



Filippo Berio Bassa Acidità: l'Olio Extra Vergine di Oliva con un'acidità massima naturale di 0,3%

L'Olio Filippo Berio Bassa Acidità è l'olio Extra Vergine di Oliva dal profumo tipico dell'oliva al giusto grado di maturazione. Così come tutti gli oli della gamma, l'Olio Filippo Berio Bassa Acidità è prodotto secondo il Metodo Berio, garanzia di qualità e sicurezza di prodotto, certificato da SGS.

Milano, giugno 2020 – **Filippo Berio**, brand del **Gruppo Salov** apprezzato e noto in tutto il mondo per i suoi oli Extra Vergine di Oliva dall'alto profilo qualitativo, presenta **Filippo Berio Bassa Acidità**, l'olio Extra Vergine di Oliva estratto a freddo caratterizzato da un **gusto rotondo ed armonico**, con sentori di erba fresca, cardo e pomodoro dal retrogusto mandorlato e appena piccante, e un'acidità massima naturale di **0,3%**.

L'importanza della bassa acidità

La bassa acidità è uno dei parametri di valutazione degli oli Extra Vergine di Oliva. Minore è il valore dell'acidità, migliore è la qualità dell'olio. L'olio Filippo Berio Bassa Acidità ha un'acidità massima naturale di 0,3%, un valore oltre 2 volte inferiore ai limiti della normativa comunitaria.

Olio Filippo Berio Bassa Acidità

Gusto	rotondo ed armonico
Aroma	sentore di erba fresca, cardo e pomodoro dal retrogusto mandorlato e appena piccante
Formati disponibili e prezzo consigliato	<ul style="list-style-type: none">Filippo Berio Bassa Acidità 1lt. - 6,99€/PzFilippo Berio Bassa Acidità 750 ml. - 4,49€/Pz
Usi consigliati	ricette a base di pesce, vegetali freschi e sughi



Metodo Berio: garanzia di qualità e sicurezza dal campo alla bottiglia

Tutti gli oli **Filippo Berio** sono prodotti secondo il **Metodo Berio**, 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**. Il Metodo Berio si avvale dell'applicazione di **tecniche di coltivazione e produzione integrata**, nel pieno rispetto dell'ambiente e dell'ecosistema e di scrupolosi controlli durante tutte le fasi del processo produttivo e di selezione, trasporto in frantoio e molitura delle olive. La spremitura si avvale soltanto delle olive migliori e avviene **rigorosamente a freddo e nel minor tempo possibile**, ottenendo così un olio dal gusto insuperabile e una qualità eccellente.

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 Filippo Berio sono ben riconoscibili anche sugli **scaffali dei supermercati** attraverso l'apposito **collarino giallo posto sulla bottiglia**, riportante le fasi che caratterizzano il Metodo Berio **certificate da SGS**, società che certifica sia la **qualità del prodotto** che 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



La gamma di Oli Extra Vergine di Oliva Filippo Berio

La ricchezza della gamma di Olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio si completa con **altre 3 referenze** garantite per qualità e sicurezza:

- **Classico** - adatto a tutti i piatti
- **100% Italiano** – perfetto per esaltare i sapori corposi
- **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