



Gruppo SALOV rafforza la sua presenza nel canale Professional lanciando la nuova gamma Filippo Berio e rinnovando la proposta di Sagra.

Due gamme ad hoc, studiate per venire incontro alle esigenze pratiche e di qualità degli operatori della Ristorazione e del Food Service nel rispetto dell'identità e del posizionamento di ciascun marchio.

Milano, 8 luglio 2021 - **SALOV**, Gruppo industriale italiano tra i top player mondiali del settore oleario, ha sviluppato per l'ingresso di **Filippo Berio** nel canale professionale, insieme al **rinnovamento della proposta di Sagra**, due **gamme Professional** che vanno incontro alle esigenze degli operatori della Ristorazione e del Food Service nel rispetto dell'identità e del posizionamento consolidato di ciascun marchio.

Sagra Professional: completezza, praticità e value for money

Sagra, uno dei primi oli d'oliva a marchio a essere commercializzato nella Moderna Distribuzione italiana (1959), già punto di riferimento per il settore professionale grazie alla sua indiscussa qualità, si propone oggi con una **gamma oliva e semi** rinnovata sia nella grafica sia nell'organizzazione di gamma, più chiara ed esaustiva, concepita per coprire i consumi d'olio in cucina con i pratici **maxi formati da 5lt.** dotati di un ottimo rapporto qualità/prezzo e di un'affidabilità comprovata da oltre 60 anni di storia.

La nuova gamma **Sagra Professional** è composta da:

- un **olio EVO classico** (disponibile anche nel formato da 2lt.);
- un **olio di oliva classico**;
- un **olio di semi di arachide**;
- un **olio di girasole**;
- un **olio girasole alto oleico**;
- uno **speciale frittura senza olio di palma**.

Ogni olio della gamma ha le sue peculiarità di utilizzo: dalla cottura al condimento, dalla frittura alla preparazione di salse, impasti, marinature e tanto altro.

Filippo Berio Professional: proposte premium per le tavole dei ristoranti di livello medio-alto

Il marchio *premium* di **SALOV**, che "firma" l'EVO italiano più conosciuto e apprezzato sui principali mercati mondiali, diventa disponibile anche nel canale Ho.Re.Ca. con una gamma rivolta principalmente alla Ristorazione che vuole caratterizzare la sua proposta gourmet con un prodotto differenziante.

Filippo Berio Professional fornisce un servizio al ristoratore, offrendogli la possibilità di proporre ai tavoli un **prodotto di alta qualità**, grazie alla garanzia del **Metodo Berio** che caratterizza la gamma degli extra vergine nelle referenze classico e 100% italiano, differenziandosi così dalle proposte prive di caratterizzazione che spesso si trovano in questo canale.

Si tratta, pertanto, di un'attenzione in più del ristoratore nei confronti della propria clientela che va ad aggiungersi alla qualità dei piatti serviti. Inoltre, è un modo per far provare al consumatore il gusto di un olio EVO da poco introdotto sul mercato italiano ma che vanta una **qualità sostenibile, tracciata e certificata perché garantita da un rigido protocollo di produzione** che si fonda sui principi

Per maggiori informazioni:

Aida Partners - Via Pomponazzi, 9 - Milano - 02.89504650

Barbara Fortunati - barbara.fortunati@aidapartners.com

Sara Della Noce - sara.dellanoce@aidapartners.com



dell'agricoltura integrata. Un percorso di qualità dal campo alla bottiglia certificato da un ente terzo e autorevole come **SGS**.

La nuova gamma Filippo Berio Professional, distribuita nelle pratiche ed eleganti bottiglie con tappo anti-rabbocco in ottemperanza alla direttiva europea finalizzata ad offrire qualità e trasparenza al consumatore finale, si compone di:

- un **olio extra vergine d'oliva classico** (nel doppio formato 250ml. e 500 ml.);
- un **olio 100% italiano** (nel doppio formato 250ml. e 500 ml.);
- un **olio toscano IGP** (nel formato da 500ml.);
- un **aceto balsamico di Modena IGP** (nel doppio formato 250ml. e 500 ml.).

Inoltre, per garantire il massimo servizio, completano la gamma anche:

- lo speciale **olio aromatizzato al peperoncino** (nel formato 250ml. e in bustine monodose da 10ml.);
- le pratiche **bustine monodose da 10 ml. di olio EVO Classico**.

Il **Gruppo Salov** nasce nel 1919 dalla volontà della figlia di Filippo Berio, Albertina e dal contributo di alcuni industriali lucchesi che insieme portarono avanti il progetto di Filippo Berio: quello di essere promotori della qualità dell'olio di oliva nel mondo. Salov ha sede a Massarosa, in provincia di Lucca, ed è tra le **più grandi Aziende del settore oleario** con un fatturato netto consolidato nel 2020 di circa 335,6 milioni di euro e 120 milioni di litri venduti. Dal 2015 fa parte del Gruppo Internazionale Bright Food.

Il Gruppo Salov è presente da sempre sul mercato italiano con lo storico marchio **Sagra** e ha lanciato a fine 2019, per la prima volta in Italia, il marchio **Filippo Berio**, brand con oltre 150 anni di storia presente in tutto il mondo e attualmente leader di mercato in USA, UK e Russia, oltre che in Belgio, Svizzera e Hong Kong.

In Italia, Filippo Berio è presente con una gamma dedicata, capace di rispondere a un consumatore sempre più esigente in termini di qualità e soprattutto di **tracciabilità e sostenibilità**. Grazie al Metodo Berio, infatti, ogni fase del processo produttivo è tracciata e certificata a partire dal campo e dall'applicazione delle tecniche sostenibili della produzione integrata.