investiamo sulla sicurezza alimentare, monitorando attentamente ogni fase del processo produttivo.



Trasporto

Disponiamo di un ampio parco mezzi per favorire il trasporto immediato e sicuro della merce entro breve tempo dalla produzione e dal confezionamento.

Certificazioni



Global G.A.P.

Standard globale sulle buone pratiche agricole, garanzia di coltivazioni sostenibili e sicurezza alimentare in azienda.



CSQA Filiera

Garantisce la rintracciabilità dei prodotti lungo tutta la filiera e il rispetto dei requisiti igienico-sanitari.



CSQA – UNI EN ISO 22005:2008

Attesta il soddisfacimento di quanto stabilito dal “Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari” e dal “Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari”.



CSQA – DTP 021

Certificazione che assicura la coltivazione del fagiolino secondo i criteri di lotta integrata con residui di fitofarmaci inferiori al limite di quantificazione analitica (0,01 ppm).



IFS Food

Favorisce l'efficace selezione dei fornitori food a marchio della GDO, sulla base di sicurezza e conformità dei rispettivi prodotti.



BRC Food

Standard alimentare per la sicurezza globale, garanzia della qualità dei prodotti a marchio.



QC Emilia Romagna

Certificazione concernente il fagiolino che attesta il rispetto dei disciplinari di produzione integrata.



5 colori del benessere

Garanzia di qualità, provenienza e rintracciabilità di verdura e ortaggi.



BIO

Certificazione di ICEA, implica requisiti di conformità delle produzioni con particolare attenzione all'ambiente e alla tutela della biodiversità.



Qualità Vegetariana e Vegana

Prima certificazione nazionale dei prodotti vegetariani e vegani, a servizio della competitività delle aziende e della filiera nei relativi mercati.



Kosher

Standard globale che certifica la produzione di alimenti idonei al consumo e conformi alle norme ebraiche.



Prodotti **freschi**

La prima gamma di assoluta
qualità

Prodotti freschi

Riverfrut

Prodotti freschi

Negli anni Riverfrut si è distinta per la produzione di fagiolini da consumo fresco di cui oggi rappresenta un punto di riferimento del mercato italiano ed europeo.



Fagiolini vert-bag

Sacchetti
500 g, 750 g, 1 kg



Fagiolini sfusi

Casse in plastica
3/5/7 kg

Cartone
4,5 kg



Fagioli piatti confezionati

Vaschette
350 g, 500 g



Patatine rosse "Cherie"

