

PREMIO EXTRABIO *EXTRABIO PRIZE*

per gli oli biologici
della Campania
*for organic oils
from Campania*



Catalogo degli oli selezionati
alla XIV edizione 2022
*Guide of the oils selected at
the XIV edition 2022*



REGIONE CAMPANIA – ASSESSORATO AGRICOLTURA

Assessore Nicola Caputo

In collaborazione con:
Camera di Commercio di Napoli
Azienda Speciale SI IMPRESA della Camera di Commercio di Napoli
Associazione Analisti Sensoriali A.S.A.
Coldiretti Campania

CAMERA DI COMMERCIO DI NAPOLI

Presidente **Ciro FIOLA**

Analisi Chimica /Chemical Analysis

Divisione Laboratorio Chimico Merceologico S.l. Impresa – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Napoli
Presidente: Fabrizio Luongo
Direttore tecnico: Dario Tuccillo
Analisti: Coppola Daniele, Izzi Alessandra, Tessieri Mario.

Analisi Sensoriale/Sensory Analysis

Capo panel: Ambrosino M.L., Assaggiatori: D’Ambrosio A., D’Avino F., Dello Ioio G., De Vivo M., Erman E., Esposito G., Fresa D., Gambacorta L., Girardi F., Lo Conte A., Paduano A., Romano L., Scarpa P., Stanzione G.

COLDIRETTI CAMPANIA

Presidente **Gennarino MASIELLO**

ORGANIZZAZIONE/ORGANIZATION

Teresa De Felice **Dirigente Regione Campania UOD 500725**

De Maio Ester, Iannotta Pasquale, Lassandro Alfredo, Stanzione Grazia UOD 500725

Flora Della Valle **Dirigente Regione Campania UOD 500720**

Lalla Nicola- Regione Campania UOD 500720

Maria Luisa Ambrosino - ASA

PROGETTO GRAFICO

Guido Ambrosino

PROGETTO EDITORIALE

GRAFICA FONSOR srl - grafica_fonsor1@libero.it

Indice

Presentazione	4	Oleificio FAM	33
		Oleificio Lo Conte	34
Presentation	5	Olivicola Cassetta	35
		Pregio sas	36
GLI OLI SELEZIONATI	7	Ragozzino De Marco (Don Raffaè)	37
A un passo dalle ferriere	9	Ragozzino De Marco (Trebula)	38
Abbamonte Carlo	10	Rizzo Marco (Impronta)	39
Capovolti soc. coop sociale	11	Rizzo Marco (Talismano)	40
Case d’Alto (Gran Cru)	12	Rocca Normanna (Ecla)	41
Case d’Alto (Ravece)	13	Rocca Normanna (Icante)	42
Cilento Nutraceutico	14	San Comaio	43
Cipriano Benedetta	15	Sole di Cajani (Magisto)	44
D’Ausilio Giovanna	16	Sole di Cajani (Verbio)	45
De Martini Augusto (Sacrum Blend)	17	Starze	46
De Martini Augusto (Sacrum Ortice)	18	Tenuta Romano (Gold Bio)	47
De Ruosi	19	Tenuta Romano (Ortice Bio)	48
Di Fiore Carla	20	Tenuta Tortorella (Blend)	49
Diglio Salvatore	21	Tenuta Tortorella (Ofra)	50
Fattoria Maria Petrillo	22	Terra di Briganti	51
Ianniciello Maria	23	Terre di Molinara soc coop agr	52
Il sogno del Cilento	24	Torre a Oriente (Ortice)	53
La Fattoria di S. Antonio	25	Torre a Oriente (Melella)	54
La Pianurella (Ascolana)	26	Torre Cangiani	55
La Pianurella (Itrana)	27	Torretta	56
L’Arcangelo & Co.	28	Tortoriello Franco	57
Le Marsicane	29	Tronco Agricola srl	58
Morrone sas	30	Vuolo	59
Nifo Sarrapochiello Lorenzo	31	Oli premiati dal 2006 al 2022	60
Oleificio Dell’Orto sas	32	I vincitori del Premio BIOLABEL	63

Presentazione

EXTRABIO è ormai un appuntamento abituale per i produttori di olio extra vergine di oliva biologico della Campania. Con questa XIV edizione, che giunge dopo un anno di assenza a causa della pandemia, si conferma l'impegno da parte degli organizzatori Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, Camera di Commercio di Napoli, Federazione Regionale della Coldiretti Campania in collaborazione con SI Impresa, azienda speciale della Camera di Commercio di Napoli e Analisti Sensoriali Associati, a diffondere la conoscenza degli oli biologici regionali fornendo al consumatore uno strumento per orientarsi verso una scelta consapevole di prodotti di qualità.

L'attenzione dei consumatori verso l'uso dell'olio extra vergine di oliva nella quotidiana alimentazione appare in continua crescita a livello mondiale. Complice il diffondersi del concetto di "dieta mediterranea" e delle sue grandi virtù nutrizionali, ci si avvicina a questo prodotto con sempre maggiore curiosità per quegli aspetti edonistici che spingono a ricercare caratteristiche sensoriali specifiche e a sperimentarne differenti impieghi, a crudo, in cottura e addirittura in gelati e dessert.

Al crescere della cultura su questo prodotto, si fa più evidente nel consumatore l'esigenza di qualità. Qualità che è il risultato di un'attenta gestione di tutta la filiera che comprende la coltivazione dell'oliveto con metodi rispettosi dell'ambiente, la raccolta delle olive al giusto grado di maturazione, l'estrazione dell'olio nel rispetto di semplici, ma rigorose, linee guida, la corretta conservazione e distribuzione del prodotto confezionato.

È sbagliato pensare che esista un solo tipo di "olio buono". Ne esistono numerose tipologie e la scelta dell'una o dell'altra è un bellissimo gioco che ognuno di noi può sperimentare.

L'esistenza in Campania di tante varietà di olivo

consente di realizzare, nei diversi comprensori, produzioni altamente tipiche. Si può spaziare, solo per fare qualche esempio, tra i sentori di erbe aromatiche, il caratteristico profumo di pomodoro, il gusto deciso di oli con sentori di carciofo, quello più delicato di oli che profumano di mandorla e mela.

L'olivicoltura biologica in Campania ha ricevuto un notevole impulso in questi ultimi due anni e attualmente interessa circa 11.000 ettari, pari a circa il 15% della superficie olivetata regionale, contribuendo in maniera significativa alla tutela ecocompatibile del territorio. Dei 1300 operatori coinvolti circa 150 hanno deciso di intraprendere percorsi di qualità che prevedono anche la commercializzazione del prodotto finito. Tuttavia, spesso tali prodotti non sono facilmente reperibili negli abituali punti vendita.

Vi consigliamo quindi di contattare il produttore per informazioni sulla distribuzione oppure di recarvi personalmente in azienda ed approfittarne per conoscere meglio i nostri territori.

