

GABRIELLI

PROGETTO «SELEZIONE QUALITÀ»

16.11.2022

WHEN
VISION
BECOMES
SOLUTION

LOGO

LOGO RESTYLING

SELEZIONE QUALITA'



Valori



Payoff



Identità



Tipografia



Cromie



Regole



Bollino



Categorie



Proposte

SELEZIONE QUALITÀ

Il marchio **Selezione Qualità** si rinnova in una comunicazione più diretta al consumatore, più impattante. Trova nelle parole del suo marchio maggior risalto, bilanciando i pesi di lettura e l'importanza dei propri valori.

SCEGLIAMO SOLO IL MEGLIO

Prodotti freschi e freschissimi, esclusivamente italiani, realizzati in collaborazione con produttori che garantiscono la tracciabilità di tutta la filiera e la trasparenza nei processi di lavorazione. Responsabilità e rispetto nei confronti dei consumatori finali sono i valori che ci guidano nella scelta dei prodotti a marchio Selezione Qualità.

Li trovi nei reparti Ortofrutta, Banco carne, Pescheria e Banco Taglio.

LA FILIERA VICINA A TE

Il marchio Selezione Qualità rappresenta e valorizza il territorio ed i suoi produttori eccellenti, che operano nel rispetto dell'ambiente, degli animali e dell'uomo. Filiera vicina a te significa: tracciabilità, italianità, trasparenza, provenienza, controllo, sicurezza dei processi di produzione.

SELEZIONE QUALITÀ

FRESCHI E GENUINI

I prodotti a marchio Selezione Qualità sono prodotti freschi, ottenuti nel rispetto dei ritmi della natura, dell'ambiente, degli animali, delle coltivazioni, delle stagionalità e dell'uomo, con l'obiettivo di portare a tavola sicurezza e genuinità, ogni giorno.

RISPETTO E AMORE PER IL NOSTRO TERRITORIO

È importante rispettare l'etica dei nostri valori affinché il consumatore li ritrovi a scaffale con continuità.

UN PERCORSO NEL GUSTO: PRIMA CON IL CUORE, POI CON GLI OCCHI FINO AD ARRIVARE AL PALATO

Ogni nostro prodotto è stato scelto, assaggiato e confezionato con l'obiettivo di dare coerenza al percorso Selezione Qualità dalla scelta iniziale della materia prima, fino alla tua tavola.

PAYOFF

SCEGLIAMO SOLO IL MEGLIO

Questo nuovo payoff vuole rafforzare il concetto di Filiera con un messaggio chiaro al consumatore e cioè che dietro ogni scelta, ogni azione c'è il Gruppo Gabrielli che seleziona accuratamente ogni prodotto raccontando tutti i valori sopra espressi:

Scegliamo il meglio per darti sempre prodotti freschi sicuri e genuini.

Ricordiamo a testimonianza di questo che Oasi e Tigre saranno marchi presenti su tutti i pack Selezione Qualità.

LOGO RESTYLING

In questo nuovo restyling i concetti di freschezza e di italianità sono ulteriormente rafforzati da una nuova forma impattante e riconoscibile. Alle gocce sono state sostituite delle foglioline che richiamano il logo precedente e rappresentano in modo più immediato e comune il concetto di freschezza e attenzione al prodotto. L'introduzione di cornici al suo interno impreziosisce la qualità della promessa dell'esperienza.



2016>2022



2022>OGGI

Il nuovo logo Selezione Qualità si rinnova completamente nella sua forma, richiamando un segno più distintivo e più impattante, riquadrato da colori che ne richiamano la genuinità. È stato studiato con nuove cromie più attuali ma soprattutto, pensato per la sua memorabilità nella mente del consumatore. Identità chiara e ben visibile, riconoscibile in modo trasversale su ogni pack grande o piccolo.



TIPOGRAFIA LOGO

TIPOGRAFIA

Per non interferire con il logo, i font definiti non devono essere impiegati altrove, se non in casi eccezionali, che dovranno comunque di volta in volta essere valutati dall'ufficio marketing del **gruppo Gabrielli**.
Il font non può essere alterato in alcun modo. I font presenti all'interno del logo sono stati modificati al fine di creare una maggiore armonia visiva.



