



"Qualità garantita sulle tavole degli italiani". Si può sintetizzare così l'essenza della **storica linea di olio extra vergine di oliva Il Saggio Olivo di Todis, che si presenta sul mercato con nuove caratteristiche qualitative**. L'olio, ottenuto dalla spremitura delle olive mediante procedimenti meccanici, si distingue per il suo sapore intenso e genuino. È ideale per essere gustato a crudo su una fetta di pane e con un pizzico di sale nel rispetto della tradizione della cucina italiana; ma è l'ingrediente perfetto anche per condire le insalate e preparare ricette più elaborate.

NUOVI PARAMETRI QUALITATIVI

"La nuova linea di olio extra vergine di oliva a marchio **Todis** - dichiara **Marco De Angelis, Responsabile Qualità Todis** - è frutto di un grande processo di selezione e ricerca dei migliori parametri qualitativi, che ci vede impegnati da diversi mesi. L'olio extra vergine di oliva Il Saggio Olivo, come tutti gli oli evo, è infatti sottoposto a un naturale processo di decadimento ossidativo. Per garantire 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 fisici 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 e 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



PER INFO
Tel. +39 0765 4031
www.todis.it • info@todis.it

da parte del laboratorio INNOVHUB-Stazioni Sperimentali per l'Industria con cui **Todis** collabora.

"L'operazione di riqualificazione avviata sul nostro olio extra vergine di oliva Il Saggio Olivo - fa sapere **Francesco Iuculano, Responsabile Commerciale Todis** -, marchio storico presente nel nostro assortimento da oltre 20 anni, nasce non solo dalla nostra costante esigenza di miglioramento continuo per garantire ai 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**. Dai produttori di olive, passando dai frantoi ai fornitori e, infine, a noi distributori, tutti devono avere il medesimo interesse nel proporre prodotti che abbiano le corrette caratteristiche previste dalle normative a un equilibrato rapporto qualità e prezzo al consumo".

La linea è disponibile in bottiglie di vetro scuro di colore verde intenso, che richiama l'oliva in fase di maturazione, o in latta, **in due formati: 750 ml e 1l**. Sul fronte del pack sono rimarcate tutte le caratteristiche principali e nutrizionali.

