



CATALOGO
LINEA HORECA





LA NOSTRA STORIA

**Oleificio Zucchi, dal 1810, tramanda l'arte olearia italiana
con passione e innovazione.**

Da sei generazioni, la nostra famiglia si dedica alla produzione di oli di qualità, sia da olive che da semi, selezionando con cura le migliori materie prime. Impegno per la sostenibilità, tracciabilità e rispetto per l'ambiente sono i pilastri del nostro lavoro.

Nel corso degli anni, abbiamo saputo essere partner affidabili e innovativi dei professionisti della ristorazione, accompagnandoli durante la nascita, la crescita e la trasformazione del settore Fuori Casa. Da sempre siamo presenti nel canale professionale con passione e dedizione.

I NOSTRI NUMERI



110.000 m²

11 linee produttive



€ 334 mln

Fatturato 2024



142

Dipendenti



500 tons

Capacità di raffinazione giornaliera

(1,5 mln. bottiglie litro al giorno)



+48 paesi export

Nel mondo



215 anni

Di storia



10.000 m²

Magazzino

(12.000 capacità posti pallet)



+42.000 analisi

Effettuate ogni anno
nel nostro laboratorio
riconosciuto COI



6.000 tons

(tot capacità) Stoccaggio per
olio extravergine di oliva a
temperatura controllata 16°C



**18 certificazioni
volontarie**





TUTELA DELL'AMBIENTE E ECONOMIA CIRCOLARE

**Dal 2005 Oleificio Zucchi pubblica annualmente
il suo Report di sostenibilità, frutto del dialogo instaurato
con i suoi Stakeholders sul tema della responsabilità
sociale d'impresa.**

Dal 2025 Oleificio Zucchi è società Benefit



Raccordo ferroviario interno

- 72% Emissioni indirette CO² per trasporto di olio (vs 2017)



Smaltimento terre da filtrazione

Riduzione di circa 500 ton/anno di rifiuti da smaltire



Impianto trigenerazione e fotovoltaico

riduzione emissione di oltre 1.000.000 tonnellate CO²/anno



Efficienza energetica

96% del fabbisogno di energia elettrica viene autoprodotta

Ambientale

Buone pratiche di trasformazione (agricoltura integrata) i cui principali parametri di calcolo sono la misurazione della biodiversità, LCA e PEF.

Sociale

Buone pratiche sociali lungo l'intera catena attraverso il monitoraggio, la formazione continua e la lotta contro il caporalato.

Nutrizionale

Ricerca e selezione di oli con specifici parametri nutrizionali -salute riportata in etichetta attraverso claim nutrizionali.

Economica

Distribuzione della ricchezza e ricompense per stimolare il continuo miglioramento della sostenibilità economica lungo tutta la catena di approvvigionamento.





LINEA OLIVA DA CUCINA

L'arte del blending è l'arte di unire oli di cultivar e provenienze diverse, armonizzandone i profumi e i gusti, per ottenere un prodotto superiore e diverso dagli ingredienti di partenza. I nostri Blendmasters accostano conoscenze tecniche e talento, per raggiungere un risultato di assoluta eccellenza, attraverso una continua sperimentazione di nuove combinazioni di gusto.

Il nostro processo produttivo prevede che l'extravergine d'oliva venga stoccato, per preservarne il processo di ossidazione, all'interno della CANTINA DELL'OLIO dove viene mantenuta una temperatura costante di circa 16°C. Prima di essere inviato ai nostri clienti l'olio viene sottoposto ad un ulteriore controllo/analisi e successivamente caricato per il trasporto.



Per la cucina proponiamo pratici formati da 2l, 5l e 10l in pet e le latte da 3l e 5l: hanno una pratica impugnatura che le rende maneggevoli, facilmente trasportabili e sollevabili e le contenute dimensioni salvano spazio prezioso in cucina.



