La Carta degli Oli



La Carta degli Oli

Lombardia - Valtellina

OLIO EXTRAVERGINE "LA CONCA"



Zona di Origine	Poggiridenti - Lombardia
Altitudine	ca. 250/300m *s.l.m.*
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	0,08%
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 DI OLIVA - *Oleificio Vanini*



Zona di Origine	Italia
Altitudine	ca. 250/300m *s.l.m.*
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.
Grado di acidità	0,20%
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	Italia
Altitudine	Ca. 250/300m *s.l.m.*
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.
Grado di acidità	0,27%
Impiego ideale	In cottura su tutti i tipi di piatti
Formato	Bottiglie da 75cl con tappo antirabbocco

La Carta degli Oli

Liguria

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MOSTO - *Ferrari specialità Alimentari*



Zona di Origine	Italia
Altitudine	Tra i 300m e i 500m *s.l.m.*
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

Liguria

OLIO EXTRAVERGINE TAGGIASCO - *Ferrari specialità Alimentari*



Zona di Origine	Liguria
Varietà di olive	Taggiasca
Estrazione	Spremitura a freddo
Colore	Da giallo a giallo-verde
Profumo	Fruttato dolce con leggera sensazione di piccante e amaro.
Sapore	Delicato e dall'aroma tenue con spiccate componenti di frutta secca e pinolo
Grado di acidità	0,33%
Impiego ideale	A crudo esalta il sapore delle verdure, nelle insalate, ideale sulla bruschetta. Ottimo anche sui cibi cotti: zuppe, minestre, riso, pasta, carne alla griglia, pesce e verdure al vapore o grigliate.
Formato	Bottiglie da 50cl

Liguria

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MOSTO Carta Oro - *Rossi 1947*



Zona di Origine	Italia
Varietà di olive	Leccino, Frantoio, Ogliarola e Gentile
Estrazione	Spremitura a freddo, non filtrato
Colore	Verde opaco
Profumo	Fruttato di intensità medio leggera, con note di carciofo e mandorla
Sapore	Aroma erbaceo e delicato
Grado di acidità	0.32%
Impiego ideale	Pietanze di ogni genere, ideale su crudi e piatti delicati
Formato	Bottiglie da 75cl

Toscana

OLIO EXTRAVERGINE FRANTOIO DI SANTA TEA - *Gonnelli 1585*



Zona di Origine	nelle migliori zone in Toscana e Italia in funzione della qualità dell'annata.
Varietà di olive	varietà italiane di olive verdi e nere
Lavorazione	defogliazione e separazione corpi estranei (rametti, foglie) mediante sistema brevettato, lavaggio con acqua depurata. Lavorazione a ciclo continuo in assenza di ossigeno sotto azoto
Estrazione	a temperatura controllata (a freddo)
Colore	dorato con riflessi verdi
Profumo	di olive fresche con note vegetali e sensazioni di frutta matura
Sapore	rotondo, armonico con sensazioni di amaro e piccante in equilibrio con le note di mandorla.
Impiego ideale	ideale per condire insalate e grigliate. Ottimo con i tortelli di patate alle erbette
Formato	Bottiglia da 50cl

La Carta degli Oli

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'Oliva
Sapore	Fruttato leggermente piccante
Grado di acidità	Inferiore allo 0,2%
Impiego ideale	Verdure gratinate, crostacei, zuppe di legumi, pesci arrosto e carni rosse ai ferri
Formato	• Bottiglie da 50cl con tappo antirabbocco

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	Ideale su preparazioni di pesce bollito o arrosto, fritture di mare, sughi e carni arrosto.

Formati

- Bottiglia da 10cl con tappo antirabbocco
- Bottiglia in ceramica da 10cl
- Bottiglia in ceramica da 25cl
- Bottiglie da 50 cl con tappo antirabbocco
- Lattina da 10cl
- Lattina da 25cl
- Bag in box da 5l



La Carta degli Oli

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, con a ricchi toni di erbe fresche di campo e note di frutta bianca
Sapore	Morbido ed equilibrato con toni di erbe fresche e mandorla dolce in chiusura
Grado di acidità	Maximum 0,3%
Impiego ideale	Ideale su preparazioni di pesce bollito o arrosto, fritture 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, toni di erbe fresche e mandorla dolce
Grado di acidità	Maximum 0,3%
Impiego ideale	A crudo su qualsiasi pietanza, ideale su crostacei e molluschi in antipasto, carni bollite
Formato	Bottiglia da 50cl con tappo antirabbocco

Puglia
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

La Carta degli Oli

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, con ampie e armoniche note vegetali di erbe fresche di campo
Sapore	Equilibrato, leggermente amaro con piccante, 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
Certificazione Bio	BIOS
Formato	Bottiglia da 50cl con tappo antirabbocco

Gli oli aromatizzati

Puglia

ELISIR PER CONDIMENTI - *De Carlo*



ELISIR 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

ELISIR 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

ELISIR 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.

ELISIR AL PEPERONCINO È ottenuto mediante l'infusione in olio extra vergine di oliva di peperoncino fresco. È ideale su bruschette, primi piatti gustosi, zuppe intense di legumi, formaggi a pasta dura e su carni rosse alla brace.

ELISIR 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

ELISIR ALL'AGLIO Ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive e aglio fresco intero, è ideale bruschette, sughi, carni alla brace, verdure grigliate, zuppe e spaghetti



- Bottiglie da 10cl con tappo antirabbocco
- Bottiglie da 25cl con tappo antirabbocco

Piemonte

OLIO EXTRAVERGINE AL TARTUFO ORO IN CUCINA- *Tartuflanghe*



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 l tartufo.

- Bottiglia da 10cl