Vaschette
500 g



Fagiolini spuntati

Vaschette
250 g, 350 g



Fagiolini interi confezionati

Vaschette
350 g, 400 g, 500 g

Prodotti freschi

Riverfrut



Prodotti cotti al vapore e alla griglia

La quinta gamma firmata
Cottintavola

Prodotti cotti al vapore
e alla griglia

Riverfrut

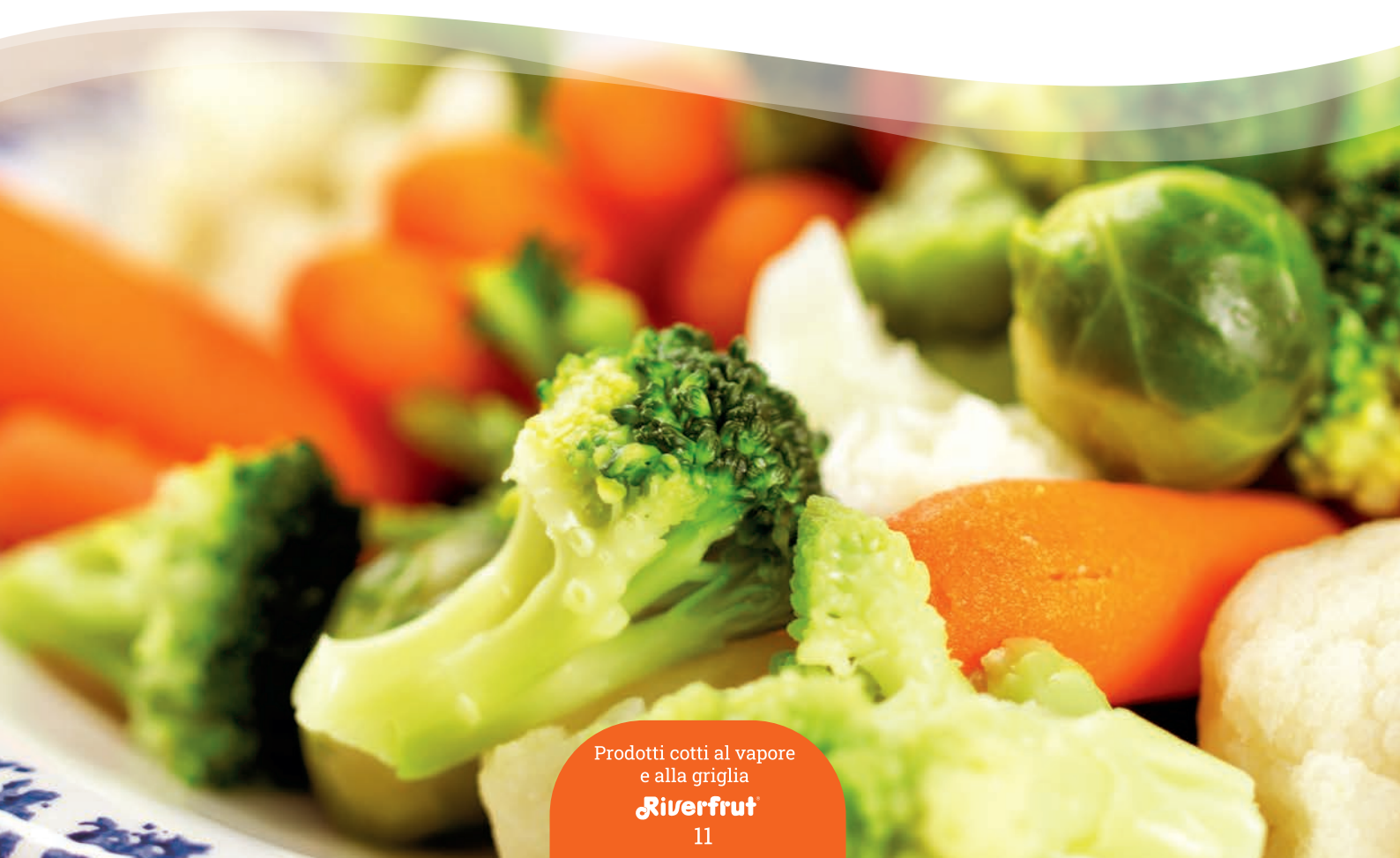
10



La quinta gamma firmata Cottintavola

Un'ampia linea di prodotti di quinta gamma: verdure cotte alla griglia o al vapore, zuppe e vellutate fresche anche BIO.

Privi di additivi, coloranti e conservanti, facili e veloci da preparare, comodi da portare con sé per un pasto rapido, salutare e al contempo gustoso: queste le molteplici richieste del consumatore odierno che il marchio Cottintavola si impegna ad esaudire. Non solo, l'elevata qualità visiva è restituita dal particolare processo produttivo che mantiene inalterate le proprietà nutritive degli alimenti come se fossero freschi e appena lavorati.



Prodotti cotti al vapore
e alla griglia

Riverfrut



Cotti al vapore



Carciofi al vapore

Ingredienti
Carciofi

Peso
200/250 g



Mix al vapore

Ingredienti
Carote, cavolfiori,
broccoli

Peso
200/250 g

Prodotti cotti al vapore
e alla griglia

Riverfrut



Tris di cavoli al vapore

Ingredienti

Broccoli, cavolfiori, cavolini di Bruxelles

Peso

200/250 g



Fagiolini al vapore

Ingredienti

Fagiolini

Peso

200/250 g



Carote a rondelle al vapore

Ingredienti

Carote

Peso

200/250 g



Prodotti cotti al vapore
e alla griglia

Riverfrut



Cotti alla griglia



Tris grigliato

Ingredienti
Carote, zucchine,
peperoni

Peso
200/250 g



Carciofi grigliati

Ingredienti
Carciofi

Peso
230 g



Zucca grigliata

Ingredienti
Zucca

Peso
200/250 g

Prodotti cotti al vapore
e alla griglia

Riverfrut



Finocchi grigliati

Ingredienti
Finocchi

Peso
230 g



Peperoni grigliati

Ingredienti
Peperoni

Peso
200/250 g



Melanzane grigliate

Ingredienti
Melanzane

Peso
200/250 g



Zucchine grigliate

Ingredienti
Zucchine

Peso
200/250 g



Prodotti cotti al vapore
e alla griglia

Riverfrut



Subito Pronti

Subito Pronti

Riverfrut

16



Linea Subito Pronti

I Subito Pronti Cottintavola rappresentano un'evoluzione della quinta gamma: ricette mirate ad esaltare le caratteristiche dei prodotti stessi con uno sguardo alla tradizione e alle nuove tendenze di consumo.



