Olio EVO Pujje presenta Rea e Anfitrite

dsc-5060-6f0beca5

Creare un prodotto d’eccellenza, che affonda le radici nella tradizione e conquista con la qualità assoluta e la sua personalità unica e originale. Da questa idea di tre giovani pugliesi innamorati della propria terra nasce Pujje, un nuovo brand del settore oleario, destinato a catturare l’attenzione grazie al suo appeal fuori dall’ordinario.

Pujje sbarca sul mercato a febbraio 2017 con due blend, uno delicato dal sapore morbido e un retrogusto piccante appena accennato, l’altro deciso, dal sapore robusto e un retrogusto piccante fortemente percettibile, entrambi frutto di materie prime di altissima qualità. L’armonico Anfitrite, fruttato leggero con note di erba verde appena sfalciata, che sposa piatti diversi, esaltandoli tutti,e l’intenso Rea, con note di foglie di pomodoro e di erbe aromatiche, con prevalenza di mandorla, che dà il meglio di sé con pietanze altrettanto robuste.

Blend e non monocultivar: una scelta precisa, che rispecchia la volontà di creare un olio unico e riconoscibile, in grado di valorizzare il know how del mastro oleario, al quale è affidato il compito, simile a quello del “naso” per i profumi, di trovare la formula magica che dà vita a un prodotto straordinario, e le tante varietà di olive pugliesi prodotte dalle 11 mila piante di proprietà dell’azienda.

dsc_5035Pujje è concepito come una creazione di alta sartoria, un capo fatto a mano, un sapiente mix di tecniche di coltivazione tramandate per generazioni, metodi di lavorazione avanzati e due bottiglie dal design essenziale e sofisticato, bianca per Anfitrite e nera per Rea. Tutto è stato pensato nei minimi dettagli dai tre fondatori, un agronomo e imprenditore agricolo specializzato nella produzione di olio e prodotti alimentari, un manager che porta avanti con successo il gruppo industriale di famiglia ed una professionista della comunicazione con un innato orientamento al mercato.

Un connubio di maestria, intuizione ed energia creativa, nato da un rapporto professionale che in un decennio si è trasformato in una grande amicizia e che ha dato vita ad un’azienda che si fonda su valori condivisi: l’orgoglio delle radici pugliesi, la passione per il proprio lavoro e la volontà di perseguire l’eccellenza.

Il legame con la terra d’origine è chiaro fin dalla scelta dei nomi: se Pujje è il termine per indicare la Puglia nell’antico dialetto tarantino,Anfitrite e Rea, rispettivamente una bellissima ninfa marina e la titanide madre di Zeus, dea dell’abbondanza, ricordano il lascito culturale della Magna Grecia, di cui la Città dei Due Mari era uno dei centri più fiorenti.

Pujje è un'azienda giovane, che parte dal passato ma guarda al futuro e che, in un settore complesso nel quale non è facile emergere, vuole stupire tanto il mercato nazionale, da cui parte quest’anno, quanto quello internazionale al quale mira per il futuro. Per raggiungere questo ambizioso obiettivo si affida ad una strategia di forte differenziazione che punta all’eccellenza del prodotto, alla preziosità del packaging e a una forte presenza sui media a partire dal sito web, senza prescindere dalla performance etica e che, oltre a curare l’aspetto estetico e qualitativo, pone una particolare attenzione al rispetto dell’ambiente.

L’Olio Evo Pujje, con una produzione di 5 mila litri di olio extravergine d’oliva spremuto a freddo, è distribuita in negozi specializzati di alta fascia e nella ristorazione, oltre che nel settore alberghiero, in bottiglie da 500 e 200 ml. Pujje è un “lusso da assaporare” e si rivolge ad un consumatore curioso, competente, esigente e selettivo, che apprezza tutto ciò che ha carattere ed originalità, che è unico e speciale, in linea con i propri valori e il proprio stile.

www.pujje.it