Nel catalogo, per ogni olio selezionato sono riportati, oltre all'etichetta, sintetiche informazioni sul prodotto ed i risultati delle analisi chimiche e sensoriali.

All'eccellente ed omogenea qualità chimica degli oli in catalogo corrisponde un'ampia variabilità dei profili organolettici. Il sapore ed il profumo di un olio, infatti, sono il risultato dell'incontro tra le diverse varietà di olivo e la tecnologia di produzione. Sfogliando questo catalogo si comprende che non esiste un unico tipo di olio d'oliva. La scelta tra un fruttato leggero, medio o intenso dipende dai gusti personali e bisogna imparare a riconoscere le diverse produzioni per scegliere il tipo più adatto per i diversi accostamenti gastronomici. Ne abbiamo suggerito qualcuno, ma solo a titolo di esempio.

Il Comitato Organizzatore

Presentation

EXTRABIO has become a regular appointment for Campania's organic extra virgin olive oil producers. With this XIV edition, which comes after one year of absence due to the pandemic, the organizers Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, Camera di Commercio di Napoli, Federazione Regionale della Coldiretti Campania in collaboration with SI Impresa, special company of the Camera di Commercio di Napoli e Analisti Sensoriali Associati, confirm the aim to spread the knowledge of the organic oils from Campania Region, providing consumers with a tool to drive them towards a conscious choice of quality products.

Consumers' attention to the use of extra virgin olive oil in their daily diet appears to be constantly growing worldwide. Thanks to the spread of the "Mediterranean diet" and of its high nutritional values, people approach this product with ever greater curiosity for those hedonistic aspects that lead to search for specific flavour characteristics and to experiment different uses, raw, in cooking and even in ice cream and desserts.

As the culture around this product grows, the need for quality becomes more evident in the consumer. Quality that is the result of careful management of the entire supply chain which includes the olives production with methods that respect the environment, the harvesting of the olives at the right degree of ripeness, the extraction of the oil according to simple, but strict guidelines, the proper storage and distribution of the packaged product.

It is wrong to think that there is only one kind of "good oil". There are many different oils and the choice of one or the other is a beautiful game that everyone can experience.

The existence in Campania of so many olive

varieties allows the production of highly typical oils in the different areas. You can range, just to give a few examples, among the hints of aromatic herbs, the characteristic aroma of tomato, the strong taste of oils with hints of artichoke, the more delicate one of oils that smell of almond and apple.

Organic olive growing in Campania has received a significant boost in the last two years and currently interest about 11,000 hectares, equal to about 15% of the regional olive grove, with a significant contribution to the environmental protection of the area.

Among the 1300 producers, nearly 150 have chosen to undertake quality paths that also include the marketing of the final product. However, these oils are not always easy to find in the usual stores. We suggest you to contact the producer for information on the distribution or to go personally in the olive farm and take the opportunity to learn more about our lands.

For each selected oil, together with the label, synthetic information about the product and the results of chemical and sensory analysis are given in this guide. The homogeneous and excellent chemical quality of the oils listed here corresponds to a wide variability of the flavour profiles.

The smell and the taste of an oil, in fact, are the result of the interaction between the different olive varieties and the production technology. Looking through this guide it is easy to understand that it doesn't exist a single type of olive oil. The choice among a light, a medium or an intense fruity depends on personal preferences and we must learn to recognize the different productions in order to choose the most suitable for the different gastronomic combinations. We have suggested a few of them, but only as an example.

The Organizing Committee

GLI OLI SELEZIONATI





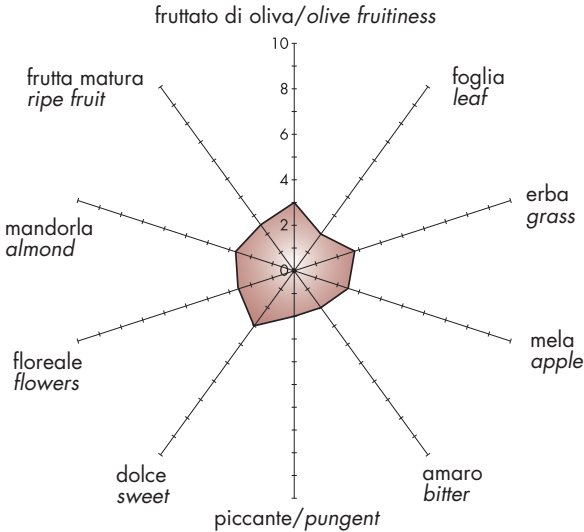
■ **Analisi sensoriale**
Olio di colore giallo.
Il fruttato di oliva leggero mostra sentori di mandorla e mela con note floreali e di frutta matura.
All’assaggio risulta dolce, con toni di amaro e piccante leggeri.
Indicato su vellutata di zucca, carni bianche alla griglia, pesci a vapore.

■ **Sensory analysis**
Yellow oil.
The light olive fruitiness shows fragrances of almond and apple with hints of flowers and ripe fruit.
In the mouth is sweet, with light bitterness and pungency.
Suggested on pumpkin cream, grilled white meat, steamed fish.

Quantità/Amount	4,6
Controllato da/Controlled by	SIDEL ITALIA
Varietà/Olive varieties	tonda, rotondella, cornavoia, leccino
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 8,0 €

■ **Analisi chimiche/Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,19
Perossidi/Peroxides	8,75
UV	K ₂₃₂ 2,07
	K ₂₆₈ 0,138
	DeltaK 0,005



Abbamonte Carlo

Carlo Abbamonte

Via Mattina, 39
84030 - Caggiano (SA)

Tel. 0975 393447
Cell. 3314838467
abbamonte86@gmail.com



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva leggero presenta note di mandorla e mela con profumi floreali. All'assaggio evidenzia toni di amaro e piccante medi ed un retrogusto persistente di rosmarino ed erbe selvatiche (cicoria, rucola, borragine).

Se ne suggerisce l'impiego su bruschette, zuppe di legumi, calamari grigliati, carpacci di carne e di pesce.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

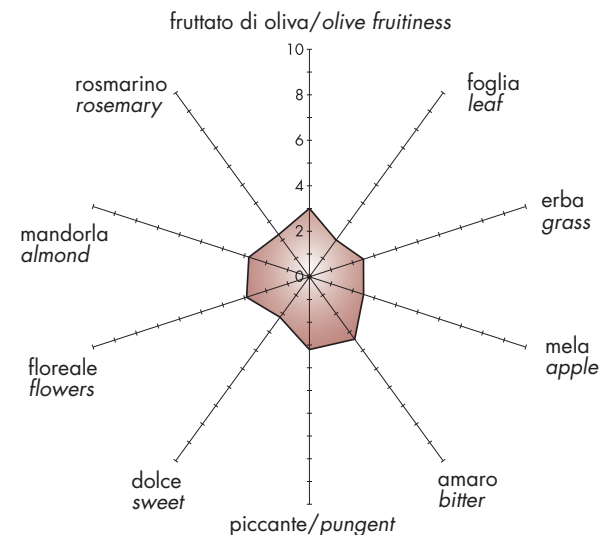
The light olive fruitiness shows notes of almond and apple with flowers hints. The tasting reveals bitter and pungent of medium intensity and a persistent aftertaste of rosemary and wild herbs (chicory, rocket, borage).

