



I nuovi prodotti Sabina DOP

Il 12 maggio, presso La Casa di [Alti Formaggi](#), a Treviglio in provincia di Bergamo, è in calendario un evento per conoscere i nuovi prodotti realizzati con Olio Extra Vergine Sabina Dop

04.05.2015

L'appuntamento è presso [La Casa di Alti Formaggi](#), a Treviglio in via Roggia Vignola 9: dalle ore 18 del 15 maggio saranno presentati i nuovi prodotti realizzati con Olio Extra Vergine Sabina Dop.

Nei territori della Sabina, tra Roma e Rieti, si produce l'olio Sabina Dop, antichissimo olio extravergine di oliva ottenuto da varietà di olive più pregiate, dal colore giallo oro e riflessi verdi, con un sapore aromatico. Grazie alle sue grandi qualità, sono stati realizzati altri prodotti come la Crema d'Olio, la Maionese, il Dado Vegetale e Sabina Dolce, una cioccolata spalmabile molto golosa, che il Consorzio Sabina Dop presenterà in questa occasione.

Inoltre Nicola Locatelli, chef e patron dell'Opera Restaurant di Sorisole in provincia di Bergamo, preparerà delle ricette a base di questi nuovi prodotti, per far apprezzare agli ospiti della Casa di [Alti Formaggi](#) la versatilità di questo olio.

Il Presidente di [Alti Formaggi](#), Gianluigi Bonaventini ha così presentato l'evento: "La nostra associazione ospita nuovamente il Consorzio Sabina Dop per presentare non solo le qualità di questo ottimo olio, ma anche alcuni nuovi prodotti. È sempre un piacere trovare realtà produttive che evolvono e sviluppano la propria offerta, curando con attenzione il processo e garantendo un risultato finale allineato con le aspettative di un consumatore più esigente e consapevole. Continua il nostro impegno, inteso a formare ed informare il nostro fedele stuolo di appassionati per mostrare quanto la storia, il territorio e la tradizione, insieme alla creatività ed alla fantasia, contribuiscano alla valorizzazione di prodotti di gran pregio, quali sono le Indicazioni

recenti

pubblicato in:

produzione di origine
vegetale

fiere e appuntamenti

indietro