Fondi di carciofo grigliati

Ingredienti
Fondi di carciofo, olio,
sale

Peso
200 g



Cime di rapa con aglio e peperoncino

Ingredienti
Cime di rapa, olio,
aglio, sale
Peso
200 g

Subito Pronti

Riverfrut



Spinaci spadellati

Ingredienti
Spinaci, olio, sale

Peso
200 g



Giardiniera in agrodolce

Ingredienti
Carote, cavolfiori, cipolla, fagiolini, finocchi, peperoni, aceto, zucchero, sale

Peso
230 g



Piselli con cipolla rossa e prezzemolo

Ingredienti
Piselli, cipolla rossa, olio, sale, prezzemolo

Peso
200 g



Patate a cubetti al forno con rosmarino

Ingredienti
Patate, olio, sale, rosmarino, spezie

Peso
200 g



Subito Pronti

Riverfrut



Linea SaiChé

Il "Percorso Salute" che unisce
piacere e benessere

Linea SaiChé



Si tratta della linea **"Percorso Salute"** pensata per il benessere e firmata **Cottintavola**.

Una gamma di **zuppe e vellutate gourmet** che uniscono gusto e salubrità, confezionate in **packaging** formato bicchiere, ideali per il take away. 8 referenze riconducibili a 6 differenti aree tematiche: sistema immunitario, colesterolo, stress ossidativo, diabete, pressione sanguigna e massa muscolare.



Vellutata sedano rapa, cavolfiore e castagne

Ingredienti

Sedano rapa, cavolfiore e castagne

Peso

400 g



Vellutata broccoli, lenticchie e curry

Ingredienti

Broccoli, lenticchie e curry

Peso

400 g



Vellutata zucca, ceci e peperoncino

Ingredienti

Zucca, ceci e peperoncino

Peso

400 g



Vellutata carote, zenzero e cannellini

Ingredienti

Carote, zenzero e cannellini

Peso

400 g

SaiChé

Riverfrut



Zuppa proteica legumi, zucca e cavolo nero

Ingredienti

Legumi, zucca e
cavolo nero

Peso

400 g



Vellutata pomodori, fagioli e basilico

Ingredienti

Pomodori, fagioli
borlotti e basilico

Peso

400 g



Vellutata barbabietole, fagioli e avena

Ingredienti

Barbabietole, fagioli
rossi e avena

Peso

400 g



Minestrone proteico con fave, avena e zafferano

Ingredienti

Fave, avena e
zafferano

Peso

400 g



SaiChé

Riverfrut



Zuppe Bio

Comfort e benessere
a base vegetale



Zuppe Bio

Realizzate con verdure biologiche, prive di conservanti e glutammato, ben bilanciate.

Le nostre zuppe bio sono 100% vegetali e adatte a ogni dieta o regime alimentare: disponibili in pratiche confezioni monoporzione da 310 grammi microondabili, sono facili e veloci da preparare anche scaldate in pentola. Come di consueto, ci siamo impegnati a combinare gusto, comfort e salubrità.

