

La Carta degli Oli



Lombardia - Valtellina

OLIO EXTRAVERGINE "LA CONCA"

Zona di Origine	Poggiridenti - Lombardia
Altitudine	ca. 250/300m <i>s.l.m.</i>
Varietà di olive	Frantoio, Leccino e Pendolino
Sistema di raccolta	Brucatura a mano
Estrazione	Tradizionale a freddo
Colore	Verde
Profumo	Netto d'oliva
Sapore	Erbaceo, leggermente amaro e piccante, mediamente intenso e persistente
Grado di acidità	Acidità massima totale espressa in acido oleico, non superiore a 0,50G per 100g di olio
Impiego ideale	A crudo su carpaccio di bresaola o di carne in generale, su patate lesse e filetto di trota
Formato	● Bottiglie da 50cl con tappo antirabbocco



Lombardia - Lago Di Como

OLIO LAGHI LOMBARDI LARIO DOP - Azienda Agricola Poppo

Zona di Origine	Lago di Como - Lombardia
Altitudine	ca. 250/300m <i>s.l.m.</i>
Varietà di olive	Frantoio, Leccino e Casaliva
Sistema di raccolta	Direttamente dalla pianta a mano o con sistemi 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
Formato	● Bottiglie da 50cl con tappo antirabbocco



Lombardia - Lago di Como

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - Oleificio Vanini

Zona di Origine	Italia
Altitudine	ca. 250/300m <i>s.l.m.</i>
Varietà di olive	Leccino, Gentile di Chieti
Sistema di raccolta	Meccanico
Estrazione	Ciclo continuo
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
Impiego ideale	Pesce, zuppe, carpaccio di carne
Formato	● Bottiglie da 50cl ● Bottiglie da 75cl



Lombardia - Lago Di Garda

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "GARDA BRESCIANO DOP" - Olearia Caldera

Zona di Origine	Lago di Garda
Varietà di olive	Casaliva, Leccino e Frantoio
Sistema di raccolta	Meccanico, brucatura a mano
Estrazione	Ciclo continuo
Colore	Verde con riflessi gialli
Profumo	Fresco con netti sentori di carciofo dolce, mela verde, mandorla fresca e vaniglia
Sapore	Elegante con spiccate caratteristiche di cuore di carciofo, mela verde, mandorla acerba e vaniglia. Finale piacevole con note piccanti e amaro equilibrato.
Impiego ideale	Pesce d'acqua dolce, verdure, carni bianche e pasticceria fine
Formato	● Bottiglie da 50cl con tappo antirabbocco



Lombardia - Lago Di Garda

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "FRANTO" - *Olearia Caldera*

Zona di Origine	Nazionale
Altitudine	Ca. 250/300m <i>s.l.m.</i>
Varietà di olive	Casaliva, Leccino e Frantoio
Sistema di raccolta	Meccanico
Estrazione	Ciclo continuo
Colore	Verde con riflessi gialli
Profumo	Fresco con sentori vegetali di oliva matura ed erbe di campo
Sapore	Aroma di olive verdi, gusto erbaceo, piccante con finale amaro.
Impiego ideale	In cottura su tutti i tipi di piatti
Formato	● Bottiglie da 75cl con tappo antirabbocco



Liguria

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MOSTO - *Ferrari specialità Alimentari*

Zona di Origine	Nazionale
Altitudine	Tra i 300m e i 500m <i>s.l.m.</i>
Varietà di olive	Taggiasca, Pignola, Colombaia
Sistema di raccolta	Brucatura a mano
Estrazione	Estrazione a freddo nel rispetto delle caratteristiche organolettiche. 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
Formato	● Bottiglie da 75cl



Toscana

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VALDIFALCO - *Loacker Wine Estates*

Zona di Origine	Tenuta Valdifalco - Parco dell'Uccellina - Toscana
Altitudine	417m <i>s.l.m.</i>
Varietà di olive	Frantoio e Moraiolo
Sistema di raccolta	Manuale
Estrazione	A freddo, ciclo continuo con frangitore e gramole
Colore	Verde chiaro brillante
Profumo	Intensamente fruttato con sentori di oliva matura e mandorla dolce.
Sapore	Amaro medio-leggero e piccante ben pronunciato.
Grado di acidità	0,18%
Impiego ideale	A crudo, su carni grigliate e per arricchire ogni pietanza.
Formato	● Bottiglie da 50cl



