



Filippo Berio 100% Italiano: l'Olio Extra Vergine di Oliva, prodotto con sole olive italiane, di altissima qualità garantita dal Metodo Berio e certificata da SGS

L'Olio Filippo Berio 100% Italiano è il condimento ideale per esaltare e donare corposità a ogni piatto. Prodotto con sole olive italiane è espressione di alta qualità e sicurezza di prodotto grazie alla garanzia del Metodo Berio certificato da SGS.

Milano, maggio 2020 – **Filippo Berio**, brand premium del **Gruppo Salov** - lanciato in Italia a fine 2019 ma già conosciuto e apprezzato in tutto il mondo - presenta l'**Olio Filippo Berio 100% Italiano**: l'Extra Vergine di Oliva estratto a freddo, prodotto unicamente con olive di origine italiana, secondo il **Metodo Berio**, il percorso di **qualità e sicurezza tracciato lungo tutta la filiera** che da ora si fregia anche della certificazione di **SGS**.

L'**Olio Filippo Berio 100% Italiano** con il suo deciso aroma di olive verdi e un gusto fruttato e vivace, quasi piccante, è caratterizzato da **sentori di erba, carciofo e pomodoro maturo** leggermente amaro, che lo rendono il condimento perfetto per esaltare e donare corposità a ogni piatto, dalle zuppe agli arrostiti.

Olio Filippo Berio 100% Italiano

Gusto	Fruttato e vivace
Aroma	Sentore di erba, carciofo e pomodoro maturo leggermente amaro e piccante
Formati disponibili e prezzo consigliato	<ul style="list-style-type: none">Filippo Berio 100% Italiano 1lt. - 8,49€/PzFilippo Berio 100% italiano 750 ml. - 6,49€/Pz
Usi consigliati	Ideale per tutti i piatti dai sapori corposi



Metodo Berio: il percorso di qualità e sicurezza certificato da SGS

Tutte le referenze di **Filippo Berio** si avvalgono del **Metodo Berio**, il percorso che garantisce **identità e qualità dell'olio extra vergine di oliva con rigorosi controlli in tutte le fasi della produzione, dal campo alla bottiglia**. Infatti, attraverso l'applicazione delle **tecniche di produzione integrata**, nel pieno rispetto dell'ambiente e dell'ecosistema, i controlli avvengono in ogni fase del processo produttivo e in tutte le fasi di selezione, trasporto in frantoio e molitura delle olive. La spremitura avviene **rigorosamente a freddo e nel minor tempo possibile, solo delle olive migliori**; solo così si ottiene la qualità firmata Filippo Berio, **dal gusto insuperabile**.

Certificazione SGS

Per Filippo Berio la qualità è un percorso che va certificato dall'inizio alla fine, per questo le bottiglie di Olio Extra Vergine di Oliva di Filippo Berio sono ben riconoscibili anche sugli **scaffali dei supermercati** attraverso l'apposito **collarino giallo posto sulla bottiglia** che riporta le fasi che caratterizzano il Metodo Berio **certificate da SGS**, società che certifica sia la **qualità del prodotto** sia la **sostenibilità ambientale lungo tutta la filiera**.

Per maggiori informazioni:

Aida Partners - Via Pomponazzi, 9 - Milano - 02.89504650

Barbara Fortunati - barbara.fortunati@aidapartners.com

Chiara Bellomi - chiara.bellomi@aidapartners.com



Oltre all'Olio Filippo Berio 100% Italiano, la gamma di Olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio si declina in **altre 3 referenze, tutte garantite per qualità e sicurezza:**

- **Classico** - adatto a tutti i piatti
- **Bassa Acidità** – ideale per cucinare ricette di pesce e per accompagnare le verdure
- **Biologico** – ottimo come condimento a crudo per tutti i piatti

Il **Gruppo Salov** nasce nel 1919 dalla fusione di diverse realtà operanti nel commercio dell'olio sin dalla metà dell'Ottocento. Ha sede a Massarosa, in provincia di Lucca, ed è tra le più **grandi Aziende del settore oleario** con un fatturato netto consolidato nel 2019 di circa 275 milioni di euro e 91 milioni di litri venduti.

Il Gruppo Salov, presente da sempre sul mercato italiano con il famoso marchio **Sagra**, ha lanciato per la prima volta in Italia a fine 2019 il marchio **Filippo Berio**, storico brand già presente in tutto il mondo e attualmente leader di mercato in USA, UK, Russia, oltre che in Belgio, Olanda e Svizzera. In Italia, Filippo Berio è presente con una gamma dedicata, capace di rispondere ad un consumatore sempre più esigente.

Per maggiori informazioni:

Aida Partners - Via Pomponazzi, 9 – Milano – 02.89504650

Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com

Chiara Bellomi – chiara.bellomi@aidapartners.com