Oli di semi Sagra
Un'intera gamma per sbizzarrirsi in cucina e creare fritture e tempure perfette

La gamma di oli di semi da 1 e 2lt di Sagra, realizzata con bottiglie in r-PET, è perfetta per liberare la fantasia in cucina e creare ricette di ogni tipo, da quelle più leggere a quelle più golose come fritture e tempure.

Milano, 16 giugno 2022 – **Sagra**, storico brand del **Gruppo Salov** protagonista sulle tavole degli italiani dal 1959, è il partner ideale per realizzare ogni giorno in cucina una grande varietà di **ricette**: da quelle più leggere a quelle più golose, dalla conservazione sott'olio, all'utilizzo a crudo per condire, dalla frittura fino alle preparazioni di emulsioni e mousse.

La gamma oli di semi Sagra, presente sul mercato con il formato da **1lt** e da **2lt**, è composta da **bottiglie in r-PET** realizzate con il 50% di plastica riciclata: un passo importante per Salov per ridurre il proprio impatto ambientale. Pensata per rispondere a ogni esigenza e soddisfare ogni sfizio di chi si trova in cucina, **la linea è composta da sei differenti oli di semi:**

- Semi di mais
- Semi di arachide
- Semi di girasole
- Semi di girasole altooleico
- Frimax speciale frittura
- Semi di vinacciolo

Come realizzare fritture e tempure a regola d'arte

La gamma è perfetta per qualsiasi occasione in cucina. Sul sito **www.sagra.it** e sui canali social del brand si possono trovare non solo tantissime **ricette** per tutti i gusti, ma anche **trucchi** e preziosi **consigli**.

Ma come realizzare una frittura perfetta? Pochi e semplici sono gli accorgimenti. La frittura più sana dovrebbe effettuarsi **tra i 160° e i 180°.** Bisogna immergere completamente il cibo nell'olio, scaldare bene l'olio (chi dispone di un termometro da cucina può accertarsi sia arrivato almeno alla temperatura di 160°), cuocere pochi alimenti per volta, eliminare l'olio che si è scurito e i residui di cibo accumulato sul fondo della padella.
Il modo in cui si fa la frittura... fa la differenza: non bisogna sottovalutare la qualità dell'olio utilizzato, la materia prima e le fasi del procedimento.

Un'**alternativa** alla frittura è rappresentata dalla **tempura,** una tecnica di panatura del cibo molto simile a quella della frittura all'italiana, ma che proviene dal Giappone e presenta diversi vantaggi, come quello di **impedire all'olio di entrare a contatto con l'alimento**. Il segreto sta nello **shock termico** che si crea dal contatto tra il cibo freddo e l'olio con temperatura compresa tra i 170 e 180°. Per prepararla occorrono semplicemente delle verdure fredde di frigorifero, dell'acqua gassata ghiacciata e della farina di riso o misto per tempura. La differenza di temperatura tra l'olio bollente e il cibo pastellato fa sì che la pastella resti ben adesa all'alimento proteggendolo dal contatto con l'olio. In questo modo si cuocerà solo l'esterno e il prodotto finale sarà umido all'interno e croccante fuori. È possibile preservare le proprietà nutrizionali dell'alimento - specialmente delle verdure -

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

nonostante le elevate temperature. Basterà, infatti, solo asciugare bene i cibi dall'olio in eccesso per gustarli in maniera saporita e anche piuttosto salutare.
Per fritture di verdure dove il punto di fumo non supera i 190°, l'olio Sagra più indicato è **l'olio di semi di arachidi**.

Ricetta: bastoncini di zucchine e carote in tempura
Ingredienti:

- 300g di verdure: carote e zucchine (scegliete voi la proporzione che preferite) purché siano fredde;
- 100g di farina di riso;
- farina di riso q.b. per panare previamente le verdure;
- 160 ml di acqua gassata ghiacciata;
- 1 pizzico di sale;
- olio di arachidi Sagra q.b.

Procedimento:
Tagliate a bastoncini le verdure e preparate velocemente la pastella senza girarla troppo, ma assicurandosi che non ci siano grumi. Per mantenerla fredda potete appoggiare il contenitore su un altro con dei cubetti di ghiaccio. Passate prima le verdure nella farina e poi nella pastella e cuocete in abbondante olio di arachidi bollente (temperatura tra i 170 e 180°).

Gustate le verdure ancora calde. Evitate di conservarle perché perdono la croccantezza.

Per restare sempre aggiornati sulle novità di Sagra è possibile visitare il **sito internet www.sagra.it e i canali social** dove sono disponibili ricette e suggerimenti per accompagnare la cucina quotidianamente.

www.sagra.it - Olio sagra - @oliosagra
#ilbuonoognigiorno #oliosagra #shargreen

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 2021 di circa 376 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 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