



A BEER & FOOD ATTRACTION 2022 GRUPPO SALOV PORTA LE LINEE DEDICATE ALL'OUT OF HOME FIRMATE SAGRA E FILIPPO BERIO

Con Sagra in cucina e Filippo Berio sulle tavole di ristoranti, bar e pub, Salov è in grado di rispondere pienamente alle necessità dei professionisti del settore.

Massarosa, 23 marzo 2022 – **Salov S.p.A.**, gruppo industriale tra i principali player mondiali del settore oleario, **parteciperà alla settima edizione di Beer & Food Attraction**, l'evento di settore che riunisce in un solo appuntamento la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze per l'out of home e che si terrà a Rimini dal 27 al 30 marzo.

Il Gruppo sarà presente alla manifestazione, nel padiglione **A7, stand 165**, con le **linee dedicate ai professionisti della ristorazione che fanno capo ai due brand del gruppo, Sagra e Filippo Berio.**

Sagra in cucina e Filippo Berio in tavola

Sagra, uno dei primi oli d'oliva a marchio a essere commercializzato nella moderna distribuzione italiana (fin dal 1959), **si propone agli operatori professionali con una gamma di oli di oliva e di oli di semi completa**, Sagra Professional, concepita per soddisfare le esigenze delle cucine professionali con i pratici **maxi formati da 5lt.** Caratterizzati dall'ottimo rapporto qualità/prezzo e da un'affidabilità comprovata da oltre 60 anni di storia.

Se Sagra è l'alleato perfetto per cucinare, la **nuova gamma Filippo Berio professionale**, invece, rappresenta un vero contenuto di servizio differenziante per le tavole dei migliori ristoranti.

La gamma vuole offrire al ristoratore e alla sua clientela un **prodotto di alta qualità**, grazie alla garanzia del **Metodo Berio** che caratterizza la gamma degli extra vergine nelle referenze classico e 100% italiano. Inoltre, è un modo per far provare al consumatore il gusto di un prodotto che vanta una **qualità sostenibile, tracciata e certificata perché garantita da un rigido protocollo di produzione** che si fonda sui principi dell'agricoltura integrata. Un percorso di qualità dal campo alla bottiglia certificato da un ente terzo e autorevole come **SGS, garante di tutta la filiera del Metodo Berio.** La gamma è composta da pratiche ed eleganti **bottiglie da 250 e 500ml, con tappo antirabbocco, indispensabili per tutelare il consumatore sulla qualità del prodotto. Fondamentale nella gamma degli extra vergine per la tavola, anche lo speciale igp Toscano, un must per offrire alla clientela un prodotto così caratteristico ed apprezzato dai consumatori.**

La gamma è completata da un **Aceto Balsamico di Modena IGP**, il perfetto partner dei migliori Oli Extra Vergine su ogni tavola.

“Siamo entusiasti di partecipare a Beer & Food Attraction: questa è un'ottima occasione per entrare in contatto con i professionisti del fuori casa e proporre loro gli oli della linea Sagra e quelli della linea Filippo Berio dedicati a questo specifico settore” commenta **Alessandro Falaschi, Direttore Vendite Italia di Salov S.p.A.** *“Il nostro obiettivo è quello di porci come partner nonché punto di riferimento per i ristoratori, offrendo prodotti di qualità che rispondano a pieno alle loro necessità, in cucina come sui tavoli; il tutto garantendo il corretto rapporto qualità-prezzo.”*



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

- olio Extra Vergine di Oliva classico
- olio di oliva
- olio di semi di arachide
- olio di girasole
- olio girasole alto oleico
- olio di mais
- speciale frittura

La gamma **Filippo Berio Professional**, si compone di:

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

Completano la gamma anche:

- Olio aromatizzato al peperoncino (nel formato 250ml);
- 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 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.