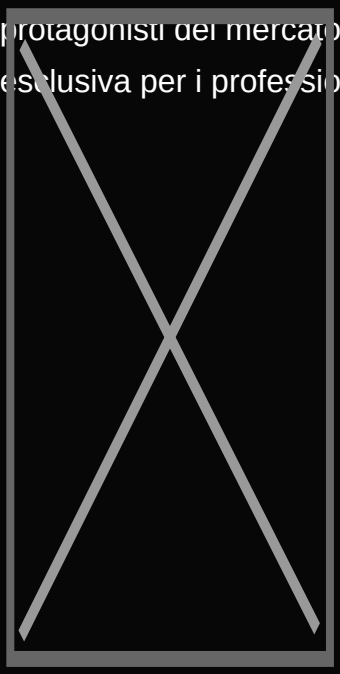
Olio Sagra: la nuova linea dedicata al food service

sagra-olio-extra-vergine-100-italiano-500-ml-food-service-a-e0cbce44

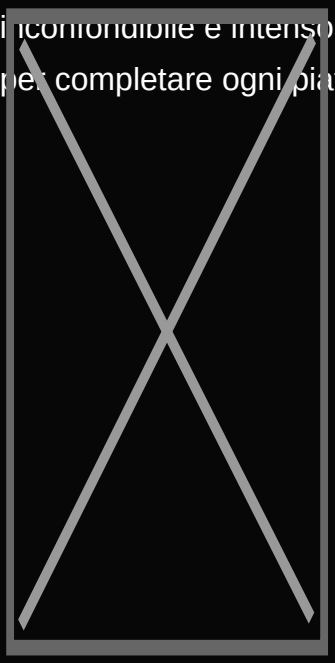
Sagra, lo storico marchio dell’olio di oliva di qualità, proprietà del Gruppo Salov, tra i principali protagonisti del mercato oleario mondiale, propone una nuova elegante linea da tavola creata in esclusiva per i professionisti della ristorazione.



Pensata per rispondere alle richieste del ristoratore più esigente, la nuova gamma Sagra Food Service copre i principali segmenti dell’Extra Vergine, con tre prodotti di alta qualità ed esclusivi al tempo stesso. La veste grafica sottolinea con semplicità ed eleganza la centralità della materia prima: etichetta essenziale, dai tratti ricercati; carta satinata e impreziosita da elementi in oro; copricapsula nero satinato; tappo antirabbocco, come da normativa.

La gamma include:
- **Olio Extra Vergine 100% Italiano Sagra**: ottenuto dalla accurata spremitura di sole olive italiane, rispecchia a pieno le caratteristiche degli oli autoctoni nostrani, con il suo gusto intenso e rotondo, le

note “verdi” tipiche di erba, carciofo e foglia;
- **Olio Extra Vergine UE Sagra**: ottenuto dalla selezione di oli provenienti dall’Unione Europea, con la sua grande adattabilità e il suo gusto equilibrato e delicato ha il pregio di dare sapori unici ed inconfondibili ad ogni piatto;
- **Aceto Balsamico di Modena IGP Sagra**: prodotto da uve accuratamente selezionate, ha un sapore inconfondibile e intenso ed è perfetto in abbinamento con il pregiato Olio Extra Vergine di Oliva Sagra, per completare ogni piatto con gli immancabili condimenti di un Italiano doc.



La gamma Sagra Food Service si completa anche con una linea di condimenti aromatizzati nel pratico formato da 250 ml, perfetti per arricchire con un tocco finale tutti i piatti, e la linea “Antica Tradizione”, due referenze dedicate al mondo Catering: Olio Extra Vergine di Oliva e Olio di Oliva nella bottiglia ergonomica da 1 litro, dotata di erogatore a flusso ridotto e con una nuova evocativa grafica che richiama l’origine della materia prima, infine la bustina monodose da 10 ml di Olio Extra Vergine di Oliva Classico Sagra, una soluzione comoda e pratica in ogni contesto.

Da oggi anche i professionisti della ristorazione possono contare sull’esperienza Sagra, la marca dell’olio che ha conquistato gli Italiani fin dagli anni Cinquanta, quando era venduto solo nelle farmacie e nei migliori negozi di alimentari, a prova della sua riconosciuta qualità. Perché Sagra è il nostro olio, l’olio degli Italiani, di tutti gli Italiani, a casa come al bar e al ristorante.

www.sagra.it