FONT SELEZIONE

ANTONIO

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
1234567890 /@#*?!%&+-><



FONT QUALITÀ

ALLER

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
1234567890 /@#*?!%&+ - > <



FONT PAYOFF

RUBIK

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

1234567890 /@#*?!%&+-><

UTILIZZO DEL LOGO

LOGO CROMIE

L'uso del logo è consentito solo rispettando specifici codici cromatici:
CMYK per la stampa in quadricromia,
RGB per l'uso in digitale,
PANTONE per la stampa a quattro colori.



PANTONE 485 C
C0 M95 Y100 K0
Hex #e1251b



PANTONE 375 C
C50 M0 Y100 K0
Hex #95c11f



PANTONE 361 C
C75 M0 Y100 K0
Hex #3aaa35



PANTONE 7483 C
C100 M50 Y100 K40
Hex #004928

LOGO ALTRE VERSIONI

Qualora fosse richiesto, è consentito riprodurre il logo di Selezione Qualità in scala di grigi o in bianco e nero.



SCALA DI GRIGI



BIANCO E NERO

LOGO AREA DI RISPETTO

Lo spazio minimo da rispettare attorno al logo Selezione Qualità viene definito dalla grandezza del logo stesso.

Per calcolare la distanza minima dagli angoli o da altri elementi bisogna considerare l'altezza delle lettere; le distanze devono essere pari su tutti i lati, come nell'esempio.



LOGO DIMENSIONI MINIME

Il logo può essere rimpicciolito/ingrandito soltanto mantenendo le proporzioni definite fino ad un minimo consentito di 25 mm; è possibile ridurlo ulteriormente, eliminando però il payoff come da rappresentazione fornita fino ad un minimo di 10 mm.



25mm



22mm



17mm



10mm

LOGO USI NON CORRETTI

Non è consentito eseguire dimensionamenti irregolari o prospettici né rotazioni del logo. Le singole parti del logo non possono essere separate, parzialmente deformate o rimpicciolite/ingrandite; non si possono utilizzare colorazioni diverse rispetto a quelle presentate.



DEFORMATO



RUOTATO



SENZA ELEMENTI



ALTRI COLORI

LOGO LEGAMI CON ALTRI MARCHI

La posizione del logo Selezione Qualità deve tener conto delle zone di protezione definite su tutti i lati. La zona di protezione definisce la distanza minima tra tutti gli elementi grafici e il logo.



LOGO LEGAMI CON ALTRI MARCHI



LOGO LEGAMI CON ALTRI MARCHI



 <p>FATTI BUONI</p> <p>Eccellenze agroalimentari ed enogastronomiche accuratamente selezionate che arrivano dal cuore dell'Italia.</p>	 <p>SELEZIONE QUALITÀ</p> <p>Garanzia di bontà e freschezza italiana sui nostri prodotti Selezione Qualità a filiera controllata.</p>	<p>Consilia</p> <p>il nostro miglior consiglio</p> <p>CONSILIA</p> <p>Il nostro impegno quotidiano per farvi portare a casa prodotti buoni e sempre convenienti.</p>	 <p>PRONTI A CUOCERE</p> <p>Ogni giorno prepariamo per voi, con prodotti freschissimi, i nostri piatti pronti Idea Cucina.</p>
 <p>PROVENIENZA MARCHE</p> <p>#IOMANGIOITALIANO</p> <p>Ogni giorno sosteniamo i prodotti del nostro territorio.</p>	 <p>GIFT CARD</p> <p>Regala la spesa a chi ami con le nostre gift card.</p>	 <p>MONDO UNIKA</p> <p>Entra nel mondo clienti Oasi Tigre: sottoscrivi Carta Unika o scarica l'app.</p>	 <p>CLICK&DRIVE</p> <p>Fai la spesa online e la ritiri con la tua auto.</p>

Più conveniente tutti i giorni

 @oasitigre
  @oasi_tigre

BOLLINO

BOLLINO

Nel caso di utilizzo del brand su frutta o verdura molto piccole, è stato realizzato un bollino ad hoc che dovrà essere impiegato in queste modalità, esclusivamente per questa tipologia di prodotto.