ADATTO A TUTTI
GLI UTILIZZI
IN CUCINA



PER UTILIZZO
A CRUDO
E IN COTTURA



CONSERVARE IN LUOGO
FRESCO LONTANO DALLA
LUCE E DA FONTI DI CALORE



5 litri

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

CODICE
F02007203U-E04

formato
5 lt

origine ITALIA

PALLETIZZAZIONE			
pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
2	16	4	64

ean pezzo
8003540826408

ean cartone
18003540826405

shelf life
16 mesi

packaging
pet



5 litri



2 litri



5 litri

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA COMUNITARIO

CODICE
F02007203W-E04

formato
5 lt

origine UE

PALLETIZZAZIONE			
pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
4	12	4	48

ean pezzo
8003540826484

ean cartone
18003540826481

shelf life
16 mesi

packaging
latta

CODICE
F02007203X-E04

formato
2 lt

origine UE

PALLETIZZAZIONE			
pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
6	12	4	48

ean pezzo
8003540826507

ean cartone
18003540826504

shelf life
16 mesi

packaging
R-pet

CODICE
F02007203T-E03

formato
5 lt

origine UE

PALLETIZZAZIONE			
pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
2	16	3	48

ean pezzo
8003540826392

ean cartone
18003540826399

shelf life
16 mesi

packaging
pet





5 litri



3 litri

OLIO DI OLIVA

CODICE
F020071031-E03

formato

5 lt

PALLETIZZAZIONE

pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
2	16	3	48

ean pezzo

8003540826477

ean cartone

18003540826474

shelf life

16 mesi

packaging

pet

CODICE
F020071033-E04

formato

3 lt

PALLETIZZAZIONE

pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
4	12	4	48

ean pezzo

8003540826491

ean cartone

18003540826498

shelf life

16 mesi

packaging

latta



LINEA OLIVA
DA TAVOLA



Abbiamo costruito un solido expertise nell'universo degli oli da olive italiani e comunitari, fatta di conoscenza diretta e profonda della filiera, oltre che di talento nel far emergere preziose sfumature di gusto. Molte varietà e diversi formati con posizionamenti differenti, per una gamma completa per ogni esigenza nel canale Horeca.

Per la tavola sono disponibili i formati 250 ml, 500 ml e 750 ml, dotati del tappo anti-rabbocco come previsto dalla normativa vigente, e le bustine monodose, queste ultime ideali per garantire sicurezza, igienicità e comodità alla ristorazione.



500 ml

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

CODICE
F02007207H-E05

formato
500 ml

origine UE

PALLETIZZAZIONE			
pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
12	21	5	105

ean pezzo
8003540207818

ean cartone
18003540207815

shelf life
16 mesi

packaging
vetro



250 ml



500 ml



500 ml

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

CODICE
F02007207S-E05

formato
250 ml

origine ITALIA

PALLETIZZAZIONE			
pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
12	18	5	90

ean pezzo
8003540272649

ean cartone
18003540272646

shelf life
16 mesi

packaging
vetro

CODICE
F02007207R-E05

formato
500 ml

origine ITALIA

PALLETIZZAZIONE			
pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
12	12	5	60

ean pezzo
8003540272632

ean cartone
18003540272639

shelf life
16 mesi

packaging
vetro

CODICE
F02007207F-E04

formato
500 ml

origine ITALIA

PALLETIZZAZIONE			
pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
12	21	4	84

ean pezzo
8003540272083

ean cartone
18003540272080

shelf life
16 mesi

packaging
vetro





250 ml



500 ml



750 ml

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA COMUNITARIO

CODICE
F02007207E-E06

formato
250 ml

origine UE

PALLETIZZAZIONE			
pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
12	28	6	168

ean pezzo
8003540720768

ean cartone
18003540720765

shelf life
16 mesi

packaging
vetro

CODICE
F02007207G-E05

formato
500 ml

origine UE

PALLETIZZAZIONE			
pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
12	21	5	105

ean pezzo
8003540720744

ean cartone
18003540720741

shelf life
16 mesi

packaging
vetro

CODICE
F02007203Z-E05

formato
750 ml

origine UE

PALLETIZZAZIONE			
pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
12	14	5	70

ean pezzo
8003540826521

ean cartone
18003540826528

shelf life
16 mesi

packaging
vetro



10 ml x 100pz

BUSTINE MONODOSE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA COMUNITARIO

CODICE
F02007200B-E08

formato
10 ml

origine UE

PALLETIZZAZIONE			
pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
3	12	8	96

ean pezzo
8003540207207

ean cartone
28003540207201

shelf life
16 mesi

packaging
busta monodose





5 ml x 100pz



5 ml x 100pz

BUSTINE MONODOSE

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

CODICE
F02000000C-E08

formato
5 ml

PALLETIZZAZIONE			
pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
4	12	8	96

ean pezzo
8003540200017

ean cartone
28003540200011

packaging
busta monodose

BUSTINE MONODOSE

ACETO DI VINO BIANCO

CODICE
F02000100C-E08

formato
5 ml

PALLETIZZAZIONE			
pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
4	12	8	96

ean pezzo
8003540200109

ean cartone
28003540200103

packaging
busta monodose



LINEA SEMI
DA CUCINA



L'esperienza di oltre 215 anni nella selezione e nell'acquisto della materia prima proveniente dai territori di produzione, insieme ai rigidi controlli effettuati, sono garanzia di qualità; infatti, i nostri oli di semi si contraddistinguono per un attento processo di raffinazione, capace di garantire stabilità chimica e organolettica.

