



E' affascinante l'immagine dell'olivicoltura di Puglia, dove gli olivi creano un paesaggio di incomparabile bellezza. E' qui, nella Conca Barese, nel territorio di Bitritto, che nasce nel 1600 il frantoio De Carlo. Attualmente l'azienda, gestita da Saverio e Grazia De Carlo, conta su 50 ettari di oliveto, situati a circa 150 metri sul livello del mare. La raccolta delle olive avviene direttamente dalla pianta secondo l'antico metodo della "brucatura", in modo da selezionare solo i frutti migliori.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "CONTRADA TORRE MARINA" *Da agricoltura biologica*

Il Contrada Torre Marina viene prodotto da olive raccolte nell'agro di Bitritto, da produttori selezionati ed affezionati alla famiglia De Carlo da generazioni. Le olive di cultivar ogliarola e coratina, raccolte direttamente dalla pianta vengono lavorate entro 24 ore nel frantoio aziendale.

- Bottiglie da 50 cl



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "TENUTA TORRE DI MOSSA"

DOP Terra di Bari-Bitonto

Torre di Mossa è il podere "storico" della famiglia De Carlo, da cui nasce questo Extravergine che rappresenta appieno l'idea di qualità. La cultivar è la Coratina, la mamma di tutti gli oli del territorio. Questo olio permette quel gusto e sapore che fanno di questo Extravergine un vanto. La produzione limitata, i riconoscimenti e i premi ricevuti, ne fanno un prodotto di grande prestigio destinato ad esaurirsi molto rapidamente.

- Bottiglie da 10 cl
- Bottiglie da 25 cl (TAPPO ANTIRABBOCCO)
- Bottiglie da 50 cl



OLIO EXTRAVERGINE IL "CLASSICO"

Viene prodotto da olive raccolte nell'agro di Bitritto, da produttori selezionati ed affezionati alla famiglia De Carlo da generazioni. Le olive, di cultivar Ogliarola e Coratina, raccolte direttamente dalla pianta, vengono lavorate entro 24 ore nel frantoio aziendale.

- Bottiglie da 50 cl (su richiesta con TAPPO ANTIRABBOCCO)
- latta da 1 lt o 3 lt



OLIO EXTRAVERGINE "FELICE GARIBALDI"

Viene prodotto da olive raccolte nelle Tenute dell'Azienda Agricola De Carlo. È un olio monocoltivar, prodotto dalla varietà di olive Ogliarola (Cima di Bitonto) al 100%, cultivar storica della Conca Barese, raccolte direttamente dalla pianta e lavorate entro 12 ore nel frantoio aziendale.

- Bottiglie da 50 cl (TAPPO ANTIRABBOCCO)



OLI EXTRAVERGINE AROMATIZZATI

Al Mandarino: ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive e mandarini freschi interi è ideale su insalate estive salmone fresco ed 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 arrostiti.

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 su bruschette, sughi, carni alla brace, verdure grigliate, zuppe e su spaghetti.

● bottiglie da 25 e 10 cl

**CARCIOFI**

Carciofi lavorati freschi in olio extravergine di oliva.

- cuore di carciofini interi vasi da 190g
- carciofi interi vasi da 310g e 1kg
- carciofi interi grigliati vasi da 310g
- carciofi spicchi vasi da 1000g
- carciofi interi vasi da 1000g

MELANZANE SOTTOLIO

Le melanzane De Carlo provengono dai campi dell'azienda agricola di Famiglia, e sono coltivate secondo il metodo dell'agricoltura biologica.

- vasetti da 190g e 1kg

**GIARDINIERA**

Sedano, scalogno, peperone rosso e giallo, finocchio, carote gialle rosse e verdi, cavolo, puntarelle e carciofi in olio extravergine di oliva, incredibile la croccantezza.

- vasi da 310g

LAMPASCIONE

Il bulbo di questo cipollotto selvatico che cresce spontaneamente nelle campagne pugliesi, viene pulito, lessato e messo in olio extravergine di oliva con capperi e peperoncino. Leggermente amaro conserva tutta la tipicità di una terra come la Puglia

- Vasi da 310g

CIME DI RAPA

- Vasi da 190g

POMODORI SOTT'OLIO

Pomodori "Sunkissed" ciliegino di Pachino, di prima scelta, essiccati per disidratazione, lavorati con sale, erbe mediterranee ed olio extravergine di oliva, senza aggiunta di conservanti.

Sono ideali nella preparazione di primi piatti gustosi, pizze, insalate, antipasti.

- vasi orcio da 190g
- vaso da 1000g

**CREME**

- crema cuor di carciofi da 100g
- crema olive nere da 100g e 550g
- crema olive verdi agli agrumi da 100g
- crema pomodorini red passion da 100g e 550g

OLIVE TERMITE BITETTO

Queste olive carnose, tipiche della loro terra vengono messe in acqua e sale, ottime sia come aperitivo che per cucinare.

- Vasi da 190 g

OLIVE BELLA DI CERIGNOLA

Olive verdi grandi gustose dalla polpa croccante, lavorate in acqua e sale; sono ottime per aperitivi ed antipasti.

- Vasi da 350 g
- Vasi cilindro da 2 kg

**ORIGANO**

tipico condimento mediterraneo, consigliato l'utilizzo su caprese di mozzarella, insalata di pomodori, pizza margherita, sughi al pomodoro, carni alla brace, verdure in genere.

- Sacchetti da 20 g

POMODORI SECCHI

Pomodori essiccati tradizionalmente per disidratazione e confezionati.

- Sacchetti da 250 g

**SUGHI**

- sugo all'Arrabbiata da 220g
- sugo alle Olive da 220g
- sugo Ricotta e Carciofi da 220g