

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 EXTRAVERGINE "OLIO DELL'ELFO" - Azienda Agricola FOLINI ELISA

| | |
|---------------------|--|
| Zona di Origine | Ardenno - Valtellina - 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 |
| Impiego ideale | A crudo su antipasti di verdure gratinate e legumi, sulla carne rossa ai ferri |
| 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 "FILTRATO COTONE" - Oleificio Vanini

| | |
|---------------------|---|
| Zona di Origine | Lago di Como - Lombardia e Abruzzo |
| Altitudine | ca. 250/300m <i>s.l.m.</i> |
| Varietà di olive | Frantoio, Leccino, Gentile di Chieti |
| Sistema di raccolta | Brucatura a mano |
| 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 75cl ● Latta da 3lt |



Lombardia - Lago Di Como

OLIO EXTRAVERGINE "AFFIORATO" - *Oleificio Vanini*

| | |
|---------------------|--|
| Zona di Origine | Lago di Como - Lombardia |
| Altitudine | ca. 250/300m <i>s.l.m.</i> |
| Varietà di olive | Frantoio, Leccino |
| Sistema di raccolta | Brucatura a mano |
| Estrazione | Ciclo continuo |
| Colore | Giallo con riflessi verdi |
| Profumo | Netto d'oliva |
| Sapore | Equilibrato di erba, verdure |
| Grado di acidità | Inferiore allo 0,3 |
| Impiego ideale | Insalate, pesce, zuppe, carpaccio di carne |
| Formato | 🌿 Bottiglie da 50cl con tappo antirabbocco |



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 "SELEZIONE" - *Oleificio Polla Nicolò*

| | |
|---------------------|--|
| 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 | Ricco non eccessivamente piccante |
| Grado di acidità | 0,2-0,3% |
| Impiego ideale | Piatti a base di carne e insalate sfiziose |
| Formato | 🌿 Bottiglie da 75cl |



La Carta degli Oli

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, Colombala |
| 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 |
| 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 |
| Colore | Verde chiaro brillante |
| Sapore | Aromi erbacei, intensamente fruttati al palato, con note di mandorla. |
| Grado di acidità | Inferiore allo 0,4% |
| 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 EXTRAVERGINE "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'Oliva |
| Sapore | Fruttato leggermente piccante |
| 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 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, frittiture di mare, sughi e carni arrosto |
| Formato | <ul style="list-style-type: none">● Bottiglia da 10cl con tappo antirabbocco● Bottiglia in ceramica da 25cl● Bottiglie da 50 cl con tappo antirabbocco● Latta da 1l● Bag in box da 5l |



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 | Primi e secondi piatti a base di pesce |
| 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 | Pane grigliato, a crudo su carne, zuppe di legumi, grano e primi piatti saporiti. |
| Formato | ● Bottiglia da 50cl con tappo antirabbocco |



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

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.

- Oro in cucina** Olio extravergine di oliva con tartufi bianchi
- Formato**
- Bottiglia da 10cl