Con la nostra capacità di raffinazione di 500 tonnellate al giorno, 160.000 tonnellate all'anno, l'offerta comprende olio di semi di girasole, arachide e semi vari nei pratici formati 5l e 10l.



5 litri



10 litri

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE



PUNTO DI FUMO
224°C

CODICE
F020063035-E03

formato

5 lt

PALLETIZZAZIONE

pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
2	16	3	48

ean pezzo

8003540826439

ean cartone

18003540826436

shelf life

18 mesi

packaging

pet

CODICE
F020063036-E02

formato

10 lt

PALLETIZZAZIONE

pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
2	12	2	24

ean pezzo

8003540826446

ean cartone

18003540826443

shelf life

18 mesi

packaging

pet



5 litri



10 litri

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE



PUNTO DI FUMO
228°C

CODICE
F020062034-E03

formato
5 lt

PALLETIZZAZIONE

pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
2	16	3	48

ean pezzo

8003540826415

ean cartone

18003540826412

shelf life

18 mesi

packaging

pet

CODICE
F020062036-E02

formato
10 lt

PALLETIZZAZIONE

pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
2	12	2	24

ean pezzo

8003540826422

ean cartone

18003540826429

shelf life

18 mesi

packaging

pet





5 litri

10 litri

OLIO DI SEMI VARI

CODICE
F020065034-E03

formato
5 lt

PALLETIZZAZIONE

pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
2	16	3	48

ean pezzo

8003540826453

ean cartone

18003540826450

shelf life

18 mesi

packaging

pet

CODICE
F020065036-E02

formato
10 lt

PALLETIZZAZIONE

pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
2	12	2	24

ean pezzo

8003540826460

ean cartone

18003540826467

shelf life

18 mesi

packaging

pet



LINEA CONDIMENTI
& ACETI



Fa parte dell'assortimento anche la gamma di **OLI AROMATIZZATI ZUCCHI**, **OLI DA CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA AROMATIZZATI CON ERBE, AROMI E PROFUMI** dal gusto tipicamente mediterraneo realizzati per esaltare la versatilità dell'olio extravergine di oliva come condimento, capaci di completare i piatti più raffinati e creativi con un semplice gesto. Proposti nel pratico formato da 250 ml in bottiglia di vetro dotata di tappo salvagocce, hanno come elemento caratterizzante la presenza del testimone al loro interno in qualità di rappresentante del gusto scelto. A completamento dell'offerta, si propone una linea di aceti che comprende balsamico di Modena IGP, aceto di vino bianco, di vino rosso e di mele.



250 ml

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AL **LIMONE**

CODICE
F02002B017-E06

formato
250 ml

PALLETIZZAZIONE			
pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
6	54	6	324

ean pezzo
8003540020226

ean cartone
28003540020220

shelf life
16 mesi

packaging
vetro



250 ml

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO ALL' **AGLIO**

CODICE
F02002A020-E06

formato
250 ml

PALLETIZZAZIONE			
pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
6	54	6	324

ean pezzo
8003540020219

ean cartone
28003540020213

shelf life
16 mesi

packaging
vetro



250 ml

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AL **PESTO**

CODICE
F02002G017-E06

formato
250 ml

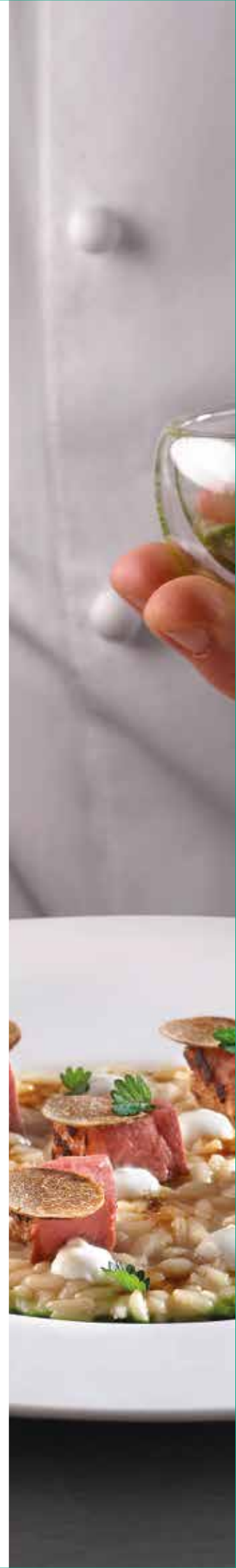
PALLETIZZAZIONE			
pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
6	54	6	324