SCALA 200%



22,7 x 15,7mm

SCALA 100%

BOLLINO



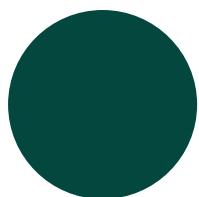
PRIMA



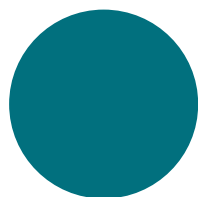


CATEGORIE

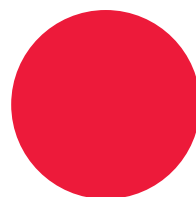
CATEGORIE



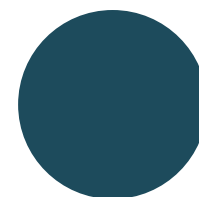
C 90
M 42
Y 65
K 50



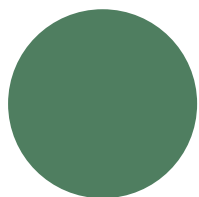
C 100
M 100
Y 50
K 0



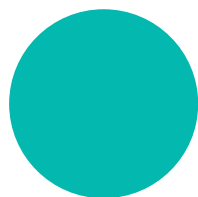
C 0
M 100
Y 80
K 0



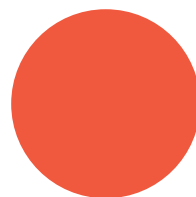
C 87
M 56
Y 42
K 36



C 70
M 31
Y 69
K 15



C 75
M 0
Y 38
K 0



C 0
M 80
Y 80
K 0



C 13
M 9
Y 16
K 0



ORTOFRUTTA



PESCHERIA



BANCO CARNE



BANCO TAGLIO

PROPOSTE ADV

PROPOSTE

Sono state analizzate e realizzate delle proposte di comunicazione per le varie categorie di prodotto, con l'obiettivo di essere unici e distintivi, ma soprattutto coerenti e riconoscibili.

il Banco Carne

**SCEGLIAMO
PER VOI SOLO
LE MIGLIORI
CARNI ITALIANE.**

SCOTTONA

LA SCOTTONA DI BOVINO È UNA CARNE RAFFINATA CHE SI DISTINGUE PER IL SUO GUSTO SUCCULENTO E LA PARTICOLARE TENEREZZA.

SI CARATTERIZZA PER LA TENEREZZA INEGUAGLIABILE IN QUANTO CARNE DI FEMMINE DI BOVINO DI GIOVANE ETÀ NATE E ALLEVATE IN ITALIA.

GLI ALLEVAMENTI DELLA NOSTRA SCOTTONA SELEZIONE QUALITÀ SONO IN LOMBARDIA E VENETO



SELEZIONE
QUALITÀ
SCEGLIAMO SOLO IL MEGLIO

**CARNE SELEZIONATA
DA FILIERA CONTROLLATA**
e sicura

100%
filiera italiana

*carne succulenta
e tenera*

SCOTTONA

GLI ALLEVAMENTI DELLA NOSTRA SCOTTONA
SELEZIONE QUALITÀ SONO IN LOMBARDIA E VENETO

AL BANCO CARNE

oasi tigre

The advertisement features a cooked piece of meat with a cross-hatched pattern. A small illustration of a cow is at the bottom right. The background has a subtle wavy pattern and a small Italian flag in the top right corner.



SELEZIONE
QUALITÀ
SCEGLIAMO SOLO IL MEGLIO

**CARNE SELEZIONATA
DA FILIERA CONTROLLATA**
e sicura

100%
filiera italiana

*carne succulenta
e tenera*

SCOTTONA

GLI ALLEVAMENTI DELLA NOSTRA SCOTTONA
SELEZIONE QUALITÀ SONO IN LOMBARDIA E VENETO

AL BANCO CARNE

oasi tigre

The advertisement features a raw piece of meat. A small illustration of a cow is at the bottom right. The background has a subtle wavy pattern and a small Italian flag in the top right corner.