Molise

OLIO EXTRAVERGINE CENTOUNDICI "111" biologico monocultivar Gentile di Larino

Azienda Agricola Andrea Caterina

Zona di Origine	Molise - Ururi - Campobasso
Altitudine	262m <i>s.l.m.</i>
Varietà di olive	Gentile di Larino
Sistema di raccolta	Manuale con abbacchiatori
Estrazione	A freddo
Lavorazione	Ciclo continuo, in frantoio
Profumo	Fruttato verde che richiama profumo di olive fresche e erbe selvatiche
Sapore	Morbido e fluido alle erbe di campo e mandorla, lieve punta piccante in chiusura
Grado di acidità	0,17%
Impiego ideale	Minestre di ortaggi invernali, carni rosse alla brace, pizz' e foje (piatto tipico molisano)
Formato	● Bottiglie da 50cl con tappo antirabbocco



Sicilia

OLIO EXTRVERGINE "FIORE DEL BELICE"

Azienda Agricola Lombardo

Zona di Origine	Provincia di Trapani, Comuni di Castelvetrano e Campobello di Mazara	
Varietà di olive	Nocellara del Belice da agricoltura biologica	
Sistema di raccolta	Brucatura a mano	
Estrazione	A freddo, impianto continuo moderno	
Colore	Verde intenso	
Profumo	Netto d'Oлива	
Sapore	Fruttato leggermente piccante	
Grado di acidità	Inferiore allo 0,2%	
Impiego ideale	Verdure gratinate, primi con crostacei, zuppe di legumi, pesci arrosto e carni rosse ai ferri	
Formato	● Bottiglie da 50cl con tappo antirabbocco	● Latta da 5l



Puglia

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "IL CLASSICO" - De Carlo

Zona di Origine	Conca Barese - Puglia - Bari	
Altitudine	150m s.l.m.	
Varietà di olive	Ogliarola e Coratina	
Sistema di raccolta	A mano	
Lavorazione	Entro 24 ore dalla raccolta	
Estrazione	A ciclo continuo misto	
Fruttato	Medio alla raccolta evolve al delicato durante la maturazione	
Colore	Verde alla produzione evolve durante la maturazione ad un giallo paglierino con riflessi verdi	
Profumo	Netto di oliva con sentori di carciofo e mandorla verde	
Sapore	Morbido ed equilibrato, caratterizzato da toni di erbe fresche e mandorla dolce in chiusura	
Impiego ideale	Indicato l'utilizzo per qualunque pietanza, ideale su preparazioni di pesce bollito o arrosto, frittture di mare, sughi e carni arrosto	
Formato	● Bottiglia da 10cl con tappo antirabbocco	● Latta da 1l
	● Bottiglia in ceramica da 25cl	● Bag in box da 5l
	● Bottiglie da 50 cl con tappo antirabbocco	



Puglia

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "IL BIOLOGICO" - De Carlo

Zona di Origine	Conca Barese - Puglia - Bari	
Altitudine	150m s.l.m.	
Varietà di olive	Ogliarola e Coratina da agricoltura biologica	
Sistema di raccolta	A mano	
Lavorazione	Entro 24 ore dalla raccolta	
Estrazione	Ciclo continuo misto	
Fruttato	Medio alla raccolta evolve al delicato durante la maturazione	
Colore	Giallo dorato intenso	
Profumo	Elegante e fine, caratterizzato da ricchi toni di erbe fresche di campo e note di frutta bianca	
Sapore	Morbido ed equilibrato, caratterizzato da toni di erbe fresche e mandorla dolce in chiusura	
Grado di acidità	Maximum 0,3%	
Impiego ideale	Olio dal gusto delicato da utilizzare in cucina per insaporire qualsiasi tipo di pietanza senza alterare le caratteristiche peculiari delle materie prime utilizzate. Ideale su preparazioni di pesce bollito o arrosto, frittture di mare, sughi e carni arrosto.	
Certificazione Bio	BIOS	
Formato	● Bottiglia da 50cl con tappo antirabbocco	



Puglia

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "FELICE GARIBALDI" - De Carlo

Zona di Origine	Bitritto e dintorni - Conca Barese - Puglia - Bari
Altitudine	150m s.l.m.
Varietà di olive	Ogliarola e Barese
Sistema di raccolta	A mano
Estrazione	Ciclo continuo misto
Lavorazione	Entro 12 ore dalla raccolta
Colore	Verde naturale
Profumo	Sentori di erbe di campo e pomodoro verde, con predominanza netta dell'oliva
Sapore	Morbido ed equilibrato, caratterizzato da toni di erbe fresche e mandorla dolce in chiusura stimola il palato con piccante morbido e vivace
Grado di acidità	Maximum 0,3%
Impiego ideale	Da utilizzarsi preferibilmente a crudo per esaltare il gusto ed il profumo di qualsiasi tipo di pietanza. E' ideale su preparazioni di pesce crudo, arrosto o al vapore, crostacei e molluschi in antipasto, primi piatti delicati, carpacci e verdure bollite
Formato	● Bottiglia da 50cl con tappo antirabbocco



