



Filippo Berio Biologico: l'Olio Extra Vergine di Oliva prodotto da agricoltura biologica

Filippo Berio Biologico è l'olio Extra Vergine di Oliva prodotto con sole olive da agricoltura biologica, selezionate nel pieno rispetto dell'ambiente, e caratterizzato da un gusto perfettamente equilibrato e armonico.

Milano, luglio 2020 – **Filippo Berio**, brand premium del Gruppo Salov, presenta **Filippo Berio Biologico**: olio Extra Vergine di Oliva di categoria superiore estratto a freddo, ad una temperatura inferiore ai 27 gradi per preservare le caratteristiche nutrizionali del prodotto, dal fruttato di oliva appena matura, con note di cardo, erba appena sfalciata e frutta fresca. Al palato dona un retrogusto leggermente tannico e piccante con una leggera nota amara che si sposa perfettamente con piatti di verdure, minestre, carni e pasta.

L'olio Filippo Berio Biologico è prodotto con sole **olive selezionate nel pieno rispetto dell'ambiente**, controllando attentamente ogni passaggio della produzione secondo la regolamentazione europea dedicata al biologico (codice IT BIO 006).

Olio Filippo Berio Biologico

Gusto	Equilibrato e armonico
Aroma	Note di cardo, erba e frutta fresca
Formati disponibili e prezzo consigliato	<ul style="list-style-type: none">Filippo Berio Biologico 1lt. - 7,99€/PzFilippo Berio Biologico 750 ml. – 6,29€/Pz
Usi consigliati	Ideale come condimento a crudo, per piatti di verdure, minestre, pasta e carni



Il Metodo Berio: un'ulteriore garanzia di qualità

Quest'olio, come tutti gli oli **Filippo Berio**, è garantito dal **Metodo Berio**: il percorso che assicura **identità e qualità dell'olio Extra Vergine di Oliva grazie a rigorosi controlli in tutte le fasi della produzione, dal campo alla bottiglia**. Il Metodo 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.

Inoltre, 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 **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
- **Bassa Acidità** – ideale per ricette a base di pesce, vegetali freschi e sughi

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