



Sagra Olio di Semi di Girasole Alto Oleico e Frimax: fritti a regola d'arte, gusto, leggerezza e sostenibilità per scegliere *Il buono di ogni giorno*

La gamma di oli di semi Sagra, in bottiglie in r-PET, si compone di sei oli differenti pensati per rispondere a ogni esigenza e soddisfare ogni sfizio di chi si trova in cucina. Tra questi Olio di Semi di Girasole Alto Oleico e Frimax: ideali per realizzare frittiture leggere e stuzzicanti da gustare nelle serate in compagnia.

Milano, 3 novembre 2022 – **Sagra**, storico brand del **Gruppo Salov** protagonista sulle tavole degli italiani dal 1959, porta nella tua cucina una gamma di oli di semi selezionati di altissima qualità, perfetti per realizzare ogni giorno **ricette sfiziose, dal gusto leggero, con i benefici dei suoi grassi vegetali e nel rispetto del Pianeta.**

Con la propria gamma oli di semi, infatti, Sagra dimostra la sua attenzione quotidiana verso un **mondo più sostenibile**. Presente sul mercato con il formato da **1lt** e da **2lt**, la linea è composta da bottiglie con **plastica riciclata fino al 50% e 100% riciclabili**: un passo importante per fare la differenza perché permette di ridurre la nuova plastica immessa sul mercato.

Questa innovazione rende **sempre più tangibile l'impegno di Sagra per la riduzione del proprio impatto ambientale**, il tutto mantenendo fede alla promessa fatta ai consumatori: l'offerta di **prodotti per tutti, riconoscibili, versatili ed equilibrati**, perfetti per accompagnare la cucina di tutti i giorni, oltre che **affidabili** grazie all'elevato standard di qualità garantito dai rigorosi controlli nelle diverse fasi di produzione.

Olio di Semi di Girasole Alto Oleico e Frimax: gli alleati per friggere in leggerezza

L'olio di semi di girasole alto oleico rappresenta il perfetto connubio tra le alte performance in cottura e importanti aspetti nutrizionali: è infatti naturalmente **ricco di acidi grassi monoinsaturi (l'80% acido oleico) e Vitamina E**, noti per le loro proprietà antiossidanti. Ottimo per friggere perché rispetto ad altri oli di semi, l'olio di girasole alto oleico ha un punto di fumo più alto in cottura (225°C) e quindi maggior stabilità, elementi che garantiscono una frittura migliore, croccante e asciutta.

Frimax, un sapiente mix di olio di semi di Girasole e olio di semi di girasole alto oleico e senza olio di palma, è anch'esso ideale per friggere, perché particolarmente **resistente alle alte temperature** permettendo la preparazione di un fritto a regola d'arte.

La gamma Sagra è composta da altri quattro differenti oli di semi:

- *Semi di mais*
- *Semi di arachide*
- *Semi di girasole*
- *Semi di vinacciolo*

L'evergreen in cucina: i consigli di Sagra

Sul **sito internet www.sagra.it** e i **canali social** troverai tantissimi spunti, curiosità e idee utili in cucina e nella vita quotidiana per uno stile di vita più sostenibile. Sono disponibili anche tantissime ricette per liberare la tua creatività:



da quelle svuota frigo a quelle zero sprechi e "salva cena" con cui portare a tavola piatti buoni, semplici ma di grande effetto che ti permetteranno di contribuire al benessere del Pianeta e... del tuo portafoglio.



Alto Oleico Sagra

Formato: 1lt

Prezzo consigliato al pubblico: 3,69€



Frimax Sagra

Formato: 1, 2lt

Prezzo consigliato al pubblico: 2,99€ (1lt), 5,99€ (2lt)

 www.sagra.it -  [Olio sagra](#) -  [@oliosagra](#)
#ilbuonoognigiorno #oliosagra #sharegreen

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
Giulia Sciartilli - giulia.sciartilli@aidapartners.com