La qualità sostenibile di SALOV protagonista a CIBUS 2024

[7/10 maggio 2024 - Fiere di Parma, Padiglione 5 - Stand L028]

Salov porterà a Cibus tante novità studiate per soddisfare le esigenze dei consumatori. Nasce il nuovo formato da 500ml che completa la gamma di oli extra vergine d'oliva Filippo Berio. Per la linea semi Sagra in R-Pet 100% sarà presentata la nuova bottiglia da 2l con una shape rinnovata e riconoscibile a scaffale. L'8 maggio appuntamento allo stand con la vincitrice di MasterChef Italia Eleonora Riso per degustare un aperitivo.

Milano, 03 maggio 2024 – **SALOV S.p.A**., gruppo industriale tra i principali player mondiali del settore oleario, conferma la propria partecipazione all'edizione 2024 di **Cibus**, il salone internazionale dell'agroalimentare italiano in programma dal **7 al 10 maggio** presso **Fiere di Parma**.

SALOV, eccellenza italiana che condivide con Cibus la consolidata vocazione all'internazionalità, sarà presente all'appuntamento parmense con i suoi marchi storici **Filippo Berio** e **Sagra** nello spazio espositivo (**Stand L028**) allestito al **Padiglione 5**.

Prima ancora di essere occasione per esporre alla qualificata platea di visitatori, operatori e buyer le linee complete Filippo Berio e Sagra per i canali Retail e Ristorazione, la vetrina di Cibus 2024 rappresenta per SALOV l'opportunità per comunicare i valori distintivi di **qualità**, **expertise**, **innovazione** e **sostenibilità** su cui si fonda il Gruppo, rispecchiati fedelmente nelle caratteristiche dei prodotti.

Filippo Berio e Sagra: nuovi formati a completamento della gamma per venire incontro ai nuovi bisogni dei consumatori

SALOV porta al Cibus la **gamma di oli extra vergine d'oliva e olio di oliva a marchio Filippo Berio** articolata nelle referenze *Classico*, *100% Italiano e Oliva*. La linea, disponibile in GDO in bottiglie da 1lt e da 750ml, è ora completa con l'introduzione del **nuovo formato da 500 ml** per soddisfare le esigenze dei consumatori. La gamma retail, inoltre, è affiancata dalla **linea Professionale** declinata per il mondo HoReCa con le pratiche ed eleganti bottiglie di Olio Extra vergine Classico e 100% Italiano e lo speciale aceto balsamico di Modena. La gamma HoReCA è composta dai formati 500ml e 250ml con speciale tappo anti-rabbocco, garanzia di sicurezza e qualità.

La peculiarità che caratterizza il progetto Filippo Berio per il mercato italiano è l'applicazione del **Metodo Berio agli oli extra vergine di oliva**, un percorso di qualità sostenibile tracciato e certificato dal campo al prodotto imbottigliato a garanzia dell'osservanza di parametri chimico-fisici e organolettici più stringenti rispetto a quanto previsto dalle normative nazionali e comunitarie vigenti.
Un rigoroso protocollo di filiera fa sì che **solo le olive migliori e sane**, **provenienti da coltivazioni sostenibili** perché basate sulle pratiche dell'agricoltura integrata, raccolte al giusto grado di maturazione e spremute rigorosamente a freddo conferiscano agli EVO Filippo Berio i tratti distintivi di un'autentica qualità superiore.

Per maggiori informazioni:
Aida Partners srl - via Rutilia, 10/8 – 20141 Milano – 02.89504650
Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidaparntners.com
Giulia Sciartilli – giulia.sciartilli@aidapartners.com

L'integrale osservanza del Metodo Berio è **certificata da SGS**, autorevole ente terzo che garantisce non solo le caratteristiche qualitative del prodotto finale, ma anche la sostenibilità ambientale lungo tutta la filiera.

Non mancherà, inoltre, **la nuova gamma di Sughi a marchio Filippo Berio dedicata all'estero**: una serie di ricette naturali, senza zucchero aggiunto, con pomodori 100% Italiani e impreziosite con l'Olio Extra Vergine Filippo Berio.

Analogamente, lo spazio riservato nello stand all'offerta **Sagra**, storico marchio che ha reso familiari agli italiani gli oli d'oliva e di semi di qualità costante garantita da moderni standard produttivi, veicola in modo immediato ed efficace l'impegno di SALOV nell'ambito della sostenibilità.

Il Gruppo, infatti, presenta la gamma semi Sagra nelle **nuove bottiglie in r-PET** ottenute con il **100% di plastica riciclata e 100% riciclabili**. Si tratta di un ulteriore passo volto a rendere sempre più concreto lo sforzo di Sagra alla riduzione dell'impatto ambientale tenendo fede, allo stesso tempo, alla promessa fatta ai consumatori: prodotti alla portata di tutti, riconoscibili, versatili ed equilibrati, perfetti per accompagnare la cucina di tutti i giorni, oltreché affidabili grazie ai rigorosi controlli effettuati in tutte le fasi del ciclo produttivo.

La gamma semi Sagra si compone di 6 oli differenti, proposti in diversi formati concepiti per rispondere a ogni esigenza: *Semi di mais, Semi di arachide, Semi di girasole, Semi di vinacciolo, Semi di Girasole, Alto Oleico e Frìmax, specifico per fritture*.
Sagra presenterà a Cibus **la nuova bottiglia da 2l** per la gamma semi con una **shape rinnovata**, progettata con una forma più ergonomica, elegante e funzionale, per un maggiore impatto a scaffale.

L'appuntamento allo stand SALOV

Mercoledì 8 maggio alle ore 12:30 presso lo stand SALOV una *special guest* delizierà gli ospiti con un aperitivo: **Eleonora Riso**, la **vincitrice della 14° edizione di MasterChef Italia**, realizzerà delle creazioni culinarie valorizzate dagli oli extra vergine di oliva Filippo Berio.

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 2022 di circa 491 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 e UK, 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@aidaparntners.com
Giulia Sciartilli – giulia.sciartilli@aidapartners.com