



## Filippo Berio Classico: l'Olio Extra Vergine di Oliva perfetto per esaltare tutti i tuoi piatti

L'Olio Filippo Berio Classico è l'Olio Extra Vergine di Oliva dall'alto profilo qualitativo certificato dal Metodo Berio ideale per chi ama i gusti equilibrati e cerca un alleato versatile in cucina.

Milano, 30 marzo 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 Classico**, la referenza più versatile ed equilibrata della sua gamma di **oli extra vergine di oliva**.

L'**Olio Filippo Berio Classico** è l'Extra Vergine di Oliva dal gusto equilibrato con un fruttato di oliva matura di media intensità. Grazie ai suoi **sentori di erba e frutta matura**, leggermente piccante con retrogusto di foglia, l'Olio Filippo Berio Classico si sposa bene con ogni piatto.

### Olio Filippo Berio Classico

<b>Gusto</b>	equilibrato
<b>Aroma</b>	sentore di erba e frutta matura, leggermente piccante con retrogusto di foglia
<b>Formati disponibili e prezzo consigliato</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Filippo Berio Classico 1lt. - 5,99€/Pz</li><li>Filippo Berio Classico 750 ml. - 4,99€/Pz</li></ul>
<b>Usi consigliati</b>	il suo equilibrio si sposa bene con ogni piatto



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

Il **Metodo Berio**, è un percorso di **qualità e garanzia tracciato e certificato dal campo alla bottiglia**, che seleziona solo le coltivazioni che seguono i principi della **produzione integrata** - rispettose dell'ambiente e di tutto l'ecosistema- e utilizza le olive migliori e sane, raccolte al giusto grado di maturazione e spremute rigorosamente a freddo, ottenendo la **miglior qualità d'olio e un gusto insuperabile**. Per Filippo Berio i numerosi controlli lungo tutte le fasi della produzione e i rigorosi test in laboratorio sono doverosi al fine di garantire un prodotto di altissima qualità. Infatti, la qualità per Filippo Berio non è solo un punto di arrivo, ma un percorso, un **approccio virtuoso volto ad offrire il meglio attraverso un prodotto fondamentale** nella cultura culinaria del nostro Paese come l'olio.

La ricchezza della gamma di Olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio si declina in **4 referenze garantite per qualità e sicurezza** che coniugano sapientemente tradizione e innovazione:

- **Classico** - adatto a tutti i piatti
- **100% Italiano** - perfetto per esaltare i sapori corposi
- **Bassa Acidità** - ideale per cucinare ricette di pesce e per accompagnare le verdure
- **Biologico** - ottimo come condimento a crudo per tutti i piatti

Per maggiori informazioni:

Aida Partners - Via Pomponazzi, 9 - Milano - 02.89504650  
Barbara Fortunati - [barbara.fortunati@aidapartners.com](mailto:barbara.fortunati@aidapartners.com)  
Chiara Bellomi - [chiara.bellomi@aidapartners.com](mailto:chiara.bellomi@aidapartners.com)



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. Dal **2015** fa parte del Gruppo Bright Food di Shanghai, secondo operatore cinese nell'alimentazione.

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 e UK, oltre che in Belgio, Olanda, Svizzera e Russia dove sta riscuotendo successi sempre crescenti. 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](mailto:barbara.fortunati@aidapartners.com)  
Chiara Bellomi - [chiara.bellomi@aidapartners.com](mailto:chiara.bellomi@aidapartners.com)