Scritto da Red.
Lunedì 16 Maggio 2022 13:42



SAN MICHELE DI SERINO – Un prodotto di qualità destinato a tutte le tavole, in un packaging completamente rinnovato che vuol essere un tributo alla storia familiare, ma anche un omaggio alla natura, al territorio e alle persone che con passione e professionalità si impegnano ogni giorno per offrire un olio che da generazioni è una garanzia per i consumatori.

In occasione del Cibus, la fiera internazionale dell'agroalimentare dedicato al Made in Italy di qualità che si è svolta a Parma, Olio Basso ha presentato il suo nuovo packaging, una novità tra natura, bellezza e sostenibilità, un progetto strategico innovativo e rispettoso della tradizione familiare per raccontare la propria essenza con un linguaggio contemporaneo e distintivo. La nuova raffinata estetica prende ispirazione dalla natura, punto di partenza di tutti i prodotti della famiglia Basso, e dà vita ad un'immagine fortemente distintiva a scaffale che testimonia come gli oli firmati Basso siano prodotti premium anche attraverso il nuovo look in grado di impreziosire le tavole di chi vuole esaltare con il suo gusto autentico i piatti della propria tavola.

L'olio extravergine di oliva è un capolavoro della natura. E Olio Basso vuole testimoniarlo, dentro e fuori la bottiglia. L'oliva, il frutto che ha reso la famiglia Basso una felice realtà del nostro Paese fin dal 1904, da quando cioè Olio Basso offre un olio di qualità prodotto con le migliori olive raccolte in territori in cui opera nel rispetto dell'ambiente e delle persone. La cura che riserva a tutte le fasi della lavorazione garantisce la produzione di un olio sano e autentico, ideale per impreziosire con il suo gusto i piatti che hanno reso grande la dieta mediterranea. La passione della famiglia Basso, iniziata tre generazioni fa, si unisce alle nuove soluzioni tecnologiche indispensabili per la produzione di un olio che conservi al proprio interno tutte le proprietà organolettiche di uno dei tesori dell'Irpinia. Professionalità, impegno, sostenibilità sono alla base del lavoro che quotidianamente guida la famiglia Basso con l'obiettivo di portare sulle tavole un olio ricco di profumo, di sapore e di storia.

Scritto da Red.
Lunedì 16 Maggio 2022 13:42

L’olio extravergine di oliva 100% italiano è un olio di qualità superiore ottenuto dalla sapiente combinazione di olive italiane provenienti dal Sud Italia. Il profumo fruttato, intenso e fresco e il gusto equilibrato dalle gradevoli note vegetali e da un amaro e un piccante di media intensità, sono le principali caratteristiche organolettiche di un olio ideale con tutti i tipi di pietanze. L’olio extravergine di oliva 100% italiano bio è il frutto di un’attenta selezione delle migliori olive italiane coltivate secondo i criteri dell’agricoltura biologica. L’assenza di pesticidi viene rigorosamente controllata e certificata lungo tutta la filiera. L’olio extravergine di oliva biologico si distingue per il fruttato di media intensità con sfumature olfattive di oliva verde a cui rispondono note dai sapori dolci, amari e piccanti.

Olio Basso è il protagonista di una storia che – grazie al lavoro svolto dalle persone che sono state e che sono presenti nell’azienda – dura da oltre cento anni. E che oggi si conferma innovativa anche attraverso una nuova linea magica, presentata all’ultima edizione del Cibus.

FOTO 2

FOTO 3

FOTO 4