

## I nuovi nati dell'Oleificio Zucchi: una festa per il palato

**L**o storico marchio Zucchi si arricchisce e così, a fianco dell'ormai rinomata famiglia degli oli di semi, cresce quella degli oli di oliva con la nascita dei nuovi condimenti a base di olio extravergine di oliva aromatiz-

zato al peperoncino e di olio extravergine di oliva aromatizzato al tartufo bianco. Gli oli aromatizzati in bottiglia di vetro da 250 ml con comodo tappo salvagocce, copricapsula color verde a strappo e contenitore in cartone da 12 pezzi, sono particolarmente indicati in questa nuova forma appetitosa e di semplice impiego per il settore horeca,

così come per la *gd* e la *do*. Un'altra novità è l'introduzione, nello stesso pratico formato da 250 ml in bottiglia di vetro dell'olio extravergine di oliva Zucchi, che si affianca così al formato da 500 ml, già apprezzato nel canale della ristorazione e a quello da 750 ml per il canale *super* e *iper*.

### Alta qualità e forte versatilità

Nati per incontrare le esigenze di operatori attenti alla qualità tipica del marchio, con particolare attenzione a entrambi i termini dell'equazione qualità/prezzo, i nuovi condimenti dell'Oleificio Zucchi sono realizzati nello stabilimento di Calcinai a Pisa, in Toscana,

secondo accurate ricette nel più stretto processo di selezione dei fornitori.

**Il packaging.** La veste grafica perfetta per le tavole della cucina italiana permette di proporre questi raffinati

sapori del mediterraneo anche sui crescenti mercati esteri, come propone l'etichetta in quattro lingue (italiano, inglese, tedesco e francese). Si è posta inoltre una scrupolosa attenzione alle indicazioni delle tabelle nutrizionali poste in etichetta per informare, nel segno della secolare tradizione dell'Oleificio Zucchi, in maniera completa e



dettagliata il consumatore finale sulle caratteristiche del prodotto acquistato.

**Gli usi.** Ideali in cucina, per antipasti, primi o secondi piatti, possono essere consumati crudi o nella preparazione di gustose portate, per impreziosire con qualità e fantasia ogni ricetta, trasformando ogni piatto in una festa per il palato. Con i nuovi nati dell'Oleificio Zucchi, i tradizionali piatti della cucina italiana saranno così esaltati dal colore rosso

e dal sapore piccante del peperoncino a pezzi nell'olio o dal sapore prezioso del pregiato tartufo.

*L'Oleificio Zucchi sarà a TUTTOFOOD 5-8 Maggio 2007 Fieramilano Padiglione 15 Stand K12.*



Oleificio Zucchi spa

Via Acquaviva, 12 – 26100 Cremona

Tel. 0372.532111 – Fax 0372.491895

www.oleificiozucchi.com – rp@oleificiozucchi.com