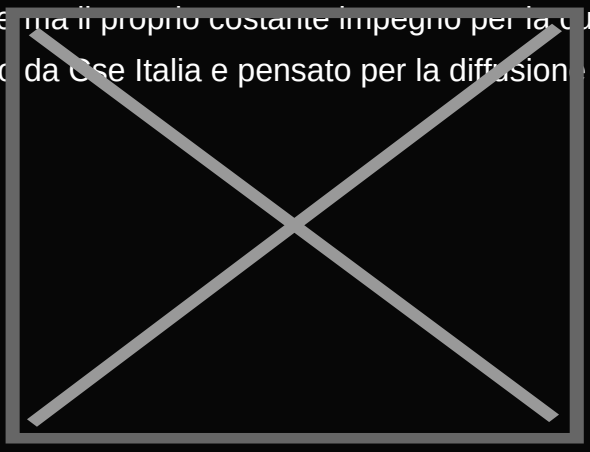
Sagra, impegno costante per la cultura dell’olio

tlp-sagra-olio-soggetto1-44749265

Olio Sagra (www.sagra.it) conferma il proprio costante impegno per la cultura dell'olio sostenendo il progetto “Salta in bocca”, ideato da Cse Italia e pensato per la diffusione di un’adeguata cultura



alimentare all’interno del nucleo familiare, un supporto per i genitori, un incentivo per i bambini per l’adozione di corretti stili di vita.

Attraverso questo progetto, Sagra - marchio storico del Gruppo Salov, di proprietà della famiglia Fontana, che lo controlla da quattro generazioni - intende quindi cogliere l’opportunità di spiegare, attraverso un metodo didattico ludico, tutte le proprietà che contraddistinguono il prodotto principe della dieta mediterranea, l’olio, ai suoi consumatori più importanti, alle famiglie e ai bambini

Ricco di acido oleico, acido grasso monoinsaturo che aiuta la riduzione del colesterolo “cattivo”, l’olio Extra Vergine - ricorda Sagra - vanta un equilibrato contenuto di acidi polinsaturi, essenziali per il buon funzionamento dell’organismo. Ma non solo: è ricco di sostanze antiossidanti, come le vitamine, che prevengono l'ossidazione delle cellule. Un condimento perfetto, quindi, sano, nutriente e gustoso, ottimo sia a crudo, sia per cucinare.