It is recommended on bruschetta, legume soups, grilled squids, meat and fish carpaccio.

Quantità/Amount	10,0 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	rotondella, frantoio
Molitura/Crushing	molazze/stone
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 9,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,15
Perossidi/Peroxides	6,26
K ₂₃₂	2,12
UV K ₂₆₈	0,139
DeltaK	0,010



Capovolti soc. coop sociale

Francesco Napoli

Via Tanagro, 12
84132 - Salerno (SA)

Tel. 089 9950019
info@capovolti.org
www.capovolti.org



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore verde.

Il fruttato di oliva verde di media intensità mostra evidenti sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. All'assaggio presenta toni di amaro e piccante medi e un retrogusto di cicoria selvatica.

Consigliato su bruschette, zuppa lenticchie, dolci a base di panna.

■ Sensory analysis

Green oil.

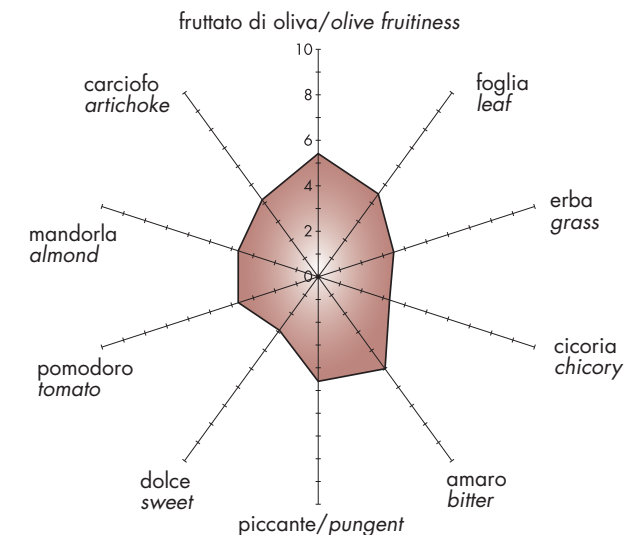
The green olive fruitiness of medium intensity has evident fragrances of artichoke, almond and tomato. In the mouth shows bitterness and pungency of medium intensity with wild chicory aftertaste.

Ideal on bruschetta, lentils soup, creamy desserts.

Quantità/Amount	10,1 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	rotondella, nostrale, frantoio, leccino
Molitura/Crushing	coltelli
Estrazione/Extraction	decanter 3 fasi
Prezzo/Price	0,50 l - 8,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,27
Perossidi/Peroxides	5,57
K ₂₃₂	2,38
UV K ₂₆₈	0,190
DeltaK	0,011



Case d'Alto

Claudio De Luca

Via Piave, 1
83035 - Grottaminarda (AV)
Cell. 339 7000779
info@casedalto.it
www.oliocoevo.it



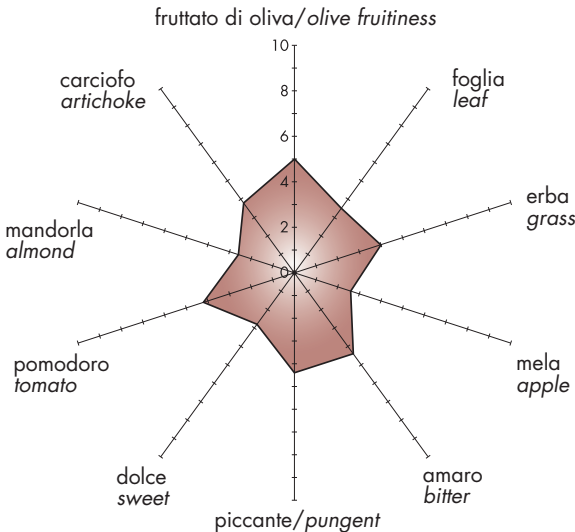
■ **Analisi sensoriale**
Olio di colore giallo con riflessi verdi.
Il fruttato di oliva verde di media intensità presenta note di pomodoro, carciofo e mela.
All'assaggio evidenzia toni di amaro e piccante di media intensità ed un gradevole retrogusto di erbe selvatiche (rucola, cicoria).
Se ne suggerisce l'impiego su bruschette, insalata di pomodori, vellutate di legumi e tartare di carni rosse.

■ **Sensory analysis**
Yellow-green oil.
The green olive fruitiness of medium intensity shows notes of tomato, artichoke and apple. In the mouth reveals well balanced bitter and pungent tones of medium intensity and a pleasant aftertaste of wild herbs (rocket, chicory). It is recommended on bruschetta, tomatoes salad, legumes creams and red meat tartare.

Quantità/Amount	5,0 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	ravece,leccino,frantoio
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 12,0 €

■ **Analisi chimiche/Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,30
Perossidi/Peroxides	8,06
K ₂₃₂	2,11
UV K ₂₆₈	0,157
DeltaK	0,007



Case d'Alto

Claudio De Luca

Via Piave, 1
83035 - Grottaminarda (AV)
Cell. 339 7000779
info@casedalto.it
www.oliocoevo.it



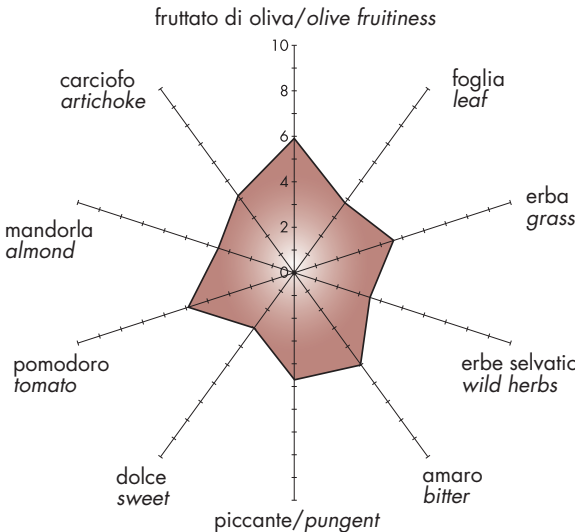
■ **Analisi sensoriale**
Olio dal colore verde limpido.
Il fruttato di oliva verde di media intensità presenta profumi molto nitidi di pomodoro acerbo, erba tagliata e carciofo. Al gusto evidenzia toni di amaro e piccante medi ed equilibrati con piacevole retrogusto di erbe selvatiche (rucola, cicoria, origano) e mandorla. Elevata armonia complessiva e persistenza della componente aromatica.
Indicato su scarola e fagioli, carni rosse grigliate, formaggi stagionati, sulla pizza Margherita.

