

NEWSLETTER 10.10.2023



TEATRO 7

Laboratorio e Scuola di Cucina in Via Thaon di Revel Genova 7, a Milano, è il punto Evooteca® perfetto per cogliere e diffondere la novità del progetto al pubblico milanese. L'olio Evo monovarietale proposto, per la prima volta, in abbinamento al gusto dei cibi

è la novità da scoprire. Si parte con le cultivar per le carni rosse, per insalate e zuppe, per pesce di mare e per pani e pizze. Teatro7 sarà presente con noi a Milano Golosa gestendo la promozione e vendita sia delle bottiglie che delle scatole "multigusti".

IDEA CURIOSA

Ecco un modo pratico per iniziare a possedere e/o regalare una selezione di Oli Evo da abbinare ai cibi. Scatole da 4 bottiglie di formato 100ml, 250ml e 500ml con quattro oli monovarietali diversi per quattro tipologie di cibo. Le bottiglie delle confezioni da 250 e 500 sono dotate di tappo anti

rabbocco con erogatore a filo d'olio. Dal 15 ottobre 2023 nel sito www.evooteca.it si potranno conoscere i punti Evooteca® presenti nel territorio. Siamo nella fase iniziale della costituzione della rete dei punti Evooteca®, gli specialisti degli oli Evo monovarietali.



PREZZI FERMI

L'olio Evo monovarietale non è un condimento ma un alimento squisito, determinante nella composizione dei gusti dei cibi e della dieta salutare di stile mediterraneo, ma non è conosciuto nel suo valore alimentare, spesso deprezzato a olio d'oliva. Cuore del progetto Evooteca sono gli

oltre 23000 piccoli produttori di consorzi e associazioni locali aderenti a Unapol, che sorveglia la qualità dell'intera filiera. Il prezzo oggi è in crescita del 20% ma per acquisti e consegne entro il 30/11/2023 rimane quello di maggio 2023.

VI ASPETTIAMO

MILANO GOLOSA

L'ABC DEL SAPORE

STAND D83

ex Palaghiaccio
di Via Piranesi 10 a Milano
Sabato 14 Ottobre
dalle 12:00 alle 20:00

Domenica 15
Ottobre dalle
10:00 alle 20:00
Lunedì 16
Ottobre dalle
10:00 alle 17:00

Vi aspettiamo per conoscere le vostre curiosità sull'Olio Evo e per proporvi di moltiplicare i punti Evooteca® per soddisfare la curiosità dei vostri clienti.



SCOPRI



L'OLIO EVO



ADATTO AL CIBO

