Zucchi, l’olio ha nuovi aromi

gamma-aromatizzati-light300dpi-bassa-ba0fcf43

Oleificio Zucchi, azienda cremonese specializzata nella produzione di oli di oliva e di semi a marchio proprio e nella fornitura a marche private, rafforza la famiglia degli oli di oliva presentando l’ampliamento della gamma di condimenti a base di olio extra vergine di oliva aromatizzato a marchio Zucchi. Proposti nel pratico formato da 250 ml, in bottiglia di vetro dotata di tappo salvagocce, gli Oli Aromatizzati Zucchi sono Evo arricchiti da erbe, aromi e profumi dal gusto tipicamente mediterraneo, realizzati per esaltare la versatilità dell’olio di oliva come condimento che completa i piatti più raffinati e creativi della cucina italiana e internazionale.

La gamma degli Oli Aromatizzati Zucchi si articola in 9 referenze che spaziano dagli accostamenti salati, più tradizionali, come Peperoncino, Tartufo Bianco, Limone, Aglio, Pesto e Cipolla e Scalogno, a proposte inedite e innovative, orientate alle preparazioni dolci, quali Arancia, Vaniglia e Cranberry.

L’ambito elettivo di utilizzo di questi oli è il settore Ho.Re.Ca., che trova nella gamma il miglior supporto alle esigenze di qualità, praticità, distinzione ed equilibrio nel rapporto qualità/prezzo. Tuttavia, la gamma ha caratteristiche ideali per trovare spazio anche nella categoria degli oli della Gdo poiché incontra la crescente passione degli italiani per la cucina e per i prodotti che consentono di impreziosire e personalizzare le ricette.

Come da tradizione per Oleificio Zucchi, la veste grafica della gamma Zucchi negli Oli Aromatizzati è elegante e curata in ogni dettaglio, a cominciare dalle indicazioni nutrizionali presenti in etichetta declinate in quattro lingue (italiano, francese, tedesco e inglese), a conferma di una produzione che guarda alla costante crescita della domanda di qualità Made in Italy sui mercati esteri, e arricchita da consigli d’uso per ogni referenza così da aiutare il consumatore a completare i suoi piatti con questi condimenti.

Oleificio Zucchi nasce nel 1810 nel lodigiano come attività artigianale a conduzione familiare dedicata all’estrazione di olio da semi per uso alimentare. Nel 1922 viene costruito il primo sito industriale vicino Cremona, che assume progressivamente le dimensioni di una vera e propria fabbrica. Nel 1946, la famiglia Zucchi costituisce l'attuale Oleificio Zucchi SpA e riavvia la produzione dopo i

momenti difficili della guerra. Dalla metà degli anni '50, Oleificio Zucchi diventa fornitore delle marche commerciali dei principali gruppi della Moderna Distribuzione. Nei primi anni '90, il costante sviluppo dell'azienda ha imposto la necessità di spostare lo stabilimento nell'attuale sede, sull'asta del canale navigabile di Cremona, in un'area di 80.000 mq. Sotto la guida della famiglia Zucchi, impegnata in prima linea nel management, lo stabilimento è stato aggiornato alle più recenti conoscenze tecnico-impiantistiche e riesce così a rispondere costantemente alle esigenze del mercato in termini di qualità del prodotto e di impatto ambientale, con particolare attenzione alla costanza qualitativa del servizio ed alla flessibilità dell'offerta. È di questi ultimi anni un ulteriore importante sviluppo dell'Oleificio Zucchi: l'introduzione della linea dell'olio d'oliva come naturale completamento della gamma dei prodotti.