■ **Sensory analysis**
Green limpid oil.
The green olive fruitiness of medium intensity shows very sharp fragrances of unripe tomato, cut grass and artichoke. The tasting reveals a good balance between bitter and pungent notes of medium intensity with a pleasant aftertaste of wild herbs (rocket, chicory, oregano) and almond. High overall harmony and persistence of the aromatic component. Suggested on escarole and beans soup, grilled red meat, aged cheese, pizza Margherita dressing

Quantità/Amount	5,0 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	ravece
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 17,0 €

■ **Analisi chimiche/Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,30
Perossidi/Peroxides	6,43
K ₂₃₂	1,81
UV K ₂₆₈	0,165
DeltaK	0,009



Cilento Nutraceutico

Francesco Boccarrato

Via M. Mazziotti
fraz. Galdo Cilento
84068 - Pollica (SA)

Cell. 392 2941908
francescoboccarrato@gmail.com



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva leggero è caratterizzato da fragranze di mandorla e mela con note floreali.

Al gusto, evidenzia toni di amaro e piccante medi e retrogusto di cardo selvatico.

Ideale su piatti a base di pesce e frutti di mare, carni bianche, condimento sulla pizza.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

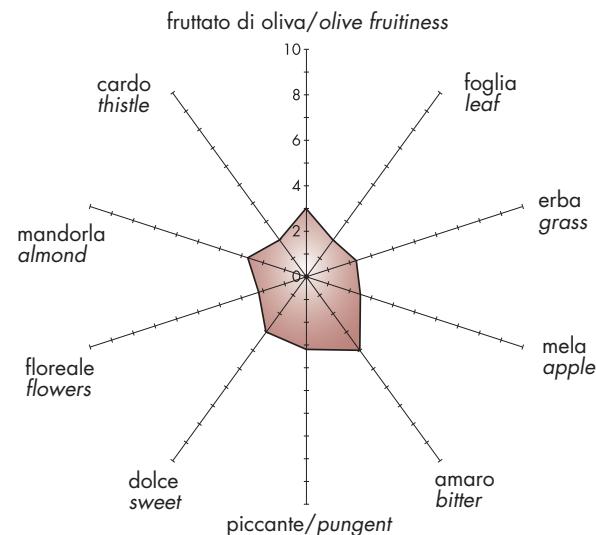
The light olive fruitiness shows notes of almond and apple with flowers hints. The taste shows bitterness and pungency of medium intensity with a wild thistle aftertaste.

It is very good on fish and seafood preparations, white meat, pizza dressing.

Quantità/Amount	40,5 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	salella, frantoio, rotondella, leccino
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 14,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,29
Perossidi/Peroxides	11,33
K ₂₃₂	2,13
UV K ₂₆₈	0,143
DeltaK	0,005



Cipriano Benedetta

Benedetta Cipriano

Via Pigna - Pioppetelli, 23
81016 - Piedimonte Matese (CE)

Cell. 333 7475820
extra.koine@gmail.com
facebook instagram olio koiné



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo.

Il fruttato di oliva verde di media intensità e buona complessità mostra fragranze di mandorla e mela. All'assaggio presenta toni di amaro e piccante medi con piacevole retrogusto di erbe selvatiche (cardo, cicoria). Consigliato su insalata di riso, molluschi grigliati, preparazioni a base di crostacei e frutti di mare.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

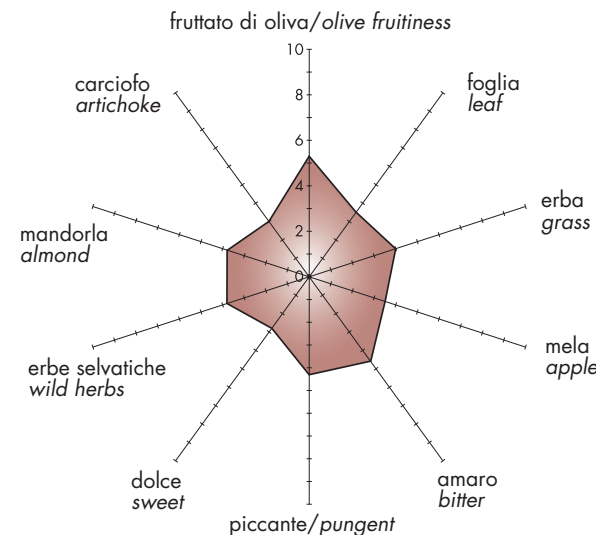
The olive fruitiness of medium intensity and good complexity shows fragrances of almond and apple. On the palate shows bitter and pungent notes of medium intensity with a pleasant aftertaste of wild herbs (thistle, chicory).

Ideal on rice salad, grilled squids, shellfish and seafood preparation.

Quantità/Amount	2,0 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	tonda del matese
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 10,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,22
Perossidi/Peroxides	7,69
K ₂₃₂	2,17
UV K ₂₆₈	0,158
DeltaK	0,010



D'Ausilio Giovanna
Giovanna D'Ausilio

Via San Carlo Suio
81037 - Sessa Aurunca (CE)
Cell. 333 1761302
Cell. 333 4355996
dausiliogiovanna@gmail.com
www.sulleormedegliaurunci.it



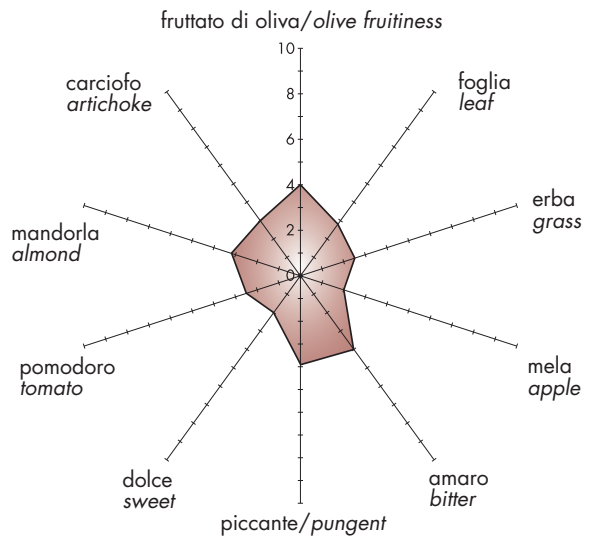
■ **Analisi sensoriale**
Olio di colore giallo con riflessi verdi.
Il fruttato di oliva di media intensità presenta sentori verdi di foglia, mandorla e carciofo e lievi note di pomodoro. Al gusto l'amaro e il piccante medi sono accompagnati da un gradevole retrogusto di erbe selvatiche (rucola, cicoria, rosmarino). Si suggerisce l'utilizzo su zuppe di legumi, carpacci di carne rossa, condimento sulla pizza.

