



Olio Sagra Partner Ufficiale di Cucine da Incubo

Olio Sagra fa il suo ingresso all'interno di Cucine da Incubo, show che, con la sua edizione in partenza domenica 3 aprile, approda su Sky e in streaming su NOW, grazie a Sky Brand Solutions, dipartimento di Sky Media, e ad Endemol Shine Italy

Milano, 30 marzo 2022 - **Olio Sagra** - storico brand del **Gruppo Salov** - è sinonimo di qualità e convenienza e **"il buono di ogni giorno"**, grazie alla sua gamma di oli extra vergine di oliva e oli di semi, nati per arricchire tutti i giorni la creatività degli italiani nelle loro cucine e degli chef nei loro ristoranti, con un ottimo rapporto qualità-prezzo.

Ai ristoratori protagonisti della nuova edizione di Cucine da Incubo - prodotto da Endemol Shine Italy per Sky - verrà regalata una fornitura di diverse tipologie di Olio Sagra, prodotti fondamentali per creare nuove ricette gustose e accattivanti. Con Olio Sagra i ristoranti potranno così tornare a stupire i clienti e proporre menù di eccellente qualità.

L'olio extra vergine di oliva Sagra Classico, gustoso e versatile, sarà alleato imprescindibile per i ristoratori, in quanto si adatta a ogni ricetta, esaltandone i sapori senza coprirli e creando così piatti equilibrati.

L'extra vergine 100% italiano Sagra è invece un olio dal sapore unico e deciso, ottenuto da sole olive raccolte e frante in Italia. Dal gusto rotondo, è ideale per rendere verdure e piatti a base di carne e pesce ancora più gustosi.

Perfettamente bilanciato, **l'olio extra vergine Sagra Bassa Acidità**, ottenuto da olive raccolte al perfetto grado di maturazione e spremute in breve tempo, è ideale per chi ama i gusti delicati ed eleganti.

Infine, **l'olio Extra Vergine Biologico Sagra** viene prodotto con olive provenienti da Agricoltura Biologica, coltivate nel pieno rispetto dell'ambiente. È un olio di esclusiva produzione italiana, controllato attentamente in ogni sua fase della produzione, ottimo usato a crudo, ma anche per condire zuppe, minestre, verdure e carni grigliate.

È possibile seguire Cucine da Incubo, show di Sky prodotto da Endemol Shine Italy, con l'hashtag ufficiale #CucineDalncubo sui profili social Facebook, Twitter, Instagram, Youtube e TikTok.

Cucine da Incubo è in onda ogni domenica dal 3 aprile 2022 su Sky Uno (canale 108, digitale terrestre canale 455) e in streaming su NOW, sempre disponibile on demand, visibile su Sky Go su smartphone, tablet e pc, anche in viaggio nei Paesi dell'unione Europea.

Per maggiori informazioni:

Aida Partners srl - via Rutilia, 10/8 - 20141 Milano - 02.89504650

Barbara Fortunati - barbara.fortunati@aidapartners.com

Giada Mentegari - giada.mentegari@aidapartners.com



 www.sagra.it -  Olivo Sagra -  @oliosagra

#oliosagra

La SALOV SpA nasce nel 1919 dalla volontà di Giovanni Silvestrini, storico socio in affari di Filippo Berio fondatore dell'omonimo marchio, e di un gruppo di imprenditori lucchesi. Rapidamente l'azienda diventa un punto di riferimento della Lucchesia 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 milioni di euro e 120 milioni di litri venduti.

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 in posizione di leadership 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.

Per maggiori informazioni:
Aida Partners srl - via Rutilia, 10/8 - 20141 Milano - 02.89504650
Barbara Fortunati - barbara.fortunati@aidapartners.com
Giada Mentegari - giada.mentegari@aidapartners.com