Passato di verdure

Ingredienti

Carote, zucchine, patate

Peso
310 g



Zuppa farro e grano saraceno

Ingredienti

Farro, grano saraceno, zucchine, carote

Peso
310 g



Minestrone di verdure

Ingredienti

Patate, carote, zucchine, fagioli, sedano

Peso
310 g



Zuppa orzo e farro

Ingredienti

Orzo, farro, zucchine, fagioli, carote

Peso
310 g



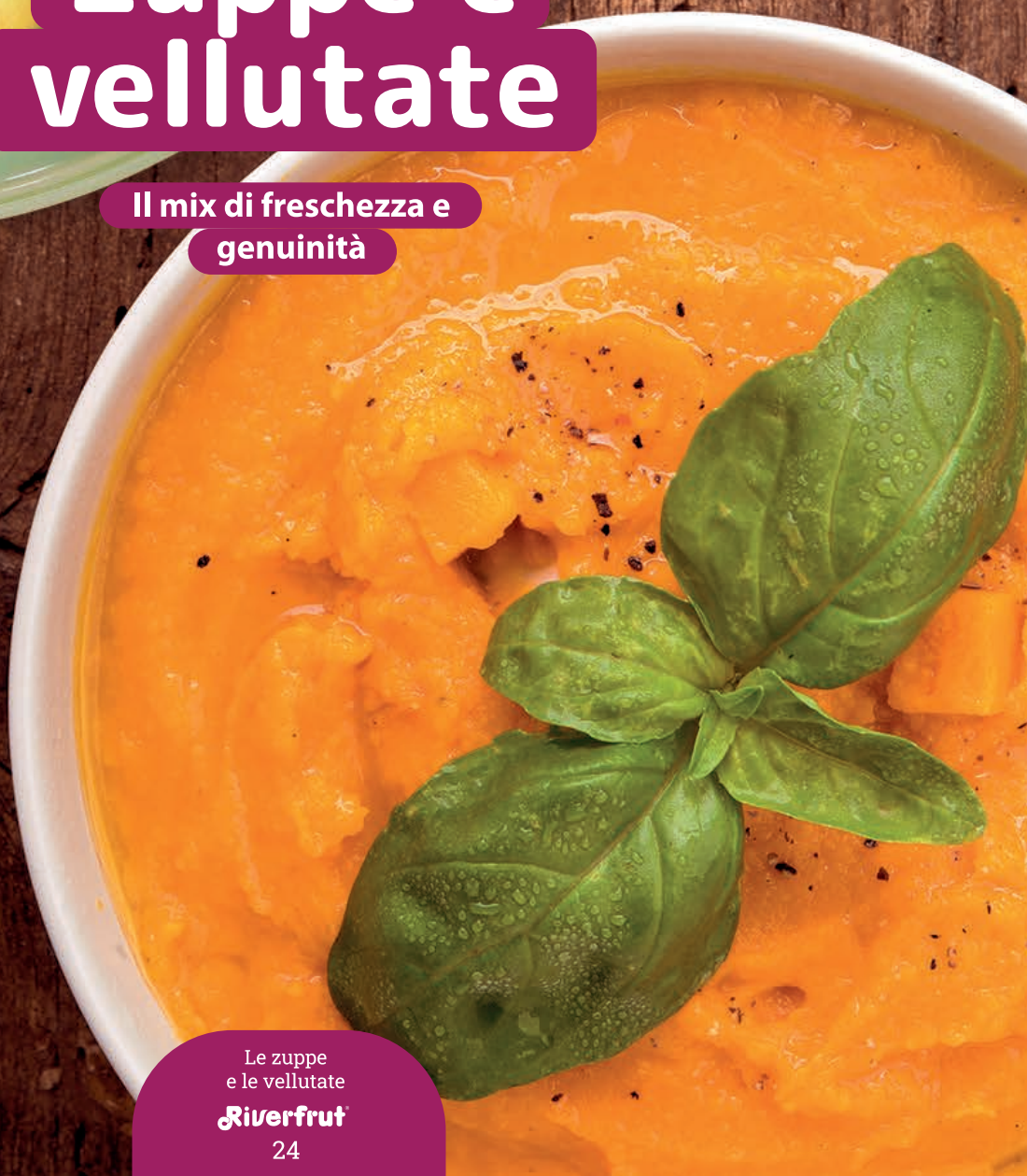
Le zuppe Bio

Riverfrut



Zuppe e vellutate

Il mix di freschezza e genuinità



Le zuppe
e le vellutate
Riverfrut



Zuppe

Una gamma di prodotti 100% vegetali, privi di conservanti e additivi.

Le zuppe e vellutate a marchio Cottintavola sono fresche e ben bilanciate: ideali da consumare anche come piatto unico. Disponibili in pratiche vaschette da 620 e 350 grammi pronte in pochi minuti.



Passato di verdure

Ingredienti
Lenticchie, pomodori,
cipolla, peperoni

Peso
350 g - 620 g



Minestrone di verdure

Ingredienti
Carote, patate, sedano,
zucchine

Peso
350 g - 620 g



Zuppa alla toscana

Ingredienti

Carote, sedano, bietoline, lenticchie, orzo, farro, cavolo nero, cipolle, fagioli

Peso

350 g - 620 g



Da gustare
fredda!

