Oleificio Zucchi: focus sull’horeca con una linea di prodotti dedicati

20240205170757zucchi-5c7dc12e

Oleificio Zucchi rafforza la sua presenza nel canale OOH con una gamma di oli extra vergine d’oliva composta dai blend 100% italiano, comunitario e biologico, a cui si uniscono, per determinate preparazioni, gli oli di oliva e oli di sansa.

Per la tavola sono disponibili i formati **250 ml, 500 ml e 750 ml**, dotati del **tappo anti-rabbocco** come previsto dalla normativa vigente, **e le bustine monodose**, ideali per garantire sicurezza, igienicità e comodità alla ristorazione. Si aggiungono poi i formati più grandi, come il formato da **1 litro** e i pratici formati da **3 e 5 litri in pet e le latte da 3 e 5 litri**: hanno una pratica impugnatura che le rende maneggevoli, facilmente trasportabili e sollevabili e le contenute dimensioni salvano spazio in cucina.

Per quanto riguarda gli **oli da seme** invece, l’offerta comprende olio di **semi di girasole, arachide, mais, soia, semi vari, girasole altoleico e olio per friggere** nei formati 5l, 10l, 20l, 25l. Fa parte dell’assortimento anche la gamma di **Oli Aromatizzati Zucchi**, oli da condimento a base di olio extra vergine d’oliva aromatizzati **con erbe, aromi e profumi dal gusto tipicamente mediterraneo** realizzati per esaltare la versatilità dell’olio di oliva come condimento. Proposti nel pratico formato da 250 ml in bottiglia di vetro dotata di tappo salvagocce, spaziano tra varie aromatizzazioni come peperoncino, **tartufo, limone, aglio, pesto, basilico e cipolla & scalogno.**

A completamento dell’offerta, Oleificio Zucchi propone una **linea di aceti** che comprende balsamico di Modena IGP, aceto di vino bianco, di vino rosso e di mele. Le bustine monodose, nell'espositore da 100 pezzi, portano in tavola l’olio Extra Vergine di Oliva, l’aceto di vino bianco, l’aceto balsamico di Modena IGP e l’olio extra vergine di oliva aromatizzato al peperoncino.

Col fine di raggiungere distributori e ristoratori in maniera diretta, **Oleificio Zucchi porterà tutti i suoi prodotti alle prossime fiere di settore**, **Hospitality** dal 5 all'8 febbraio a Riva del Garda,

Beer&Food Attraction, dal 18 al 20 febbraio a Rimini, e **Tirreno C.T.**, dal 3 al 6 marzo a Marina di Carrara.
L'azienda accoglierà i visitatori in uno **stand incentrato sul Fritturista**, un **prodotto studiato per rispondere alle esigenze del canale horeca**, in grado di aumentare l'utilizzo nei cicli di frittura, dimezzare gli odori nel locale e ridurre la formazione di sostanze legate alla degradazione dell'olio. Il focus sarà sull'importanza e conoscenza dell'olio di semi della gamma Zucchi come ingrediente fondamentale per l'ideazione e creazione di piatti da portata e sulla capacità di proporre il fritto come carta vincente per il menù di un locale.

Lo stand inoltre sarà il palcoscenico di diversi **show cooking con chef e pizzaioli** dei partner con i quali Oleificio Zucchi ha siglato accordi di collaborazione. Tra questi **50 Top Pizza**, la guida alle pizzerie d'Italia e del mondo.