ean pezzo
8003540020271

ean cartone
28003540020275

shelf life
16 mesi

packaging
vetro





250 ml

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AL **PEPERONCINO**

CODICE
F020019020-E06

formato
250 ml

PALLETTIZZAZIONE			
pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
6	54	6	324

ean pezzo
8003540019169

ean cartone
28003540019163

shelf life
16 mesi

packaging
vetro



250 ml

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AL **TARTUFO**

CODICE
F020020020-E06

formato
250 ml

PALLETTIZZAZIONE			
pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
6	54	6	324

ean pezzo
8003540020165

ean cartone
28003540020169

shelf life
16 mesi

packaging
vetro



250 ml



500 ml

ACETO BALSAMICO



500 ml

ACETO DI VINO BIANCO

CODICE
F020000017-E05

formato
250 ml

PALLETIZZAZIONE			
pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
6	48	5	240

ean pezzo
8003540200062

ean cartone
28003540200066

packaging
vetro

CODICE
F020000006-E04

formato
500 ml

PALLETIZZAZIONE			
pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
6	32	4	128

ean pezzo
8003540200055

ean cartone
28003540200059

packaging
vetro

CODICE
F020001006-E04

formato
500 ml

PALLETIZZAZIONE			
pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
6	32	4	128

ean pezzo
8003540200154

ean cartone
28003540200158

packaging
vetro





500 ml

ACETO DI MELE

CODICE
F020005006-E04

formato
500 ml

PALLETIZZAZIONE			
pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
6	32	4	128

ean pezzo
8003540200550

ean cartone
28003540200554

packaging
vetro



500 ml

ACETO DI VINO ROSSO

CODICE
F020002006-E04

formato
500 ml

PALLETIZZAZIONE			
pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
6	32	4	128

ean pezzo
8003540200253

ean cartone
28003540200257

packaging
vetro

ALMENO IL
25% DI UTILIZZO IN PIÙ
RISPETTO AD UN NORMALE OLIO DI GIRASOLE
ALTO OLEICO

ALMENO IL
50% DI ODORE DI FRITTURA IN MENO
RISPETTO AD UN NORMALE OLIO DI GIRASOLE
ALTO OLEICO

MANTIENE UNA CONSISTENZA FLUIDA

MAGGIOR RESISTENZA ALL'OSSIDAZIONE

ANCHE DOPO SVARIATI CICLI DI FRITTURA



OLIO PER FRITTURA

PUNTO DI FUMO 230°



5 litri



10 litri

OLIO PROFESSIONALE DA FRITTURA

Fritturista è un olio da frittura ideato per celebrare chi fa della frittura un'arte.

Zucchi ha ideato l'esclusiva formulazione dell'olio "Fritturista" con lo scopo di supportare ed esaltare questa figura professionale ad esprimere la propria arte in cucina, garantendo una frittura ad alte performance e qualitativamente ottima, esaltando le proprietà organolettiche delle materie prime proposte in menù.

L'esclusiva formulazione

Il nuovo prodotto Fritturista è un olio di semi di girasole alto oleico ad alto contenuto di acido oleico addizionato con estratti naturali di tocoferoli e acido citrico che ne amplificano e rafforzano le performance.

CODICE
F020059038-E04

formato

5 lt

PALLETTIZZAZIONE

pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
4	12	4	48

ean pezzo

8003540205951

ean cartone

18003540205958

shelf life

18 mesi

packaging

latta

CODICE
F020059036-E02

formato

10 lt

PALLETTIZZAZIONE

pz/crt	crt/str	str/plt	crt/plt
2	12	2	24

ean pezzo

8003540205968

ean cartone

18003540205965

shelf life

18 mesi

packaging

pet



Oleificio Zucchi S.p.A.
via Acquaviva, 12 Cremona - Italy
www.oleificiozucchi.it