■ **Sensory analysis**
Yellow-green oil.
The medium intense olive fruitiness shows green notes of leaf, almond and artichoke with light hints of tomato. When tasted the bitter and pungent tones are balanced by a pleasant aftertaste of wild herbs (rocket, chicory, rosemary). It is suggested on legume soups, red meat carpaccio and pizza dressing.

Quantità/Amount	4,0 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	sessana, frantoio, leccino
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,75 l - 16,0 €

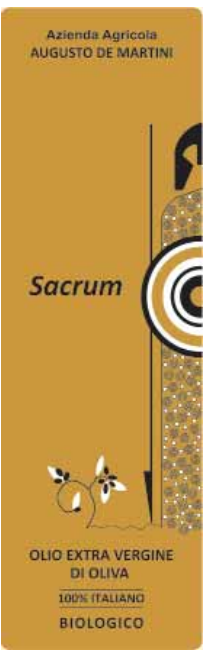
■ **Analisi chimiche/Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,14
Perossidi/Peroxides	13,27
K ₂₃₂	2,31
UV K ₂₆₈	0,162
DeltaK	0,009



De Martini Augusto
Vega De Martini

Fontana dell'Olmo, 16
82020 - Fragneto L'Abate (BN)
Cell. 328 8824643
oliodemartini@gmail.com
azagricolademartini.com



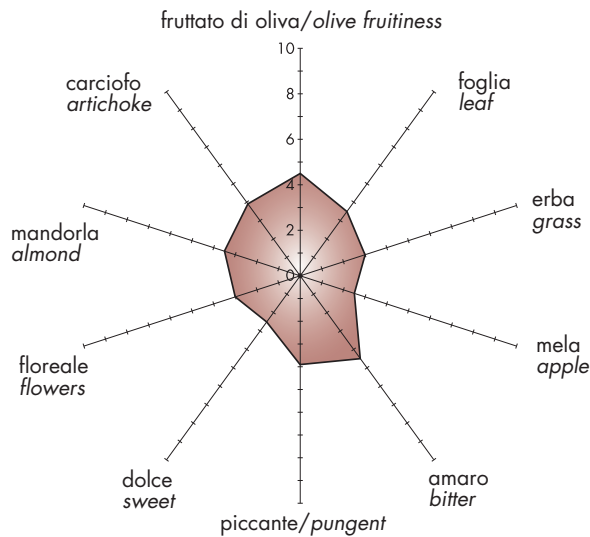
■ **Analisi sensoriale**
Olio di colore giallo.
Fruttato di oliva verde di media intensità caratterizzato da sentori di carciofo e mandorla con note floreali. Amaro e piccante di media intensità e alquanto persistenti. Note retronasali di vegetali amari (carciofo e rucola). Se ne suggerisce l'impiego su zuppe di legumi, insalata mista, carpacci di carne rossa e bruschette.

■ **Sensory analysis**
Yellow oil.
Green olive fruitiness of medium intensity with artichoke and almond notes with flowers hints. Bitterness and pungency are of medium intensity and highly persistent. Aftertaste notes of bitter vegetables (chicory and rocket). It is recommended on legume soups, mixed salads, grilled meat and bruschetta.

Quantità/Amount	5,1 Q
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	ortice, leccino, frantoio
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 9,0 €

■ **Analisi chimiche/Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,21
Perossidi/Peroxides	4,48
K ₂₃₂	1,59
UV K ₂₆₈	0,107
DeltaK	0,004





De Martini Augusto
Vega De Martini

Fontana dell'Olmo, 16
82020 - Fragneto L'Abate (BN)
Cell. 32 88824643
oliodemartini@gmail.com
azagricolademartini.com



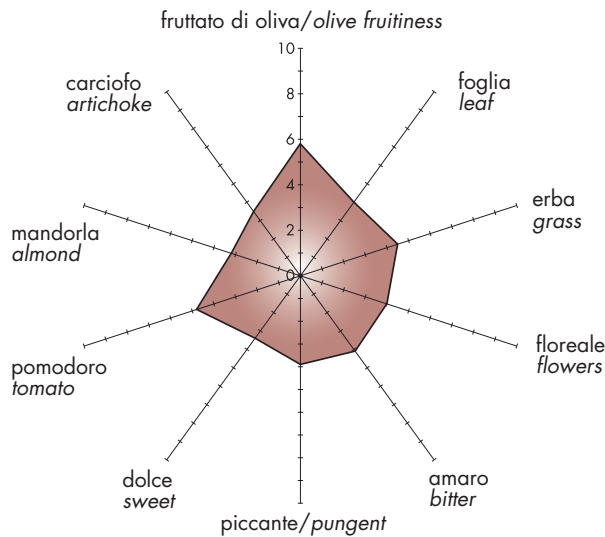
■ **Analisi sensoriale**
Olio dal colore verde.
Il fruttato di oliva verde, di intensità medio alta, è caratterizzato da evidenti sentori di pomodoro acerbo con note di mandorla e floreali e richiami di erbe selvatiche (cicoria, cardo). All'assaggio presenta toni di amaro e piccante medi molto equilibrati ed un'levata persistenza della componente aromatica complessiva. Indicato su zuppe di fagioli, vellutata di zucca, insalata caprese, tartare di tonno.

■ **Sensory analysis**
Green oil.
The green olive fruitiness of medium high intensity shows clear fragrances of unripe tomato with notes of almond and flowers and hints of wild herbs (chicory, borage) hints. The tasting reveals well balanced bitterness and pungency of medium intensity and a great persistence of the total flavour.
Should be tasted on steamed beans, pumpkin cream, caprese salad, tuna tartare.

Quantità/Amount	4,8 Q
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	ortice
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 12,2 €

■ **Analisi chimiche/Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,23
Perossidi/Peroxides	5,30
K ₂₃₂	1,96
UV K ₂₆₈	0,148
DeltaK	0,005



De Ruosi
Antonio De Ruosi

Via Nazionale, 10
81030 - Carinola (CE)
Tel. 0823 939358
Cell. 340 3538012
olioderuosi@libero.it
www.olioderuosi.it



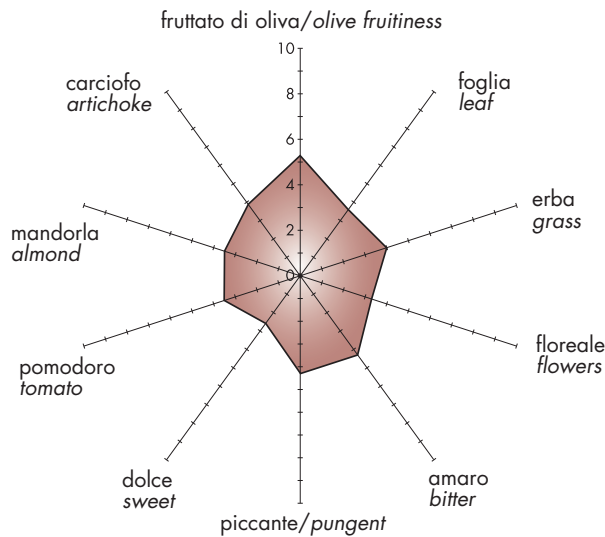
■ **Analisi sensoriale**
Olio dal colore giallo con riflessi verdi.
Il fruttato di oliva di media intensità mostra sentori di carciofo, pomodoro e mandorla con una delicata nota floreale. All'assaggio presenta toni di amaro e piccante medi ed equilibrati. Consigliato su antipasti di mare, insalata di patate, primi piatti con verdure, carni bianche in umido.

