



Olio Extravergine di Oliva 100% italiano Sagra: #ilbuonoognigiorno

Estratto a freddo e prodotto unicamente con olive italiane, l'Evo 100% Italiano SAGRA è un olio versatile ed equilibrato, perfetto per accompagnare tutti i giorni la creatività in cucina. Un esempio? Polpette di manzo e asparagi, la ricetta perfetta per accogliere la primavera con gusto!

Milano, gennaio 2020 – SAGRA, brand del Gruppo Salov S.p.A. (che detiene anche il brand Filippo Berio) protagonista sulle tavole degli italiani dal 1959, ha presentato lo scorso ottobre il **restyling della sua ricca gamma** tra cui spicca l'**Olio Extravergine di Oliva SAGRA 100% italiano**. Un olio ottenuto da **olive raccolte e molite in Italia**, caratterizzato da un **gusto deciso ma equilibrato**. Ideale per chi cerca un olio di carattere per apprezzarne tutte le sfumature aromatiche.

LA SCHEDA - Olio Extravergine d'Oliva SAGRA 100% Italiano

SAGRA ogni giorno con te

Gusto	Fruttato intenso
Colore	Giallo oro con riflessi verdi intensi
Profumo	Fragrante di oliva bene matura con note fruttate
Formati disponibili e prezzo consigliato	SAGRA extravergine 100% Italiano 1lt 6,99€/Pz
Usi consigliati	Ideale con: piatti corposi, zuppe, arrosti e lunghe cotture



Con il suo rilancio, SAGRA torna a occupare un posto privilegiato sulla tavola degli italiani con una gamma di oli **pensata per accompagnare la cucina di tutti i giorni** grazie al **giusto rapporto tra qualità e convenienza**. Prodotti **versatili ed equilibrati, perfetti per accompagnare tutti i giorni la creatività in cucina**.

Grazie ai **rigorosi controlli nelle diverse fasi di produzione**, frutto della grande esperienza nel mondo dell'olio extra vergine di Oliva, SAGRA è in grado di garantire ai consumatori un **prodotto affidabile dall'elevato standard di qualità**.

Inoltre, sul **nuovo sito internet www.sagra.it** e sui **canali social** sono disponibili ricette e suggerimenti per accompagnare tutti i giorni i consumatori in cucina grazie all'intera offerta SAGRA:

- olio extravergine d'oliva: 100% Italiano, Biologico, Classico, Bassa Acidità (tutti in formato da 1 lt.) e Classico spray (formato da 200ml.) per il pranzo fuori casa;
- olio d'oliva: Classico.

 www.sagra.it -  Olio Sagra -  [@oliosagra](https://www.instagram.com/oliosagra)
#ilbuonoognigiorno #oliosagra

Il **Gruppo Salov** nasce nel 1919 dalla volontà della figlia di Filippo Berio, Albertina e dal contributo di alcuni industriali toscani che insieme portarono avanti il progetto di Filippo Berio: quello di essere promotori della qualità dell'olio di oliva nel mondo. Il gruppo 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 e UK e Russia, oltre che in Belgio, Olanda e Svizzera. 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 Filippo Berio, infatti, ogni fase del processo produttivo è tracciata e certificata a partire dal campo e dall'applicazione delle tecniche di produzione integrata.

Per maggiori informazioni: Aida Partners

Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com

Sara Della Noce – sara.dellanoce@aidapartners.com



LA RICETTA: “Polpettine di manzo e asparagi” in abbinamento con SAGRA Evo 100% Italiano

Difficoltà: media

Tempo di preparazione: 60 min

Ingredienti (4 persone)

- Olio Extra Vergine di Oliva SAGRA 100% italiano
- 350g di macinato
- 30g di parmigiano
- 30g di pan grattato
- 250g di edamame
- 3 cipollotti
- 400g di asparagi
- 100ml di brodo di verdure
- 1 uovo
- Prezzemolo
- Sale e pepe



Preparazione

- ✓ Lavate e tagliate a rondelle gli asparagi e tenete da parte.
- ✓ Mescolate il macinato di manzo con l'uovo, il parmigiano, il pan grattato, sale e pepe.
- ✓ Continuate ad impastare fino ad ottenere un composto omogeneo e iniziate a formare le polpette.
- ✓ Tagliate i cipollotti a rondelle, fate soffriggere in padella con 2 cucchiari di olio, alzate la fiamma e aggiungete le polpette. Fate saltare per qualche minuto in modo che si cuociano su tutti i lati.
- ✓ Aggiungete gli edamame, gli asparagi, 100ml di brodo di verdure e continuate a cottura per circa 10 minuti.
- ✓ Servite con prezzemolo.

Per maggiori informazioni: Aida Partners

Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com

Sara Della Noce – sara.dellanoce@aidapartners.com