



LA PRIMA AGRIHAMBURGERIA
SLOWFASTFOOD

Buono, Sano, Giusto

GIUSTO

GUSTO

NATURALE

NO COLORANTI

NO SOFISTICAZIONI

NO CONSERVANTI

GIUSTI TEMPI

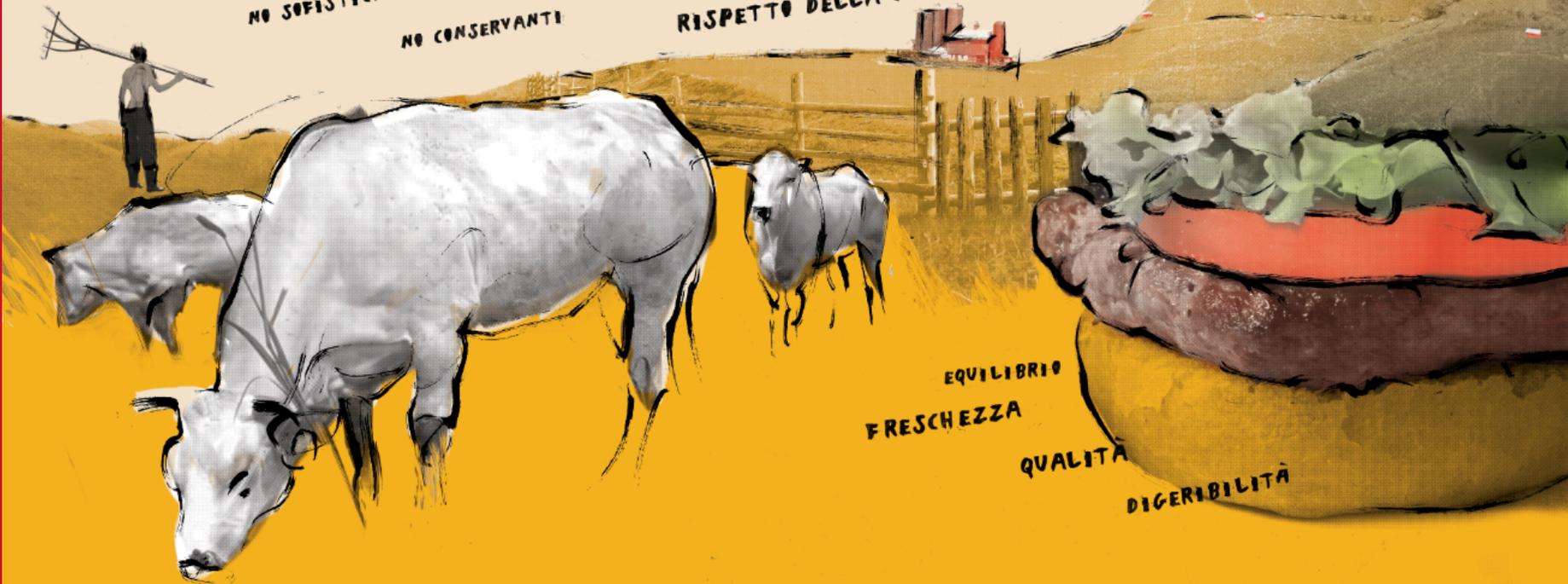
RISPETTO DELLA NATURA

EQUILIBRIO

FRESchezza

QUALITÀ

DIGERIBILITÀ





BUONO SANO GIUSTO



NEL 2009

NASCE

M** BUN

AGRIHAMBURGERIA

SLOWFASTFOOD





L'IDEA

UN ALTRO MONDO È POSSIBILE UN ALTRO MODO DI ALLEVARE E COLTIVARE UN ALTRO MODO DI NUTRIRSI E DI GODERE DEL CIBO

Questa è l'idea M**Bun, semplice ma rivoluzionaria. Uno slow-fast food per ritrovare il giusto tempo, che è il tuo tempo.

Uno slow-fast food nel quale l'essere è il più alto dei valori e si traduce nel rispetto delle persone, siano essi clienti o dipendenti, e nell'attenzione a ciò che serviamo.

Giusti tempi di allevamento, maturazione, conservazione e cottura sono il cuore della nostra proposta di ristorazione, che punta a valorizzare la filiera corta e le eccellenze del territorio.

Ecco perché utilizziamo solo carne lavorata nella nostra azienda agricola, ottenuta da animali allevati da noi e nutriti con cereali e foraggio coltivati nei nostri campi. Solo così possiamo continuare a garantirvi un gusto e una consistenza unici ad ogni morso.

DOVE IL PIACERE HA UN SAPORE AUTENTICO NASCIAMO DALLA TERRA PERCHÈ SIAMO DIVERSI





FILIERA CORTA & KM ϕ

- Dal produttore al consumatore
- Scelta dei fornitori del territorio
- Scelta di fornitori e collaboratori che condividono la stessa filosofia
- L'importanza del territorio e dei suoi prodotti
- Identità



un Altro Mondo è Possibile

AZIENDA AGRICOLA SCAGLIA
COLTIVIAMO BUONE ABITUDINI

TRADIZIONE

ESPERIENZA

BIODIVERSITÀ

TERRITORIO

BRUERE

LAVORO

AMORE

CRESCITA NATURALE

FAMIGLIA

KM ZERO

NATURA

ECOSISTEMA





RISPETTO DEI GIUSTI TEMPI



**Coltivazione,
allevamento,
conservazione,
cottura.**

Quando si va alla ricerca della qualità ogni cosa deve avere il suo giusto tempo.

Per questo scegliamo fornitori a km0, che coltivano e allevano consapevolmente, e trasformiamo i loro prodotti nel massimo rispetto dei tempi di conservazione e cottura.





QUALITÀ DEL PRODOTTO

Materie Prime di Eccellenza
Controllo ciclo produttivo



NO CONSERVANTI

NO COLORANTI

NO SURGELATI



LE NOSTRE MATERIE PRIME



Pane artigianale, prodotto utilizzando le farine di Farina Viva e consegnato fresco ogni giorno.



Carne prevalentemente dell'Azienda Agricola Scaglia, garantita dal marchio COALVI e allevata nel rispetto della natura e degli animali.



Birra artigianale realizzata su nostre ricette originali (M** Biunda, M** Rusa, M** Biova) e selezione dei migliori vini del territorio.



Formaggi prodotti con solo latte piemontese da caseifici locali.



Verdure fresche di stagione fornite da aziende del territorio.



Salse fresche artigianali, senza conservanti e coloranti, prodotte ispirandosi alla tradizione

L'ESSERE è il più alto dei Valori

STARE INSIEME
CONDIVISIONE
TRASPARENZA
IDEE
RISPETTO
AMICIZIA
LAVORO
SQUADRA
PASSIONE
FORZA
LEALTÀ





L'ESSERE È IL PIÙ ALTO DEI VALORI

Condizione di lavoro

Differenziarsi con
assunzioni regolari
e durature

Concetto di
squadra

Partecipazione al
progetto





SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DA SEMPRE



Stoviglie biodegradabili e compostabili

Riduzione del peso degli imballi

Raccolta differenziata

Diminuzione dei detergenti con dosatori automatici

Consapevolezza e rispetto dell'ambiente che ci circonda

Sistema di cassette richiudibili e riutilizzabili

Mangia Bene Cresci Sano

SLOW
FOOD

EQUILIBRIO

NUTRIZIONE

FAMIGLIA

GIOIA

BUONO

DIVERTENTE

GIOCO

GARANZIA

SORRISO

NATURA

BENESSERE