■ **Sensory analysis**
Yellow oil with a green shimmer.
The olive fruitiness of medium intensity shows fragrances of artichoke, tomato and almond with mild hints of flowers. On the palate shows well balanced bitterness and pungency of medium intensity.
Ideal on seafood appetizers, potatoes salad, pasta with vegetables, steamed white meat.

Quantità/Amount	10,0 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	itrana
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 8,0 €

■ **Analisi chimiche/Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,43
Perossidi/Peroxides	10,36
K ₂₃₂	2,26
UV K ₂₆₈	0,167
DeltaK	0,007



Di Fiore Carla

Erica Mobilia

C/da Coste, 199
82026 - Morcone (BN)

Tel. 0824 951281
Cell. 329 6317707
info@agriturismodifiore.it
www.agriturismodifiore.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi.

Fruttato di oliva verde di media intensità con eleganti fragranze di erba tagliata e pomodoro.

All'assaggio l'amaro e piccante medi sono in equilibrio con persistenti sentori di mandorla e carciofo.

Se ne suggerisce l'impiego su insalata di pomodori, risotto ai carciofi, polpo in casseruola, zuppa di castagne.

■ Sensory analysis

Green yellow oil.

Green olive fruitiness of medium intensity with elegant fragrances of cut grass and tomato.

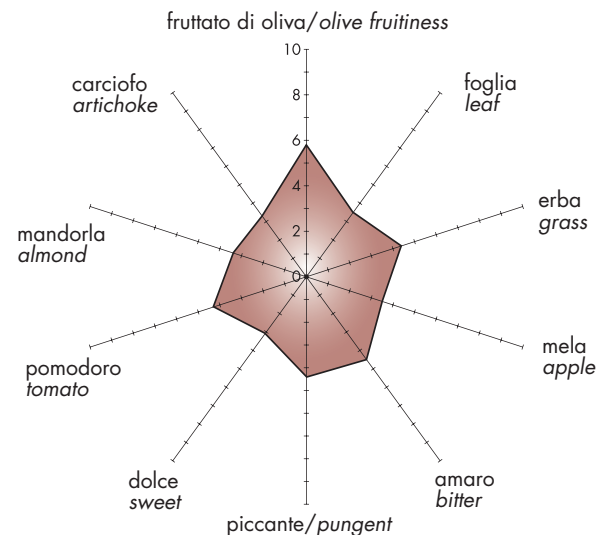
When tasted the bitterness and pungency of medium intensity are balanced with pleasant notes of almond and artichoke.

It is suggested on tomato salad, artichoke risotto, octopus' casserole, chestnut soups.

Quantità/Amount	2,0 Q
Controllato da/Controlled by	SIDEL Italia
Varietà/Olive varieties	ortice
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 12,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,17
Perossidi/Peroxides	5,99
K ₂₃₂	1,90
UV K ₂₆₈	0,155
DeltaK	0,009



Diglio Salvatore

Salvatore Diglio

Via L. Bianchi, 39
82015 - Durazzano (BN)

Cell. 339 5366220
info@oliodiglio.com
www.oliodiglio.com



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva verde leggero evidenzia sentori di mandorla, mela e carciofo.

All'assaggio presenta toni di amaro e piccante medi ed equilibrati con retrogusto di erbe selvatiche (rucola, cicoria, borragine).

Consigliato su insalata di riso, vellutata di zucca, carni bianche in umido, pesce azzurro gratinato.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

The green olive fruitiness of light intensity shows fragrances of almond, apple and artichoke.

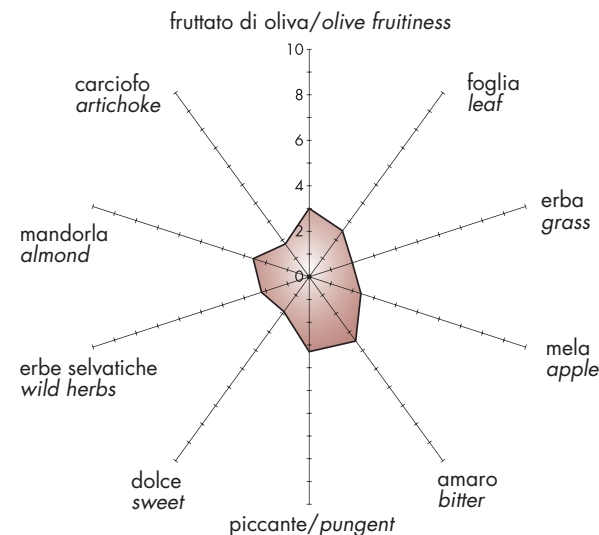
The tasting reveals well balanced bitterness and pungency of medium intensity with an aftertaste of wild herbs (rocket, chicory, borage).

It is suggested on rice salad, pumpkin cream, stewed white meat legume creams, blue fish au gratin.

Quantità/Amount	200,0 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	leccino, frantoio
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 8,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,16
Perossidi/Peroxides	10,43
K ₂₃₂	2,36
UV K ₂₆₈	0,152
DeltaK	0,003



Fattoria Maria Petrillo

Maria Petrillo

Via Fratte, 4
83030 - Lapio (AV)

Cell. 339 4753881
info@fattoriariamariapetrillo.it
www.fattoriariamariapetrillo.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi.

Il fruttato di oliva verde di media intensità presenta chiare note di erba e pomodoro.

Buon equilibrio al gusto nei toni di amaro, piccante e dolce con gradevole retrogusto di essenze floreali (camomilla, cardo).

Molto versatile è consigliato su zuppe di legumi, verdure grigliate, formaggi freschi, gelato all'olio.

■ Sensory analysis

Yellow oil with green shimmer.

The green olive fruitiness of medium intensity has evident fragrances of cut grass and tomato.

