



## IL SAGGIO OLIVO

### LO STORICO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TODIS: QUALITÀ GARANTITA SULLE TAVOLE DEGLI ITALIANI

Roma, 12 settembre 2021 - **Todis**, insegna italiana controllata dalla cooperativa PAC2000A Conad e operante nella grande distribuzione organizzata di prossimità, presenta una rivisitazione della sua linea di olio extra vergine di oliva **Il Saggio Olivo**.

Disponibile negli oltre 250 punti vendita Todis, **Il Saggio Olivo**, ottenuto dalla spremitura delle olive mediante procedimenti meccanici, si distingue per il suo sapore intenso e genuino che lo rende ideale per essere gustato a crudo su una fetta di pane e con un pizzico di sale nel rispetto della tradizione della cucina italiana. Rappresenta inoltre l'ingrediente perfetto per condire le insalate, ma anche per la preparazione di ricette più elaborate.

*“La nuova linea di olio extra vergine di oliva a marchio Todis è frutto di un grande processo di selezione e ricerca dei migliori parametri qualitativi che ci vede impegnati da diversi mesi” - ha dichiarato **Marco De Angelis**, Responsabile qualità Todis – “L'olio extra vergine di oliva **Il Saggio Olivo**, come tutti gli oli *Evo*, è sottoposto ad un naturale processo di decadimento ossidativo, per garantire quindi la massima efficienza all'atto di consumo, abbiamo riformulato un nuovo capitolato e concordato una nuova procedura con i fornitori che punta su un livello di qualità delle olive e dell'olio estratto con valori chimico fisico più stringenti rispetto a quelli richiesti dalle norme europee”.*

La scelta dei nuovi parametri per **Il Saggio Olivo** è stata condotta avendo come obiettivo prioritario il miglioramento della **qualità chimico fisica ed organolettica** e la garanzia della massima **sicurezza in termini di ridotta presenza di pesticidi sotto al 50% dei limiti di legge**. Ogni prodotto, prima della messa in vendita, è sottoposto ad analisi e panel test rigorosi nella fase di imbottigliamento non solo dai fornitori stessi, ma soprattutto da parte del laboratorio INNOVHUB- Stazioni Sperimentali per l'Industria -Srl con cui Todis collabora. Tutto questo per garantire al consumatore finale una qualità chimico fisica ed organolettica costante.

*“L'operazione di riqualificazione avviata sul nostro **Olivo Extra Vergine di Oliva Il Saggio Olivo**, marchio storico presente nel nostro assortimento da oltre 20 anni, nasce non solo dalla nostra costante esigenza di miglioramento continuo per garantire ai nostri clienti l'eccellenza in termini di qualità, trasparenza, sicurezza e convenienza, ma anche dalla necessità di supportare e tutelare la complessità della filiera produttiva di un prodotto così prezioso per le nostre tavole” - ha dichiarato **Francesco Iuculano**, Responsabile Commerciale Todis – “Dai produttori di olive, passando dai frantoi ai fornitori ed infine a noi Distributori, tutti devono avere il medesimo interesse nel proporre*

*prodotti che abbiano le corrette caratteristiche previste dalle normative ad un equilibrato rapporto qualità e prezzo al consumo”.*

Destinato a un pubblico **sempre più attento, la nuova linea di olio “Il Saggio Olivo” di Todis** è contraddistinta da un packaging in vetro scuro di colore verde intenso che richiama l’oliva in fase di maturazione, o in latta, ed è disponibile in formati da 1 lt e da 750ml. Sul fronte del pack sono presenti tutte le caratteristiche principali e nutrizionali del prodotto per garantire un acquisto consapevole da parte del cliente.

Per informazioni

*Ufficio stampa Todis: Maria Anna Vismara - [vismara@gerundio.net](mailto:vismara@gerundio.net) - 338.9940968*

### **Todis**

Insegna di supermercati a marca privata fortemente orientata ai freschi e alla prossimità è presente nel Centro Sud Italia con oltre 250 punti vendita. Una catena tutta italiana di proprietà della società Iges srl società unipersonale, controllata dalla cooperativa PAC2000A Conad. Iges Srl sviluppa il suo business attraverso la formula franchising anche grazie alla società partecipata: Addis Srl - joint venture con Conad Adriatico.