

La Carta degli Oli



La Carta degli Oli

LOMBARDIA - LAGO DI COMO - OLIO LAGHI LOMBARDI LARIO DOP

Produttori:	Az. Agric. Poppo - Az. Agric. Festorazzi
Zona di origine:	Lago di Como
Altitudine:	ca. 250/300 m s.l.m.
Varietà di olive:	Frantoio, Casaliva e Leccino
Sistema di raccolta:	direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici.
Estrazione:	tradizionale (macina a pietra e presse) entro tre giorni dalla raccolta
Colore:	verde-giallo
Profumo:	fruttato leggero;
Sapore:	fruttato leggero con eventuale presenza di leggera sensazione di amaro e piccante;
Grado di acidità:	acidità massima totale espressa in acido oleico, non superiore a 0,50G per 100g di olio
Impiego ideale:	antipasti di crostacei, molluschi gratinati, zuppe di funghi, primi piatti di verdure in bianco, secondi di pesce di lago, carni bianche, cacciagione di piccolo taglio.

● bottiglie da 50cl



LOMBARDIA - LAGO DI COMO - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - VANINI

Zona di origine:	Lago di Como e Abruzzo
Altitudine:	ca. 250/300 m s.l.m.
Varietà di olive:	Frantoio, Leccino, Gentile di Chieti
Sistema di raccolta:	brucatura a mano
Estrazione:	tradizionale (macina a pietra e presse idrauliche)
Colore:	giallo con riflessi verdi
Profumo:	netto d'oliva
Sapore:	equilibrato con riflessi di mandorla dolce ed erbe di campo
Grado di acidità:	inferiore allo 0,3 - 0,4%
Impiego ideale:	pesce, zuppe, carpaccio di carne

● bottiglie da 50cl

● bottiglie da 75cl

● latte da 3l



LOMBARDIA - LAGO DI COMO - OLIO EXTRAVERGINE "AFFIORATO" - VANINI

Zona di origine:	Lago di Como
Altitudine:	ca. 250/300 m s.l.m.
Varietà di olive:	Frantoio, Leccino, Pendolino
Sistema di raccolta:	brucatura a mano
Estrazione:	tradizionale (macina a pietra e presse)
Colore:	giallo con riflessi verdi
Profumo:	netto d'oliva
Sapore:	equilibrato di erba, verdure
Grado di acidità:	inferiore allo 0,3 - 0,4%
Impiego ideale:	zuppe, insalate, pesce e carpaccio di carne

● bottiglie da 50cl



LOMBARDIA - LAGO DI GARDA - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "GARDA BRESCIANO DOP" - OLEARIA CALDERA

Zona di origine:	Lago di Garda
Varietà di olive:	Casaliva, Frantoio, Leccino
Sistema di raccolta:	brucatura a mano
Estrazione:	ciclo continuo
Colore:	giallo con riflessi verdi
Profumo:	delicato
Sapore:	fruttato
Impiego ideale:	su piatti a sapore delicato come pesce d'acqua dolce, verdure, carni bianche e pasticceria fine

● bottiglie da 50cl



La Carta degli Oli

LOMBARDIA - LAGO DI GARDA - OLIO EXTRAV. DI OLIVA "FRANTO" - OLEARIA CALDERA

Zona di origine:	nazionale
Varietà di olive:	Leccino, Frantoio, Ogliarola, Coratina
Sistema di raccolta:	brucatura a mano
Estrazione:	ciclo continuo
Colore:	verde con riflessi gialli
Profumo:	fresco con sentori vegetali
Sapore:	aromatico leggermente erbaceo e molto equilibrato
Impiego ideale:	in cottura su tutti i tipi di piatti
●	bottiglie da 75cl



LIGURIA - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "SELEZIONE" - POLLA

Zona di origine:	nazionale
Altitudine:	collina (400-500m)
Varietà di olive:	Leccino
Sistema di raccolta:	brucatura a mano
Estrazione:	prima spremitura a freddo
Colore:	giallo intenso
Profumo:	intenso
Sapore:	fruttato
Grado di acidità:	inferiore allo 0,5%
Impiego ideale:	a crudo su carni, verdure e primi piatti
●	bottiglie da 75cl



LIGURIA - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TAGGIASCA - FERRARI