Puglia

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "TENUTA ARCAMONE" - De Carlo

Zona di Origine	Bitritto - Tenuta Arcamone - Conca Barese - Puglia
Altitudine	150m s.l.m.
Varietà di olive	Coratina da agricoltura biologica
Sistema di raccolta	A mano
Lavorazione	Entro 12 ore dalla raccolta
Estrazione	Ciclo continuo misto
Colore	Verde con riflessi dorati, leggermente velato
Profumo	Elegante e complesso, caratterizzato da ampie e armoniche note vegetali di erbe fresche di campo
Sapore	Equilibrato, leggermente amaro con piccante deciso e persistente, ricco di toni vegetali di carciofo, mandorla verde
Grado di acidità	Maximum 0,3%
Impiego ideale	Verdure alla brace, funghi porcini alla piastra, zuppe di legumi misti, pomodori in insalata, minestrone di verdure
Certificazione Bio	BIOS
Formato	● Bottiglia da 50cl con tappo antirabbocco



Puglia

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "TERRE DI BARI DOP" TENUTA TORRE DI MOSSA - De Carlo

Zona di Origine	Bitritto - Tenuta Torre di Mossa - Puglia
Altitudine	150m s.l.m.
Varietà di olive	Coratina
Sistema di raccolta	A mano
Estrazione	Ciclo continuo misto
Lavorazione	Entro 12 ore dalla raccolta
Colore	Verde intenso
Profumo	Ampio ed elegante. Netto il sentore di oliva ed erba falciata oltre a note vegetali di carciofo e mandorla verde
Sapore	Dolce a primo impatto, si rivela dotato di amaro deciso ma contenuto, piccante intenso e persistente, oltre a stuzzicare il palato con una persistente sensazione di vitalità
Grado di acidità	Maximum 0,3%
Impiego ideale	Esprime tutta la sua personalità su pane grigliato semplice ma è anche ideale da utilizzare a crudo su preparazioni a base di carne, zuppe di legumi, grano, carpacci di carne, primi piatti saporiti.
Formato	● Bottiglia da 50cl con tappo antirabbocco



Puglia

OLI EXTRAVERGINI AROMATIZZATI - De Carlo

- Al Mandarino** Ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive e mandarini freschi interi, è ideale su insalate estive, salmone fresco e affumicato, verdure al vapore e carni bianche, ottimo per la preparazione di dolci
- Al Limone** Ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive e limoni freschi interi, è ideale su verdure crude o cotte, insalate di campo, salmone affumicato, primi piatti delicati, pesci al vapore o arrosto, ottimo per la preparazione di dolci
- Al Tartufo** Ottenuto mediante l'aggiunta di aroma al tartufo bianco in olio extravergine di oliva, è ideale su antipasti, primi piatti, carpaccio di carne, formaggi freschi e arrosti.
- Al Peperoncino** Il peperoncino fresco messo in infusione con l'olio extravergine di oliva di propria produzione, un classico
- Al Basilico** Ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive e basilico fresco, è ideale su insalata "caprese", bruschetta, pizza, paste delicate, verdure al vapore, sughi al pomodoro
- All'aglio** Ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive e aglio fresco intero, è ideale bruschette, sughi, carni alla brace, verdure grigliate, zuppe e spaghetti
- Formato**
- Bottiglie da 10cl con tappo antirabbocco
 - Bottiglie da 25cl con tappo antirabbocco



OLIO EXTRAVERGINE AL TARTUFO ORO IN CUCINA- Tartuflanghe

Olio extravergine di oliva con tartufi bianchi

L'olio extravergine di oliva proviene da un antico frantoio situato sul lago Trasimeno. La raccolta a mano delle olive e la frangitura a freddo garantiscono un prodotto di altissima qualità. L'olio ottenuto è di colore verde dai riflessi dorati, all'olfatto il sapore dell'oliva si unisce ai sentori delicati di vegetali crudi, di mandorla, di fiori e frutta fresca. Un sapore fruttato, fragrante, delicato e armonico, dalle caratteristiche ideali per un ottimo abbinamento che esalta il sapore e il profumo del tartufo.

Formato ● Bottiglia da 10cl