Zuppa Gazpacho senza aglio

Ingredienti

Pomodori, peperoni, cetrioli

Peso

350 g - 620 g



Peperonata

Ingredienti

Peperoni, pomodoro, basilico

Peso

310 g





Vellutate



Vellutata con zucca e carote

Ingredienti
Zucca, carote, patate

Peso
350 g - 620 g



Vellutata con carciofi

Ingredienti
Carciofi, patate, piselli

Peso
350 g - 620 g



Vellutata con asparagi

Ingredienti
Asparagi, carote, patate

Peso
350 g - 620 g



Vellutata con zucca e fagioli cannellini

Ingredienti
Zucca, fagioli cannellini

Peso
350 g - 620 g



Creme vegetali



Crema con fagiolini, patate e basilico

Ingredienti

Fagiolini, patate,
basilico, piselli, porro

Peso

620 g



Crema di zucchine e patate

Ingredienti

Zucchine, patate,
carote, cipolle, porri

Peso

620 g

Le zuppe
e le vellutate

Riverfrut



Linea Catering

La soluzione per i professionisti
del Food Service

Linea Catering

Riverfrut

29



Linea Catering

Una gamma di verdure e ortaggi di quinta gamma cotti al vapore e alla griglia.

Confezionati sottovuoto per garantire sicurezza e proprietà organolettiche, privi di additivi, sale e conservanti. Disponibili per svariati utilizzi nel settore Food Service e nelle industrie alimentari.



Mix grigliato

Ingredienti
Peperoni gialli, peperoni
rossi, zucchini

Peso
1 kg e 4 kg



Peperoni grigliati

Ingredienti
Peperoni

Peso
1 kg e 4 kg



Zucchini grigliate

Ingredienti
Zucchini

Peso
1 kg e 4 kg



Cipolline grigliate

Ingredienti
Cipolline

Peso
1 kg e 4 kg

Linea Catering

Riverfrut



Funghi champignon grigliati

Ingredienti
Funghi

Peso
1 kg e 4 kg



Zucca a cubetti grigliata

Ingredienti
Zucca
Peso
1 kg e 4 kg



Carciofi al vapore

Ingredienti
Carciofi

Peso
1 kg e 4 kg



Carciofi grigliati

Ingredienti
Carciofi, olio di
girasole, sale e pepe

Peso
1 kg e 4 kg

Linea Catering

Riverfrut



Fagiolini al vapore

Ingredienti
Fagiolini

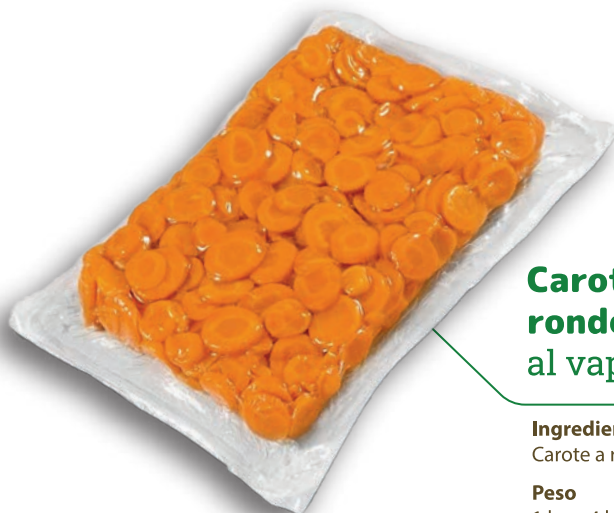
Peso
1 kg e 4 kg



Mix al vapore

Ingredienti
Carote, cavoli, broccoli

Peso
1 kg e 4 kg



Carote a rondelle al vapore

Ingredienti
Carote a rondelle

Peso
1 kg e 4 kg



Patate a cubetti al vapore

Ingredienti
Patate

Peso
1 kg e 4 kg

Linea Catering

Riverfrut

Trova il tuo prodotto

Una classificazione dell'offerta per settore

Riverfrut desidera agevolare il suo target, pertanto abbiamo classificato i prodotti riconducendoli ai due principali settori a cui ci rivolgiamo.

Settore GDO

Svariate tipologie di packaging e grammature con il brand Cottintavola e come affidabile co-packer per la grande distribuzione.



Settore Ho.Re.Ca e Industria

La naturalezza e la praticità dei prodotti di quinta gamma al servizio dell'industria e della ristorazione con soluzioni di alta qualità e possibilità di ricette su misura del cliente.





Riverfrut[®]

&



Società Agricola Riverfrut di Bertuzzi Emilio e Angelo

Strada Comunale per Suzzano 14, Niviano

29029 Rivergaro | Piacenza (Italy)

Tel. +39 0523 957659 / +39 0523 953029 | info@riverfrut.com



Riverfrut®

Strada Comunale per Suzzano, 14 | 29029 Rivergaro, PC

