Oleificio Zucchi, arriva la nuova gamma Zucchi Professional

20250212153606zucchi-f27d0a6f

Si chiama **Zucchi Professional** la nuova linea pensata per l'Horeca di Oleificio Zucchi. 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.

Altra novità 2025 destinata al canale out of home è **Zucchi Fritturista**, un olio tecnico per frittura con un’ elevata resistenza all’ossidazione, che può essere utilizzato per un numero superiore di cicli di frittura rispetto ad un normale olio di semi di girasole altoleico.

L'OFFERTA HORECA A 360°

All’interno del proprio portfolio marchi, l’azienda offre una varietà di prodotti dedicata al mondo del’Ho.Re.Ca, modulata in base alle esigenze del canale. Ad esempio, **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**, che garantiscono sicurezza, igienicità e comodità per la ristorazione. Si aggiungono poi i formati più grandi, come l**a bottiglia da 1 litro e il pratico 5 litri in pet con una pratica impugnatura**.

Per quanto riguarda gli oli da seme, l’offerta comprende o**lio 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 mediterraneo. 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 spaziano tra varie aromatizzazioni come **Peperoncino, Tartufo, Limone, Aglio, Pesto, e Cipolla & Scalogno**.

A completamento dell'offerta, l'azienda 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.

LA PARTECIPAZIONE ALLE FIERE

Dopo aver partecipato a **Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza,** dal **3 al 6 febbraio 2025** a **Riva del Garda**, Oleificio Zucchi torna a **Beer&Food Attraction , in programma all' Expo Centre di Rimini dal 16 al 18 febbario** presso lo 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**.

Infine, dal **23 al 26 febbraio 2025**, Oleificio Zucchi sarà presente a **Tirreno C.T**., a Marina di Carrara, dove accoglierà i suoi visitatori al **Pad B - stand 17**.

«*Le fiere del settore Ho.Re.Ca. costituiscono un'occasione 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* in una nota stampa G**iorgio Belfiore, Direttore Commerciale Divisione Consumer di Oleificio Zucchi.**