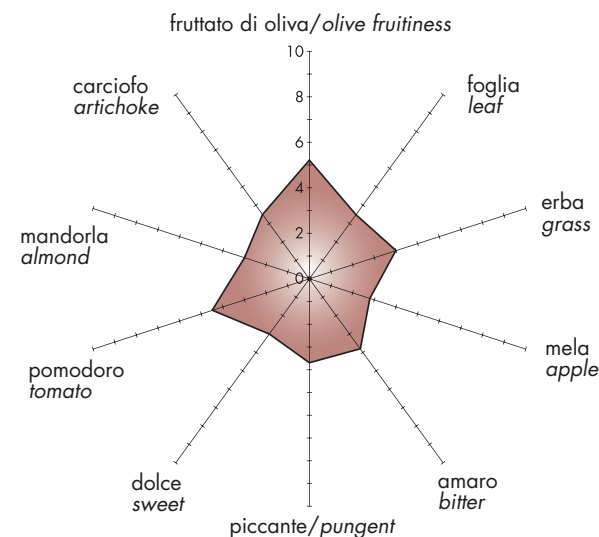
In the mouth shows good balance in bitter, pungent and sweet attributes and a pleasant aftertaste of flowers (chamomile, thistle).

Very versatile, is suggested on legume soups, grilled vegetables, fresh cheese, oil ice cream.

Quantità/Amount	2,7 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	ravece
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 15,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,15
Perossidi/Peroxides	7,69
K ₂₃₂	2,25
UV K ₂₆₈	0,181
DeltaK	0,009



Ianniciello Maria

Ilaria Minichiello

C.da Barricella, 65
83035 - Grottaminarda (AV)

Tel. 0825 446003
Cell. 338 7257277
mariaianniciello@virgilio.it
www.mariaianniciello.com



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore verde.

Il fruttato di oliva intenso è caratterizzato da eleganti fragranze di erba falciata e pomodoro.

Al gusto evidenzia una particolare complessità con amaro e piccante medi e retrogusto di erbe selvatiche (cicoria, cardo, borragine).

Molto indicato su zuppe di legumi e cereali, carni rosse alla griglia, zuppa di cipolle, dolci a base di panna.

■ Sensory analysis

Green oil.

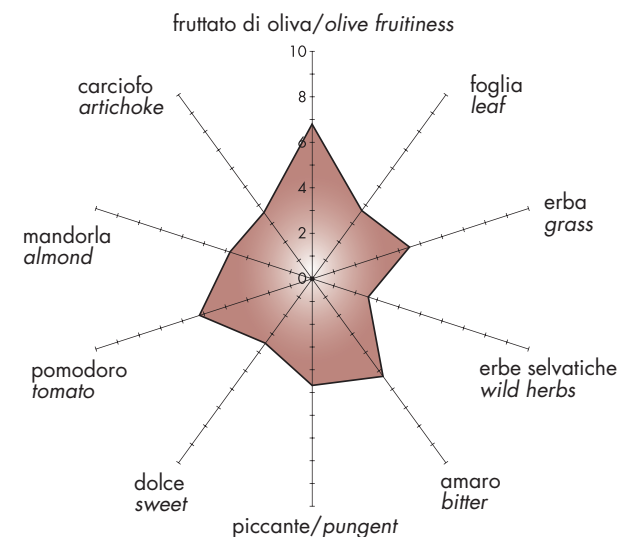
The intense olive fruitiness shows elegant fragrances of cut grass and tomato. The tasting shows great complexity with bitterness and pungency of medium intensity and an aftertaste of wild herbs (chicory, thistle, borage).

Well suited on legumes and cereals soups, roasted red meat, onion soup, creamy desserts.

Quantità/Amount	2,0 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	ravece
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 9,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,19
Perossidi/Peroxides	8,67
K ₂₃₂	2,10
UV K ₂₆₈	0,189
DeltaK	0,007





Il sogno del Cilento

Claudio Cavaliere

Loc. Vetralongo snc
84056 - Gioi (SA)
Cell. 366 2515128
claudioxcavaliere@gmail.com
www.ilsognodelcilento.com



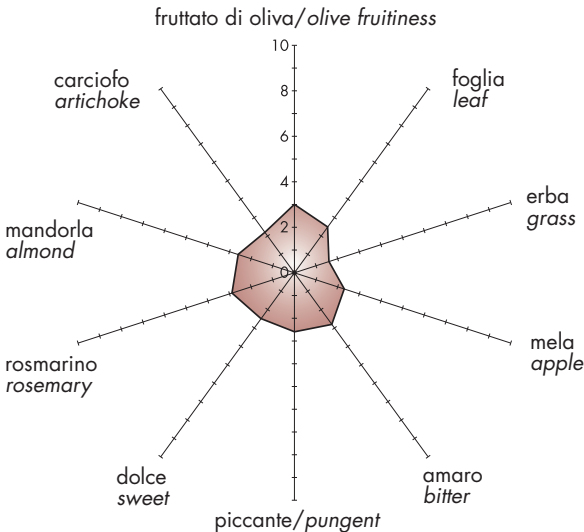
■ **Analisi sensoriale**
Olio di colore giallo con riflessi verdi.
Il fruttato di oliva verde leggero presenta fragranze di mandorla, mela e rosmarino. All'assaggio evidenzia amaro e piccante leggeri con buona persistenza della componente aromatica.
Se ne suggerisce l'impiego su primi piatti con verdure, carni bianche grigliate e zuppe di pesce.

■ **Sensory analysis**
Green-yellow oil.
The green olive fruitiness of light intensity has almond, apple and rosemary fragrances.
The tasting reveals light bitterness and pungency and a good persistence of the aromatic component.
Suggested for pasta with vegetables, grilled white meat and fish soups.

Quantità/Amount	6 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	coratina, saella, leccino, frantoio
Molitura/Crushing	martelli
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 9,5 €

■ **Analisi chimiche/Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,24
Perossidi/Peroxides	10,20
K ₂₃₂	2,25
UV K ₂₆₈	0,134
DeltaK	0,005



La Fattoria di S. Antonio

Antonio Azzeo

Loc. Petrosillo
84030 - Caggiano (SA)
Cell. 331 1939232
lafattoriadisantoniosrl@legalmail.it



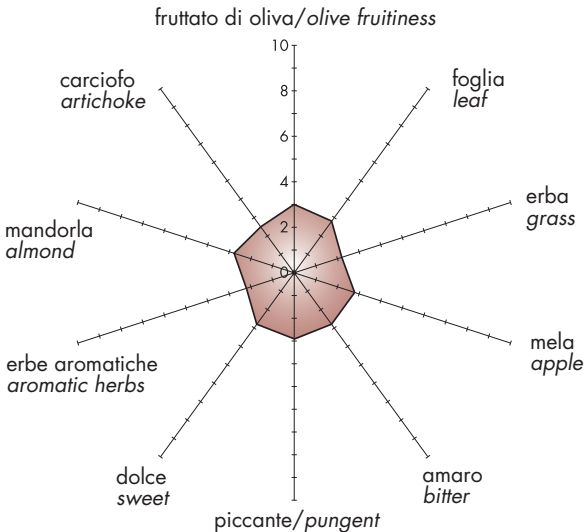
■ **Analisi sensoriale**
Olio di colore giallo.
Il fruttato di oliva leggero, verde di foglia presenta note di mandorla, mela e carciofo.
All'assaggio evidenzia toni di amaro e piccante leggeri ed equilibrati con retrogusto di erbe aromatiche (salvia, rosmarino).
Consigliato su pesce azzurro gratinato, carni bianche, insalata di patate.

