

“Out of Home” sempre più strategico

Presente con la sua innovativa offerta di prodotti dedicati al mercato del “Fuori Casa”

Oleificio Zucchi continua a distinguersi nel canale del Fuori Casa partecipando alle fiere nazionali più storiche e consolidate del settore, come Hospitality (Riva del Garda), Beer&Food Attraction (Rimini) e Tirreno C.T. (Marina di Carrara). L'investimento in questi eventi rientra nella strategia aziendale di consolidare un dialogo diretto e concreto con distributori e operatori del settore, ponendo una particolare attenzione alle esigenze della ristorazione italiana.

Nei tre appuntamenti, Oleificio Zucchi accoglierà i visitatori in uno stand rinnovato, dedicato alla nuova gamma Zucchi Professional, presentata come novità dell'anno, e a Zucchi Fritturista. Quest'olio tecnico per frittura si conferma come prodotto di riferimento per il canale Ho.re.ca. grazie alla sua elevata resistenza all'ossidazione, che permette di utilizzarlo per un numero superiore di cicli di frittura rispetto ad un normale olio di semi di girasole altoleico. La nuova gamma Zucchi Professional è studiata per rispondere alle esigenze specifiche dei professionisti della ristorazione, con blend di alta qualità, formati pratici in PET da 5 e 10 litri, e un packaging funzionale ed elegante che facilita l'uso in cucina. Oleificio Zucchi si distingue così nel proporre soluzioni innovative e affidabili per il settore Horeca.

Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza, fiera internazionale B2B per i professionisti del mondo Ho.re.ca.

Dal 3 al 6 febbraio a Riva del Garda, l'azienda cremonese ha partecipato ad una delle manifestazioni nazionali più importanti del Fuori Casa, Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza, un hub dove gli operatori di ospitalità e ristorazione entrano in contatto con fornitori e partner per scoprire le novità del canale.

Beer&Food Attraction - Rimini dal 16 al 18 febbraio

Oleificio Zucchi è tornata a Beer&Food Attraction - Rimini

IN BREVE

Oleificio Zucchi nasce nel 1810 come attività artigianale a conduzione familiare dedicata all'estrazione di olio da semi per uso alimentare. Nel corso degli anni, sotto la guida della famiglia Zucchi l'azienda, con sede a Cremona, diventa una realtà industriale e commerciale italiana di primaria importanza nel settore oleario, sia in Italia che all'estero. Con la Divisione Consumer, produce e distribuisce un'ampia gamma di oli da olive e da semi che si distinguono per l'eccellenza, il gusto e la versatilità in cucina, grazie alla profonda conoscenza dell'“Arte del Blending”. Oleificio Zucchi si impegna per portare sulla tavola le migliori materie prime selezionate e armonizzate dai suoi blendmaster, e nel 2017 ha dato vita al primo disciplinare di Certificazione di Sostenibilità dell'intera filiera dell'olio Extra Vergine da olive (DTP 125), garantita da CSQA. Viene assicurata così per i suoi oli certificati, in Italia e in Europa, una filiera di eccellenza, trasparente e tracciabile in ogni passaggio, fondata sul rispetto per l'ambiente, sul giusto riconoscimento economico del lavoro, sui diritti dei lavoratori. www.zucchi.com

Expo Centre, l'evento che riunisce in un solo appuntamento la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze per il settore Out Of Home. Un'occasione unica per chi vuole aggiornarsi su nuove modalità e stili di consumo e cogliere le opportunità che i cambiamenti attuali propongono. Oleificio Zucchi si troverà nello stand di Burger Battle Italia (Hall A5-C5



stand 005), il contest culinario per decretare il miglior Hamburger Gourmet italiano, con un corner dedicato a Zucchi Fritturista e alla nuova gamma Zucchi Professional.

Tirreno C.T. - Marina di Carrara dal 23 al 26 febbraio

Tirreno C.T., a Marina di Carrara, continua a essere una manifestazione protagonista nel canale del Fuori Casa, con oltre 50.000 visitatori e 430 aziende in rappresentanza di oltre 900 marchi commerciali: è un punto di riferimento per il settore dell'ospitalità dell'intero centro Italia. La storica azienda cremonese accoglierà i suoi visitatori al Pad B - stand 17.