**SELEZIONE
QUALITÀ**
SCEGLIAMO SOLO IL MEGLIO

**CARNE SELEZIONATA
DA FILIERA CONTROLLATA**
e sicura

100%
filiera italiana

*carne succulenta
e tenera*

SCOTTONA

GLI ALLEVAMENTI DELLA NOSTRA SCOTTONA
SELEZIONE QUALITÀ SONO IN LOMBARDIA E VENETO

AL BANCO CARNE **Oasi tigre**



**SELEZIONE
QUALITÀ**
SCEGLIAMO SOLO IL MEGLIO

**CARNE SELEZIONATA
DA FILIERA CONTROLLATA**
e sicura

100%
filiera italiana

*carne succulenta
e tenera*

SCOTTONA

GLI ALLEVAMENTI DELLA NOSTRA SCOTTONA
SELEZIONE QUALITÀ SONO IN LOMBARDIA E VENETO

AL BANCO CARNE **Oasi tigre**



SELEZIONE QUALITÀ
SCEGLIAMO SOLO IL MEGLIO

**CARNE SELEZIONATA
DA FILIERA CONTROLLATA**
e sicura

100%
filiera italiana

carne succulenta
e tenera

SCOTTONA

GLI ALLEVAMENTI DELLA NOSTRA SCOTTONA SELEZIONE QUALITÀ SONO IN LOMBARDIA E VENETO

AL BANCO CARNE

oasi tigre



SELEZIONE QUALITÀ
SCEGLIAMO SOLO IL MEGLIO

**CARNE SELEZIONATA
DA FILIERA CONTROLLATA**
e sicura

100%
filiera italiana

carne succulenta
e tenera

SCOTTONA

GLI ALLEVAMENTI DELLA NOSTRA SCOTTONA SELEZIONE QUALITÀ SONO IN LOMBARDIA E VENETO

AL BANCO CARNE

oasi tigre

PROPOSTE ALLESTIMENTO



SELEZIONE
QUALITÀ

FIDARSI È BENE, FILIERA È MEGLIO.

SCOTTONA - BOVINO ADULTO

Carne raffinata che si distingue per il suo gusto
SUCCULENTO e la particolare **TENEREZZA**.



100%
FILIERA
ITALIANA



100%
carne
controllata

100%
filiera italiana



SCOTTONA
Bovina adulta

Carne che si distingue per il gusto
SUCCOLENTO e la particolare **TENEREZZA**

oasi tigre



100%
carne
controllata

100%
filiera italiana



SCOTTONA
Bovina adulta

Carne che si distingue per il gusto
SUCCOLENTO e la particolare **TENEREZZA**

oasi tigre



100%
carne
controllata

100%
filiera italiana



SELEZIONE
QUALITÀ
SCEGLIAMO SOLO IL MEGLIO

SCOTTONA

Bovino adulto

Carne che si distingue per il gusto
SUCCOLENTO e la particolare **TENEREZZA**

oasi tigre



100%
carne
controllata

100%
filiera italiana



SELEZIONE
QUALITÀ
SCEGLIAMO SOLO IL MEGLIO

SCOTTONA

Bovino adulto

Carne che si distingue per il gusto
SUCCOLENTO e la particolare **TENEREZZA**

oasi tigre





BOVINO ADULTO SCOTTONA



100%
filiera italiana

100%
carne controllata

Carne che si distingue per il gusto **SUCCOLENTO** e la particolare **TENEREZZA**

Oasi tigre



BOVINO ADULTO SCOTTONA



100%
filiera italiana

100%
carne controllata

Carne che si distingue per il gusto **SUCCOLENTO** e la particolare **TENEREZZA**

Oasi tigre

CROWNER PROPOSTA 3



BANCO CARNE





REGLETTE



ORTOFRUTTA



PESCHERIA



BANCO CARNE



BANCO TAGLIO

PROPOSTE PACKAGING

PACKAGING

Sono state analizzate e realizzate delle proposte di packaging per le varie categorie di prodotto, con l'obiettivo di essere unici e distintivi a scaffale, ma soprattutto coerenti e riconoscibili.

APPLICAZIONE LOGO TEXTURE





PROSCIUTTO COTTO

Filiera Italiana





APPLICAZIONE ADESIVA PACK



DOPO

APPLICAZIONE PACK



BANCO CARNE

APPLICAZIONE ADESIVA PACK



BANCO CARNE









APPLICAZIONE ADESIVA PACK PROPOSTA 1



DOPO

APPLICAZIONE ADESIVA PACK PROPOSTA 2



APPLICAZIONE PACK PROPOSTA 1





APPLICAZIONE PACK PROPOSTA 2









SELEZIONE QUALITÀ
SCEGLIAMO SOLO IL MEGLIO

Oasi tigre

NOI DI TIGRE E OASI SELEZIONIAMO PER VOI PRODOTTI ITALIANI DI QUALITÀ

CONSERVAZIONE E UTILIZZO
Conservare in frigorifero a temperatura inferiore agli 8°C. Consumare entro due giorni dall'apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza. Prodotto lavato e pronto al consumo.

