I Dedicati: a ogni piatto il suo extra vergine

gruppo-dedicati-fs-500-ml-8622827a

Olitalia da sempre punta allo sviluppo di soluzioni per interpretare al meglio le esigenze del mercato e della ristorazione, collaborando con chef, con associazioni di cuochi, pasticceri e scuole di cucina. È da questo tipo di sinergia che sono nati “I Dedicati”, una linea di oli extra vergini gourmet pensati per l’abbinamento con specifici piatti, in modo da esaltare i diversi tipi di ingredienti protagonisti: carne, pesce, verdure e pasta. I Dedicati, ideati in collaborazione con gli chef dell’associazione internazionale Jeunes Restaurateurs, sono stati sviluppati grazie al coinvolgimento di diversi assaggiatori professionisti e chef che hanno definito dei profili sensoriali di oli extravergini che mirano a valorizzare al meglio una ricetta sia in cottura sia a crudo.

- **I Dedicati speciale per Carne**: un olio dalla grande personalità, ricco di profumi e sensazioni vegetali. È importante che l’olio scelto sia aromatico per poter accompagnare il gusto di ogni carne.

- **I Dedicati speciale per Pesce**: Un olio delicato dal profilo armonico con note di mela e mandorla fresca. L’olio in abbinamento al pesce non deve coprire la materia prima, ma la deve accompagnare.

- **I Dedicati speciale per Verdure**: un olio con spiccati sentori erbacei, caratteristica che valorizza al meglio i sapori delle verdure e che permette di armonizzarsi perfettamente a gusti decisi e diversificati.

- **I Dedicati speciale per Pasta**: un olio profumato dalle spiccate note aromatiche. È importante che l’olio sia molto versatile poiché il suo utilizzo si può estendere a una molteplice varietà di sughi e condimenti.