Zona di origine:	Ponente Ligure - Ranzo (IM)
Altitudine:	ca. 300 m s.l.m.
Varietà di olive:	prevalentemente Taggiasca
Sistema di raccolta:	brucatura a mano
Estrazione:	estrazione a freddo entro le 48 ore, imbottigliamento senza filtrazione e successivo stoccaggio in magazzino interrato.
Colore:	dal giallo verde a giallo dorato a seconda del grado di maturazione delle olive
Profumo:	delicato di oliva
Sapore:	delicato, leggermente fruttato con sentore di carciofi
Grado di acidità:	inferiore allo 0,4 %
Impiego ideale:	a crudo su tutti i piatti delicati
●	bottiglie da 75cl
●	latte da 5l



LIGURIA - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "CRU MUELA" - SOMMARIVA

Zona di origine:	nazionale
Altitudine:	collina (400-500m)
Varietà di olive:	Taggiasca, Leccino, Frantoio e Gentile
Sistema di raccolta:	brucatura a mano
Estrazione:	molitura a freddo entro le 24 ore con sgocciolamento naturale
Colore:	giallo con riflessi verdi leggermente velato
Profumo:	fruttato di media intensità, fresco con sentori vegetali
Sapore:	equilibrato con sentori di mandorla e carciofo
Grado di acidità:	inferiore allo 0,28 %
Impiego ideale:	a crudo su piatti di pesce e carne, primi piatti e zuppe
●	bottiglie da 75cl
●	spray da 25cl



La Carta degli Oli

TOSCANA - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - FATTOI

Zona di origine: Montalcino
Altitudine: collina (400-500m)
Varietà di olive: Frantoio, Moraiolo, Leccino
Raccolta: brucatura a mano
Estrazione: a freddo subito dopo la raccolta
Sapore: fruttato e fragrante
Grado di acidità: 0,28 %
Impiego ideale: a crudo
● bottiglie da 75cl



ABRUZZO - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - SANTOLERI

Zona d'origine: Piane di Caprafico, Guardagrele, CH
Altitudine: mt 500 slm
Varietà di olive: Leccino, Gentile di Chieti e Intosso.
Sistema di raccolta: brucatura a mano
Estrazione: a freddo, utilizzando le macine a molazza ed evitando il filtraggio.
Colore: giallo/verde
Profumo: non molto inteso ma caratteristico
Sapore: intenso di frutto, di erba con sentori di pomodoro e melanzana leggermente amaro e piccante
Grado di acidità: inferiore allo 0,3%
Impiego ideale: l'olio di Caprafico e ideale per condire primi piatti, pur non avendo un profumo spiccato.
● bottiglie da 75cl



SICILIA - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "FIORE DEL BELICE" - LOMBARDO

Zona d'origine: provincia di Trapani, comuni di Castelvetrano e Campobello di Mazara
Varietà di olive: Nocellara del Belice
Sistema di raccolta: brucatura a mano
Estrazione: a freddo, impianto continuo moderno
Aspetto: leggermente velato
Colore: verde intenso
Profumo: fresco di oliva
Sapore: fruttato moderatamente amaro e piccante, con piacevoli sentori di carciofo e note erbacee
Grado di acidità: inferiore allo 0,2%
Impiego ideale: su antipasti di verdure gratinate e di olive al naturale, su primi piatti con crostacei, zuppe di legumi, pesci arrostiti e carni rosse ai ferri.
● bottiglie da 75cl
● latte da 5l



PUGLIA - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "TERRE DI BARI DOP" - DE CARLO

Zona di origine: Bitritto - Tenuta Torre di Mossa
Altitudine: 150 m. - s.l.m.
Varietà di olive: Ogliarola Baresana e Coratina
Sistema di raccolta: brucatura a mano
Estrazione: a freddo entro le 24 ore con macine in granito
Colore: giallo dorato con riflessi verdi, leggermente velato.
Profumo: ampio e complesso, ricco di note vegetali di erbe di campo e sottili note di officinali, con sentori di maggiorana e mandorla verde.
Sapore: morbido ed equilibrato, caratterizzato da toni di erbe fresche e mandorla dolce in chiusura. Amaro e piccante contenuti e molto armonici.
Grado di acidità: inferiore allo 0,3%
Impiego ideale: su antipasti di pesce di mare o di lago, crostacei al vapore, primi piatti bianchi con verdure, preparazioni di pesce arrostito o alla griglia e su carni bianche.
● bottiglie da 50cl "Tenuta Torre di Mossa"
● bottiglie da 10cl "Tenuta Torre di Mossa"
● latte da 3l "il Classico"
● bottiglie in ceramica dipinta a mano da 25cl "il Classico"



- Sono disponibili gli Oli Extravergine Aromatizzati al **tartufo**, **mandarino**, **limone**, **peperoncino**, **basilico**, **funghi porcini**, **aglio** bottiglie da 10 cl e 25 cl