Prodotto in uno stabilimento che lavora SEDANO. Prodotto e confezionato per Magazzini Gabrielli S.p.A. C.da Monticelli 63100 Ascoli Piceno da Azienda Agricola Ambruosi & Viscardi nello stabilimento di Via Gabbie, 345 63011 Sant'Epidio a Mare (FM) www.selezionequalita.it

Scegli il percorso di produzione fino all'origine. Rintraccia il prodotto vai al sito www.qm.marche.it e digita il lotto di produzione che trovi nella confezione.

Qm
QUALITÀ GARANTITA NELLA MARCHE

SELEZIONE QUALITÀ
SCEGLIAMO SOLO IL MEGLIO

Oasi tigre

INSALATA MISTA



*Insalata scarola / Insalata riccia
Cicoria pan di zucchero / Radicchio palla rossa*

SENZA CONSERVANTI

SELEZIONE QUALITÀ
SCEGLIAMO SOLO IL MEGLIO

Oasi tigre

LA NOSTRA FILIERA

- 1 **Coltivazione**
La coltivazione, in vivaio e in campo, avviene secondo le regole della buona pratica agricola (rintracciabilità, lotta integrata, agricoltura sostenibile)
- 2 **Raccolta**
Giunte a maturazione, prima della prevista raccolta, le partite di insalata vengono fatte oggetto di analisi di laboratorio per verificare l'eventuale presenza di sostanze chimiche.
- 3 **Lavaggio**
Il processo di lavaggio avviene secondo il sistema di "Ozonizzazione" dell'acqua che permette di abbattere naturalmente la carica batterica.
- 4 **Prodotto finito**
Giunte a maturazione, prima della prevista raccolta, le partite di insalata vengono fatte oggetto di analisi di laboratorio per verificare l'eventuale presenza di sostanze chimiche.

APPLICAZIONE PACK VERSIONE 2



SELEZIONE QUALITÀ
SCEGLIAMO SOLO IL MEGLIO

Oasi tigre

NOI DI TIGRE E OASI SELEZIONIAMO PER VOI PRODOTTI ITALIANI DI QUALITÀ

CONSERVAZIONE E UTILIZZO
Conservare in frigorifero a temperatura inferiore agli 8°C. Consumare entro due giorni dall'apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza.
Prodotto lavato e pronto al consumo.

Prodotto in uno stabilimento che lavora SEDANO.
Prodotto e confezionato per Magazzini Gabrielli S.p.A.
Cda Monticelli 43100 Ascoli Piceno da Azienda Agricola Ambrosini & Viscardi nello stabilimento di Via Gabiale, 345 43811 Sant'Epidio a Mare (FM)
www.selezionequalita.it

Scopri il percorso di produzione fino all'origine. Rintraccia il prodotto vai al sito www.qm.marche.it e digita il lotto di produzione che trovi nella confezione.

Qm
QUALITÀ GARANTITA DALLA MARCHE

SELEZIONE QUALITÀ
SCEGLIAMO SOLO IL MEGLIO

Oasi tigre

RUCOLA

Prodotto lavato pronto per il consumo

SENZA CONSERVANTI

SELEZIONE QUALITÀ
SCEGLIAMO SOLO IL MEGLIO

Oasi tigre

LA NOSTRA FILIERA

1 Coltivazione
La coltivazione, in vivaio e in campo, avviene secondo le regole della buona pratica agricola (infrangibilità, lotta integrata, agricoltura sostenibile).

2 Raccolta
Giunte a maturazione, prima della prevista raccolta, le partite di insalata vengono fatte oggetto di analisi di laboratorio per verificare l'eventuale presenza di sostanze chimiche.

3 Lavaggio
Il processo di lavaggio avviene secondo il sistema di "Ozonizzazione" dell'acqua che permette di abbattere naturalmente la carica batterica.

4 Prodotto finito
Giunte a maturazione, prima della prevista raccolta, le partite di insalata vengono fatte oggetto di analisi di laboratorio per verificare l'eventuale presenza di sostanze chimiche.

