Olitalia presenta i Dedicati, la nuova linea di oli per il Food Service

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

Olitalia, azienda italiana specializzata da oltre 30 anni nella produzione di oli e aceti e presente oggi in oltre 120 paesi nel mondo, partecipa alla nuova edizione di Identità Golose, che si tiene a Milano dal 3 al 5 marzo.In quest’occasione verrà presentata la nuova linea di oli dedicata al Food Service, i Dedicati, oli appositamente studiati per specifici abbinamenti e in grado di esaltare al meglio il sapore e il gusto dei piatti.

Domenica 4 marzo, i Dedicati Olitalia verranno presentati al pubblico di Identità Golose in occasione del cooking show “La nuova linea che rivoluzionerà il mercato dell'olio extra vergine di oliva”, che si terrà dalle 12.30 alle 13.30 presso la Sala Gialla. Nel corso dell’evento i quattro oli saranno protagonisti delle performance culinarie di tre chef dell’associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe: Daniel Canzian, chef del ristorante Daniel di Milano, il francese Allan Castellote, chef del ristorante francese Le Senso di Beauvais, e il croato DeniSrdoc, chef del Mediterranean Draga di Lovrana.

I Dedicati di Olitalia, gamma composta da 4 nuovi oli, sono prodotti unici nel mercato food; i loro profili organolettici li rendono infatti ideali per la creazione di abbinamenti perfetti con carne, pesce, pasta e verdura. Referenze esclusive, pensate per rispondere alle esigenze di professionisti del settore e in grado di esaltare ogni tipo ti preparazione.

I Dedicatisono il frutto di un lungo percorso di studio, intrapreso daunteam di assaggiatori professionisti e dal reparto Ricerca e Sviluppodi Olitalia in collaborazione con Jre(JeunesRestaurateurs d’Europe), l’associazione che riunisce i migliori e i più giovani rappresentanti dell’alta gastronomia a livello europeo.

Nel corso delle tre giornate della kermesse culinaria milanese, Olitalia inoltre presenterànel proprio stand altri prodotti, tra più innovativi del proprio portfolio, come Frienn e Frigoloso, gli oli per la frittura di preparazioni salate e dolci, dalle performance elevate, con alto punto di fumo e totale assenza di

schiuma.

L’appuntamento quindi con Olitalia e la nuova gamma dei Dedicati è a Identità Golose dal 3 al 5. Di seguito i piatti che i tre chef proporranno nel corso del cooking show di domenica 4 marzo:

Daniel Canzian
Carciofi alla “giudia elegante” noci, pecorino, prezzemolo e olio extra vergine d’oliva “i Dedicati” speciale per verdure

Allan Castellote
Tartare di vitello all’olio extra vergine d’oliva “i Dedicati” speciale per carne, erbe, melograno e salsa Caesar

DeniSrdoc
Tartare di scampi dell’Adriatico, affumicata con erbe di Ucka su patatine di barbabietola con un’emulsione di alghe e olio extra vergine d’oliva “i Dedicati” speciale per pesce, polvere di olio extra vergine d’oliva “i Dedicati” e caviale d’arancia.