



Gli oli di semi Sagra: tra versatilità e gusto

Una gamma completa pensata per accompagnare ogni momento in cucina, dal più semplice al più creativo, unendo praticità e qualità

Milano, 8 aprile 2026 – L'olio non è più solo un condimento: è un ingrediente che racconta storie, tradizioni e abitudini, unisce gusto e cultura e diventa un gesto quotidiano di cura in cucina. Sempre più italiani scelgono l'olio in base all'utilizzo, alle proprietà e allo stile alimentare, trasformando ogni ricetta in un piccolo atto consapevole. L'olio diventa così un vero alleato capace di fare la differenza, esprimendo personalità, preferenze e modo di vivere la cucina.

In questo scenario, **Sagra** – brand del Gruppo Salov che si posiziona per tradizione come “il buono di ogni giorno” - propone **una gamma completa di oli di semi** pensata per accompagnare ogni momento della cucina, dal quotidiano al più creativo, con semplicità e qualità. Ogni prodotto porta in tavola tradizione e innovazione, praticità e gusto, con la certezza che ogni seme ha una storia da raccontare.

Le diverse tipologie di olio di semi Sagra presentano caratteristiche uniche, pensate per rispondere alle diverse esigenze in cucina:



Olio di semi di arachide: ideale per frittture e lunghe cotture grazie all'elevato punto di fumo (oltre 200 °C), che mantiene intatte le proprietà organolettiche degli alimenti anche ad alte temperature. Garantisce croccantezza e sapore senza alterare i cibi.

Olio di semi di girasole: ricavato da semi di girasole selezionati, rappresenta l'alleato quotidiano per eccellenza, dal gusto neutro e delicato. Perfetto per friggere, preparare salse, conserve o dolci, senza interferire con il sapore degli ingredienti. Versatile e leggero, accompagna ogni gesto in cucina.

Olio di semi di girasole alto oleico: una varietà di girasole naturalmente ricca di acidi grassi monoinsaturi (oleico) e polinsaturi (linoleico), con proprietà antiossidanti. Maggiore stabilità e punto di fumo più elevato lo rendono ideale sia a crudo sia per frittture, garantendo qualità anche ad alte temperature.



Olio di semi di mais: leggero e delicato, perfetto a crudo per insalate, verdure e piatti leggeri, mantiene intatto il gusto degli alimenti. Ricco di carotenoidi, grazie ai suoi acidi polinsaturi, è consigliato per chi desidera un'alimentazione equilibrata e contribuire a mantenere normali livelli di colesterolo nel sangue.

Olio di semi di vinacciolo: raffinato e sempre più apprezzato, è ricco di polifenoli e di acidi grassi polinsaturi, che lo rendono un utile alleato per contribuire al controllo dei livelli di colesterolo. Ideale per insalate, verdure



grigliate e cotture veloci ad alte temperature, come nel wok, perché mantiene intatte le proprietà organolettiche e il gusto originale dei cibi.



A completare la gamma, **Fri max**, studiato specificamente per le frittiture: una miscela di oli di girasole e girasole alto oleico, arricchita con aroma naturale di alloro, che aiuta a ridurre i cattivi odori senza alterare il gusto dei cibi. Per un uso ancora più pratico, il formato **spray Fri max**, pensato per friggitorici ad aria, consente di nebulizzare l'olio in modo uniforme, senza sprechi e con un'erogazione controllata, rendendo la preparazione semplice, veloce e precisa.

L'attenzione al consumatore si traduce anche in soluzioni innovative e sostenibili: Sagra è stato il primo brand nella categoria a introdurre **il formato da 1 litro in plastica 100% riciclata (R-PET)** una scelta innovativa che unisce funzionalità e minor impatto ambientale. La gamma include, inoltre, i formati da 2 e 5 litri, pensati per rispondere alle diverse esigenze di consumo, dal quotidiano alla ristorazione.

In cucina, ogni gesto conta. Con Sagra, dall'olio di semi di girasole per l'uso quotidiano a quello di vinacciolo per chi cerca raffinatezza, ogni ricetta diventa un momento di piacere, ogni piatto racconta una storia e ogni ingrediente conta, a cominciare dall'olio.

Salov

Salov, fondata a Lucca nel 1919 e con sede a Massarosa, è oggi uno dei principali operatori a livello internazionale nel settore dell'olio di oliva, forte di una lunga tradizione e di un solido know-how sviluppato in oltre un secolo di attività. Il suo portafoglio comprende brand di grande valore come Filippo Berio, marchio storico nato nel 1867 e oggi leader in numerosi Paesi esteri, riconosciuto a livello globale come sinonimo di eccellenza e qualità, e Sagra, storico marchio italiano presente anche nel segmento degli oli di semi.

Grazie a un percorso di crescita fortemente orientato all'internazionalizzazione, Salov è oggi presente in oltre 70 Paesi con un'offerta ampia e articolata, espressione autentica della tradizione olearia italiana e della capacità di interpretare i mercati globali.

Forte di una consolidata expertise nel settore, l'azienda presidia l'intera filiera attraverso una rigorosa selezione delle materie prime e controlli puntuali lungo tutto il processo produttivo, garantendo elevatissimi standard qualitativi e una costante coerenza di prodotto.

Salov ha registrato nel 2025 un fatturato netto consolidato di circa 500 milioni di euro e 100 milioni di litri venduti, confermando il proprio ruolo di player di riferimento a livello internazionale.

La sostenibilità rappresenta un impegno rilevante per Salov ed è oggi ampiamente integrata nei processi aziendali e nella gestione della filiera, con un percorso di sviluppo continuo.

Ufficio Stampa Salov – Weber Shandwick Italia

E-mail: salov@webershandwickitalia.it

Elisa Pescetto: **M:** 345-9742071

Valentina Castiglia: **M:** 335-7698074