APPLICAZIONE PACK VERSIONE 3



SELEZIONE QUALITÀ
SCEGLIAMO SOLO IL MEGLIO

Oasi tigre

NOI DI TIGRE E OASI SELEZIONIAMO PER VOI PRODOTTI ITALIANI DI QUALITÀ

CONSERVAZIONE E UTILIZZO
Conservare in frigorifero a temperatura inferiore agli 8°C. Consumare entro due giorni dall'apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza. Prodotto lavato e pronto al consumo.

Prodotto in uno stabilimento che lavora SEDANO, Prodotto e confezionato per Magazzini Gabrielli S.p.A. C.da Monticelli 63100 Ascoli Piceno da Azienda Agricola Ambruosi & Viscardi nello stabilimento di Via Gabbie, 345 63811 Sant'Elpidio a Mare (FM)
www.selezionequalita.it

VALERIANA

*Prodotto lavato
pronto per il consumo*

SENZA CONSERVANTI

LA NOSTRA FILIERA

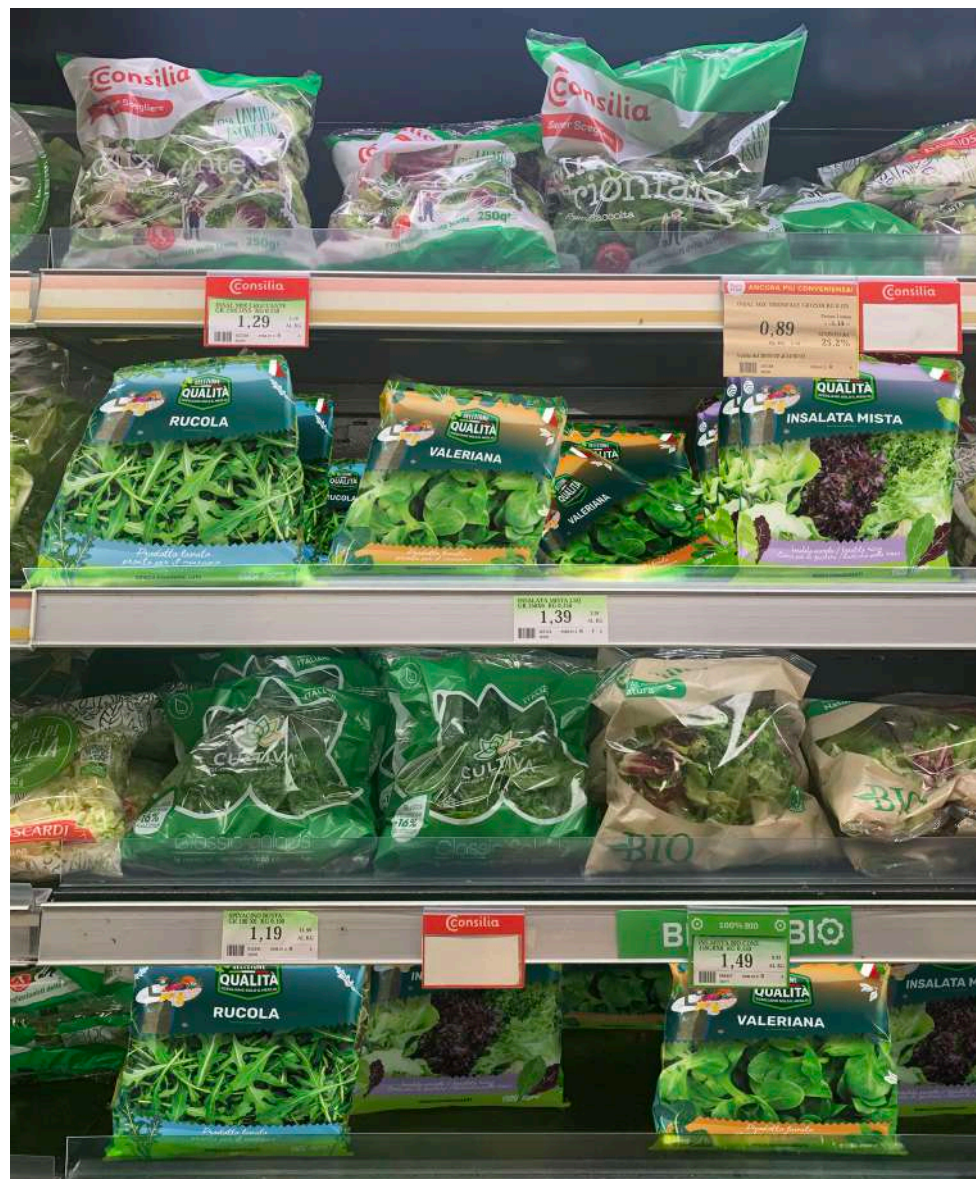
1 Coltivazione
La coltivazione, in vivaio e in campo, avviene secondo le regole della buona pratica agricola (tracciabilità, lotta integrata, agricoltura sostenibile)

2 Raccolta
Giunte a maturazione, prima della prevista raccolta, le partite di insalata vengono fatte oggetto di analisi di laboratorio per verificare l'eventuale presenza di sostanze chimiche.

