



Gli oli Zucchi accolgono la primavera!

**Vaniglia, Vinacciolo, Girasole biologico ed extra vergine di oliva 100% italiano
Sostenibile: sbocciano i fiori all'occhiello dell'Oleificio**

Milano, 23 marzo 2018 – Il cambio di stagione si fa anche in cucina! Per colorare la tavola primaverile, **Oleificio Zucchi** compone un bouquet di oli profumati e freschi: **l'olio extra vergine di oliva Aromatizzato alla Vaniglia, l'olio di Vinacciolo, l'olio di Semi di Girasole biologico e l'olio extra vergine di oliva 100 % Italiano da filiera certificata Sostenibile**. La delicatezza e gli aromi di questa "tavolozza" di oli impreziosiscono alla perfezione tutte le ricette nella **stagione della rinascita**, quando anche il palato è in cerca di **sapori nuovi, frizzanti e leggeri**.



Dolce, delicato e un po' romantico: come non innamorarsi del **Condimento all'olio extra vergine di oliva Zucchi aromatizzato alla vaniglia**? Il suo profumo fiorito è dedicato ai **palati più raffinati** che amano sperimentare una cucina avvolgente e fantasiosa con **un debole per la pasticceria**. Dal sapore delizioso e aromatico, reinventa **torte, budini, gelati, creme**: nella ciambella allo yogurt e nel crumble alla frutta o per la preparazione della frolla, l'Olio **extra vergine di oliva** alla vaniglia si rivela una **valida alternativa al burro**. E perché non sorprendere con una salsa vanigliata per l'hamburger?

La ricetta: il dessert del primo pranzo all'aperto potrebbe essere la **Crostata all'olio di semi di mais e olio extra vergine di oliva aromatizzato alla vaniglia con crema al limone e meringa**.

<http://www.zucchi.com/ricette/dolci/crostata-allolio-di-mais-e-olio-extravergine-doliva-aromatizzato-alla-vaniglia-zucchi-con-crema-al-limone-e-meringa/>

Formato: 250 ml

Prezzo consigliato al pubblico: 3,49€

L'aria della primavera dai vitigni inebria il piatto! Nato dai semi contenuti negli acini d'uva, **l'Olio di Vinacciolo** vanta un **elevato valore nutrizionale** grazie all'acido linoleico, un acido grasso essenziale capostipite degli acidi grassi essenziali omega-6. **Contiene polifenoli ad azione antiossidante**. È una ottima base per preparare salse e marinature su filetti di pesce o crostacei, ma anche il condimento prezioso di verdure, insalate e formaggi freschi all'ora dell'aperitivo.





La ricetta: un delizioso carpaccio da gustare alla prima gita al mare, con **melone, tonno affumicato e Olio di Vinacciolo Zucchi.**

<http://www.zucchi.com/ricette/aperitivi/carpaccio-melone-marinato-olio-vinacciolo-zucchi-tonno-affumicato/>

Formato: 750 ml

Prezzo consigliato al pubblico: 4,99€



Per piatti così buoni che fanno sorridere, arriva in tavola il **fiore simbolo della vitalità!** Ottenuto attraverso la spremitura a freddo di semi di girasole provenienti da colture biologiche controllate, **l'olio di semi di girasole biologico Zucchi** è naturalmente **ricco di acidi grassi polinsaturi (linoleico) ed è una miniera di tanti elementi preziosi per la salute.** A crudo esalta in modo semplice ricette a base di verdure, zuppe e insalatone mentre, per gli chef più creativi, dimostra un talento naturale nella preparazione di una **maionese leggera e versatile.**

La ricetta: da portare in viaggio per picnic e ponti di primavera, i **Cestini di patate con uova di quaglia e salsa tartara all'olio di girasole biologico Zucchi.**

<http://www.zucchi.com/ricette/aperitivi/cestini-patate-uova-quaglia-salsa-tartara-olio-girasole-biologico/>

Formato: 750 ml

Prezzo consigliato al pubblico: 2,99€

Dagli uliveti rigogliosi della nostra penisola arriva **l'Olio extra vergine di oliva Sostenibile 100% Italiano Zucchi**, il primo proveniente da una filiera certificata sostenibile - che segue in modo trasparente ogni suo passaggio, dalla raccolta delle olive, alla spremitura, fino alla tavola. È il principe azzurro di insalate, pinzimoni, carpacci e paste fredde ... ma anche di impasti dolci e zuppe di pesce!

La ricetta: polpettine sì, ma "alternative" ... come quelle di alici al sugo con crostone di pane.

<http://www.zucchi.com/ricette/piatti-unic/polpettine-alici-al-sugo-crostone-pane-olio-extra-vergine-oliva-100-italiano-sostenibile-zucchi/>

Formato: 500 ml, 750 ml, 1 litro

Prezzo consigliato: 7,49€ - 8,99€ al litro





www.zucchi.com

<https://www.facebook.com/zucchi1810>

****** Ulteriori informazioni su Oleificio Zucchi SpA ******

Oleificio Zucchi nasce nel 1810 nel lodigiano come attività artigianale a conduzione familiare dedicata all'estrazione di olio da semi per uso alimentare. Nel 1922 viene costruito il primo sito industriale vicino Cremona, che assume progressivamente le dimensioni di una vera e propria fabbrica. Nel 1946, la famiglia Zucchi costituisce l'attuale Oleificio Zucchi SpA e riavvia la produzione dopo i momenti difficili della guerra. Dalla metà degli anni '50, Oleificio Zucchi diventa fornitore delle marche commerciali dei principali gruppi della Moderna Distribuzione. Nei primi anni '90, il costante sviluppo dell'azienda ha imposto la necessità di spostare lo stabilimento nell'attuale sede, sull'asta del canale navigabile di Cremona, in un'area di 80.000 mq.

Sotto la guida della famiglia Zucchi, impegnata in prima persona nel management, lo stabilimento è stato aggiornato alle più recenti conoscenze tecnico-impiantistiche e riesce così a rispondere costantemente alle esigenze del mercato in termini di qualità del prodotto e d'impatto ambientale, con particolare attenzione alla costanza qualitativa del servizio ed alla flessibilità dell'offerta. È di questi ultimi anni un ulteriore importante sviluppo di Oleificio Zucchi: l'introduzione della linea dell'olio d'oliva come naturale completamento della gamma dei prodotti. La storia e le continue innovazioni di Oleificio Zucchi, ormai leader nel mercato nazionale, hanno fatto sì che diventasse il partner più affidabile e collaudato del trade moderno oltre che "player" innovativo del mercato degli oli di oliva e di semi.

Ufficio stampa Noesis Comunicazione

Maria Laura Varcaccio

Tel: +39 02 8310511

oleificiozucchi@noesis.net