«Le fiere del settore Ho.Re.Ca. costituiscono un'occasione straordinaria per interagire con i nostri clienti attuali e potenziali, offrendo prodotti di alta qualità, creati per rispondere alle specifiche necessità di questo canale. La nostra presenza testimonia l'impegno verso l'innovazione e il nostro approccio aziendale, focalizzato sulla valorizzazione dell'olio lungo l'intero processo produttivo» dichiara Giorgio Belfiore, Direttore Commerciale Divisione Consumer di Oleificio Zucchi.

Oleificio Zucchi - La gamma per il canale Horeca

Oleificio Zucchi presenta al pubblico la nuova linea di prodotti Zucchi Professional. Come suggerisce il nome, la nuova gamma è stata studiata appositamente per andare incontro alle necessità e alle richieste dei professionisti, apponendo la firma Zucchi come sigillo dei valori aziendali e della qualità dei prodotti. L'expertise di Oleificio Zucchi e la conoscenza del canale Fuori Casa hanno consentito la creazione di un assortimento di prodotti che si sposa con gli utilizzi concreti che i professionisti fanno degli oli all'interno delle cucine. La gamma di oli Zucchi Professional si compone di una selezione di oli di semi nel formato da 5l e 10l pet, e una selezione di oli da olive nei formati da 2l, 3l e 5l in banda stagnata e 5l pet, spaziando dal blend 100% italiano

Un'immagine del logo Zucchi

Occasione straordinaria

Per interagire con i nostri clienti attuali e potenziali, offrendo prodotti di alta qualità. Siamo focalizzati sulla valorizzazione dell'olio lungo l'intero processo produttivo

a quello dell'Unione Europea, anche biologico, e all'olio di oliva.

L'azienda, inoltre, all'interno del proprio portfolio marchi, offre una varietà di prodotti dedicata al mondo del Ho.Re.Ca., modulata in base alle diversificate esigenze presenti in questo canale. La gamma di oli extra vergine d'oliva prevede blend 100% italiano e dell'Unione Europea, a cui si uniscono, per determinate preparazioni, gli oli di oliva e di sansa. Per la tavola sono disponibili i formati 250 ml e 500 ml, dotati del tappo anti-rabbocco, e le bustine monodose, queste ultime ideali per garantire sicurezza, igienicità e comodità alla ristorazione. Si aggiungono poi i formati più grandi, come la bottiglia da 1 litro e il pratico 5 litri in pet impreziosito da una pratica impugnatura che lo rende maneggevole, facilmente trasportabile e sollevabile. Per quanto riguarda gli oli da seme, l'offerta comprende olio di semi di girasole, arachide, mais, soia, semi vari, girasole altoleico e olio per friggere nei formati 5l, 10l, 20l, 25l. Fa parte dell'assortimento anche la gamma di Oli Aromatizzati Zucchi, oli da condimento a base di olio extra vergine d'oliva aromatizzati con erbe, aromi e profumi dal gusto tipicamente mediterraneo realizzati per esaltare la versatilità dell'olio di oliva come condimento, capaci di completare i piatti più raffinati e creativi con un semplice gesto. Ottenuti attraverso l'infusione di erbe e spezie accuratamente selezionate, e arricchiti da un testimone che rappresenta il gusto scelto, gli Oli Aromatizzati Zucchi sono proposti nel pratico formato da 250 ml in bottiglia di vetro dotata di tappo salvagocce, e spaziando tra varie aromatizzazioni come Peperoncino, Tartufo, Limone, Aglio, Pesto, e Cipolla & Scalogno. A completamento dell'offerta, si propone una linea di aceti che comprende balsamico di Modena IGP, aceto di vino bianco, di vino rosso e di mele. Le bustine monodose, nel comodo espositore da 100 pezzi, portano in tavola l'olio Extra Vergine di Oliva e l'Aceto balsamico di Modena IGP.