3 Lavaggio
Il processo di lavaggio avviene secondo il sistema di "Ozonizzazione" dell'acqua che permette di abbattere naturalmente la carica batterica.

4 Prodotto finito
Giunte a maturazione, prima della prevista raccolta, le partite di insalata vengono fatte oggetto di analisi di laboratorio per verificare l'eventuale presenza di sostanze chimiche.

Qm
QUALITÀ GARANTITA
DALLA NOSTRA FILIERA





SELEZIONE QUALITÀ
SCEGLIAMO SOLO IL MEGLIO

NOI DI TIGRE E OASI SELEZIONIAMO PER VOI PRODOTTI ITALIANI DI QUALITÀ

CONSERVAZIONE E UTILIZZO
Conservare in frigorifero a temperatura inferiore agli 8°C. Consumare entro due giorni dall'apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza.
Prodotto lavato e pronto al consumo.

Prodotto in uno stabilimento che lavora SEDANO.
Prodotto e confezionato per Magazzini Gabrieli S.p.A.
Cda Montebelli 43100 Ascoli Piceno da Azienda Agricola Ambrosoli & Viscardi nello stabilimento di Via Gabbie, 346 63811 Sant'Elpidio a Mare (FM)
www.selezionequalita.it

Scopri il percorso di produzione fino all'origine. Rintraccia il prodotto via al sito www.qm.marche.it e digita il tetto di produzione che trovi nella confezione.

Qm
QUALITÀ MANIFESTATA DALL'IMMAGINE

SELEZIONE QUALITÀ
SCEGLIAMO SOLO IL MEGLIO

INSALATA MISTA



*Insalata scarola / Insalata riccia
Cicoria pan di zucchero / Radicchio palla rossa*

SENZA CONSERVANTI

LA NOSTRA FILIERA

1 Coltivazione
La coltivazione, in vivaio e in campo, avviene secondo le regole della buona pratica agricola (intracciabilità, lotta integrata, agricoltura sostenibile)

2 Raccolta
Giunta a maturazione, prima della prevista raccolta, le partite di insalata vengono fatte oggetto di analisi di laboratorio per verificare l'eventuale presenza di sostanze chimiche.

3 Lavaggio
Il processo di lavaggio avviene secondo il sistema di "Ozonizzazione" dell'acqua che permette di abbattere naturalmente la carica batterica.

4 Prodotto finito
Giunta a maturazione, prima della prevista raccolta, le partite di insalata vengono fatte oggetto di analisi di laboratorio per verificare l'eventuale presenza di sostanze chimiche.

APPLICAZIONE PACK VERSIONE 2



SELEZIONE QUALITÀ
SCEGLIAMO SOLO IL MEGLIO

NOI DI TIGRE E OASI SELEZIONIAMO PER VOI PRODOTTI ITALIANI DI QUALITÀ

CONSERVAZIONE E UTILIZZO
Conservare in frigorifero a temperatura inferiore agli 8°C. Consumare entro due giorni dall'apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza.
Prodotto lavato e pronto al consumo.

Prodotto in uno stabilimento che lavora SEBANO.
Prodotto e confezionato per Magazzini Gabrieli S.p.A.
C.da Montecchi 43100 Ascoli Piceno da Azienda Agricola Ambruosi & Vicardi nello stabilimento di Via Gabbie, 345 63811 Sant'Elpidio a Mare (FM)
www.selezionequalita.it

Scopri il percorso di produzione fino all'origine. Rintraccia il prodotto vai al sito www.qm.marche.it e digita il letto di produzione che trovi nella confezione.

