# Gli oli Zucchi accolgono la primavera

202d20-zucchi-condimento-vaniglia-250ml-qt-e6e9f868

Per colorare la tavola primaverile, Oleificio Zucchi compone un bouquet di oli profumati e freschi: l’olio extra vergine di oliva Aromatizzato alla Vaniglia, l’olio di Vinacciolo, l’olio di Semi di Girasole biologico e l’olio extra vergine di oliva 100 % Italiano da filiera certificata Sostenibile. La delicatezza e gli aromi di questa “tavolozza” di oli impreziosiscono alla perfezione tutte le ricette nella stagione della rinascita, quando anche il palato è in cerca di sapori nuovi, frizzanti e leggeri.

Dolce, delicato e un po' romantico: come non innamorarsi del Condimento all'olio extra vergine di oliva Zucchi aromatizzato alla vaniglia? Il suo profumo fiorito è dedicato ai palati più raffinati che amano sperimentare una cucina avvolgente e fantasiosa con un debole per la pasticceria. Dal sapore delizioso e aromatico, reinventa torte, budini, gelati, creme: nella ciambella allo yogurt e nel crumble alla frutta o per la preparazione della frolla, l’Olio extra vergine di oliva alla vaniglia si rivela una valida alternativa al burro. E perché non sorprendere con una salsa vanigliata per l’hamburger?
**La ricetta**: il dessert del primo pranzo all’aperto potrebbe essere la Crostata all’olio di semi di mais e olio extra vergine di oliva aromatizzato alla vaniglia con crema al limone e meringa.

L’aria della primavera dai vitigni inebria il piatto! Nato dai semi contenuti negli acini d’uva, l’Olio di Vinacciolo vanta un elevato valore nutrizionale grazie all’acido linoleico, un acido grasso essenziale capostipite degli acidi grassi essenziali omega-6.Contiene polifenoli ad azione antiossidante. È una ottima base per preparare salse e marinature su filetti di pesce o crostacei, ma anche il condimento prezioso di verdure, insalate e formaggi freschi all’ora dell’aperitivo.
**La ricetta**: un delizioso carpaccio da gustare alla prima gita al mare, con melone,tonno affumicato e Olio di Vinacciolo Zucchi.

Per piatti così buoni che fanno sorridere, arriva in tavola il fiore simbolo della vitalità! Ottenuto attraverso la spremitura a freddo di semi di girasole provenienti da colture biologiche controllate, l’olio di semi di girasole biologico Zucchi è naturalmente ricco di acidi grassi polinsaturi (linoleico) ed è una miniera di tanti elementi preziosi per la salute. A crudo esalta in modo semplice ricette a base di verdure, zuppe e insalatone mentre, per gli chef più creativi, dimostra un talento naturale nella

preparazione di una maionese leggera e versatile.
**La ricetta**: da portare in viaggio per picnic e ponti di primavera, i Cestini di patate con uova di quaglia e salsa tartara all'olio di girasole biologico Zucchi.

Dagli uliveti rigogliosi della nostra penisola arriva l'Olio extra vergine di oliva Sostenibile 100% Italiano Zucchi, il primo proveniente da una filiera certificata sostenibile - che segue in modo trasparente ogni suo passaggio, dalla raccolta delle olive, alla spremitura, fino alla tavola. È il principe azzurro di insalate, pinzimoni, carpacci e paste fredde … ma anche di impasti dolci e zuppe di pesce.
**La ricetta**: polpettine sì, ma "alternative" … come quelle di alici al sugo con crostone di pane.