Qm
QUALITÀ GARANTITA DALLA MARCHE

SELEZIONE QUALITÀ
SCEGLIAMO SOLO IL MEGLIO

RUCOLA

*Prodotto lavato
pronto per il consumo*

SENZA CONSERVANTI

Oasi tigre

LA NOSTRA FILIERA

1 Coltivazione
La coltivazione, in vivaio e in campo, avviene secondo le regole della buona pratica agricola (tracciabilità, lotta integrata, agricoltura sostenibile)

2 Raccolta
Giunte a maturazione, prima della prevista raccolta, le partite di insalata vengono fatte oggetto di analisi di laboratorio per verificare l'eventuale presenza di sostanze chimiche.

3 Lavaggio
Il processo di lavaggio avviene secondo il sistema di "Ozonizzazione" dell'acqua che permette di abbattere naturalmente la carica batterica.

4 Prodotto finito
Giunte a maturazione, prima della prevista raccolta, le partite di insalata vengono fatte oggetto di analisi di laboratorio per verificare l'eventuale presenza di sostanze chimiche.

APPLICAZIONE PACK VERSIONE 3



NOI DI TIGRE E OASI SELEZIONIAMO PER VOI PRODOTTI ITALIANI DI QUALITÀ

CONSERVAZIONE E UTILIZZO
Conservare in frigorifero a temperatura inferiore agli 8°C. Consumare entro due giorni dall'apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza.
Prodotto lavato e pronto al consumo.

Prodotto in uno stabilimento che lavora SEDANO.
Prodotto e confezionato per Magazzini Gabrieli S.p.A.
Cda Montebell 43100 Accoli Piacenza da Azienda Agricola Ambrosini & Viscardi nello stabilimento di Via Gabbie, 346 63811 Sant'Elpidio a Mare (FM)
www.selezionequalita.it

Scopri il percorso di produzione fino all'origine. Rintraccia il prodotto vai al sito www.qm.marche.it e digita il tetto di produzione che trovi nella confezione.

VALERIANA

Prodotto lavato pronto per il consumo

SENZA CONSERVANTI

LA NOSTRA FILIERA

- Cottivazione**
La coltivazione, in vivaio e in campo, avviene secondo le regole della buona pratica agricola (intraedibilità, lotta integrata, agricoltura sostenibile)
- Raccolta**
Giunte a maturazione, prima della prevista raccolta, le partite di insalata vengono fatte oggetto di analisi di laboratorio per verificare l'eventuale presenza di sostanze chimiche.
- Lavaggio**
Il processo di lavaggio avviene secondo il sistema di "Ozonizzazione" dell'acqua che permette di abbattere naturalmente la carica batterica.
- Prodotto finito**
Giunte a maturazione, prima della prevista raccolta, le partite di insalata vengono fatte oggetto di analisi di laboratorio per verificare l'eventuale presenza di sostanze chimiche.




APPLICAZIONE ADESIVO PACK



ORTOFRUTTA

CORPORATE

CORPORATE

Ascoli Piceno, 18 novembre 2018

Oggetto/Subject: scrivere oggetto fax

Gentile,
xxxxxxxxxxxxxxxxxx

Distinti saluti,
Nome Cognome
Ufficio di riferimento

Magazzini Gabrielli S.p.A. Società soggetta e coordinamento di F.G. HOLDING S.R.L. | Contrada Monticelli, 63100 | Ascoli Piceno
Tel 0736 4061 - Fax 0736 406308 | Cap. Soc. eur. 320.781,72 i.v. | REA n° 531 | Reg. Imprese AP n° 00103300448 | C.F. e P.I. 00103300448
www.gabriellisp.it







NOME COGNOME
Qualifica

tel. 0000 00000000
mobile 0000 00000000

email xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Magazzini Gabrielli S.p.A.
Società soggetta a direzione e coordinamento di F.G. HOLDING S.R.L.

Contrada Monticelli, 63100 | Ascoli Piceno
Tel 0736 4061 - Fax 0736 406308
Cap. Soc. eur. 320.781,72 i.v.
REA n° 531 | Reg. Imprese AP n° 00103300448
C.F. e P.I. 00103300448
www.gabriellisp.it

LAURA CAPPELLETTO
marketing strategists
lcappelletto@atklab.com

–

ATK LAB srl
via B. Marcello 18
31100 Treviso (TV)
tel. +39 0422 452101
info@atklab.com
www.atklab.com

WHEN
VISION
BECOMES
SOLUTION