■ **Sensory analysis**
Yellow oil.
The light olive fruitiness, green of leaf shows notes of almond, apple and artichoke
The tasting reveals light bitter and pungent tones well balanced with the aftertaste of aromatic herbs (sage, rosemary).
Suggested on blue fish au gratin, white meat, potato salad.

Quantità/Amount	10 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	rotondella, frantoio
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 9,0 €

■ **Analisi chimiche/Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,19
Perossidi/Peroxides	7,29
K ₂₃₂	2,40
UV K ₂₆₈	0,120
DeltaK	0,006





■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva verde di media intensità è caratterizzato da chiari sentori di erba tagliata, pomodoro e mandorla. All'assaggio i toni di amaro e piccante medi risultano in buon equilibrio con gradevole retrogusto di erbe selvatiche (cardo, rucola, borragine). Consigliato su insalata di peperoni, vellutata di fagioli, zuppe di pesce, baccalà in umido.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

The green olive fruitiness of medium intensity is characterized by evident hints of cut grass, tomato and almond.

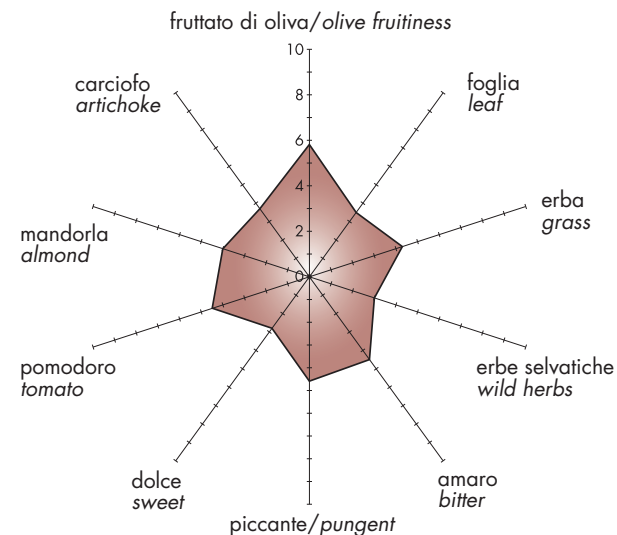
In the mouth the bitter and pungent tones of medium intensity are well and balanced with a pleasant aftertaste of wild herbs (thistle, rocket, borage).

Recommended on pepper salad, bean cream, fish soups, stewed cod.

Quantità/Amount	2,7 Q
Controllato da/Controlled by	ECOGRUPPO
Varietà/Olive varieties	ascolana tenera
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 9,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,12
Perossidi/Peroxides	5,36
K ₂₃₂	2,00
UV K ₂₆₈	0,132
DeltaK	0,004



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva verde di media intensità è caratterizzato da chiari sentori di pomodoro e mandorla. All'assaggio i toni di amaro, piccante e dolce appaiono equilibrati con piacevole retrogusto floreale.

Consigliato su primi piatti con crostacei, alici marinate, carni bianche grigliate, insalate di frutta.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

The medium intense green fruitiness is characterized by clear fragrances of tomato and almond.

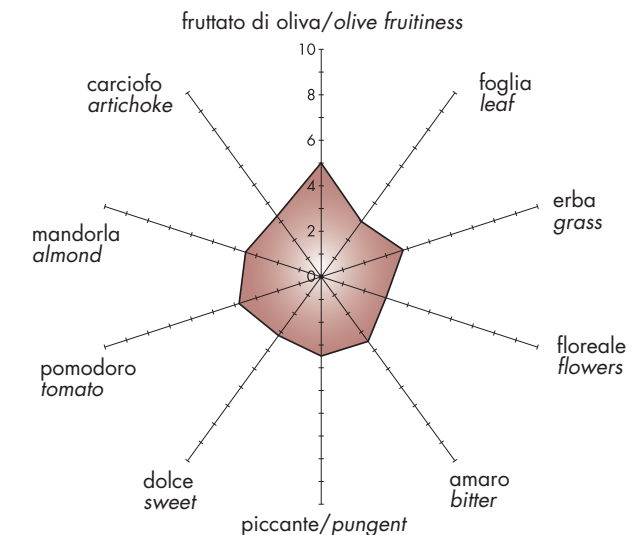
The tasting reveals well balanced bitter, pungent and sweet notes with a pleasant flower aftertaste.

Recommended on pasta with shellfish, marinated anchovies, grilled white meats, fruit salads.

Quantità/Amount	2,0 Q
Controllato da/Controlled by	ECOGRUPPO
Varietà/Olive varieties	itrana
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 9,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,08
Perossidi/Peroxides	5,40
K ₂₃₂	1,86
UV K ₂₆₈	0,132
DeltaK	0,005



■ **Analisi sensoriale**

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva verde è leggero, con una discreta complessità aromatica. Si percepiscono note di mandorla, mela e profumi floreali. All'assaggio è molto equilibrato nei toni di amaro e piccante leggeri con buona persistenza del caratteristico aroma di rosmarino. Se ne suggerisce l'impiego su alici marinate, insalata di arance e finocchi, pesci al vapore e carni bianche grigliate.

■ **Sensory analysis**

Yellow oil.

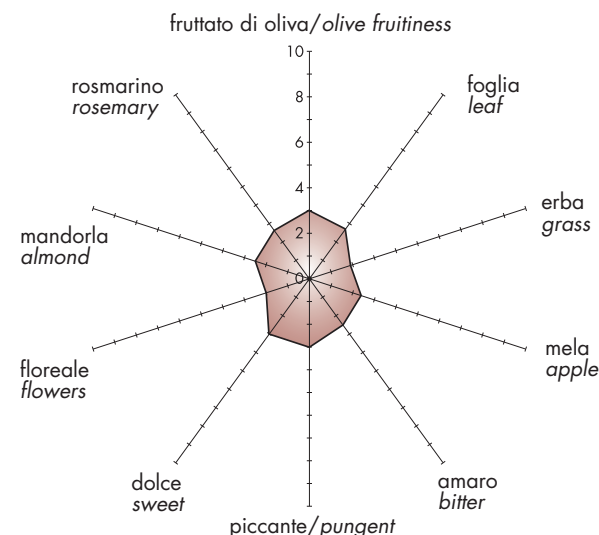
The green olive fruitiness is light, with a good complexity. Notes of almond, apple and flowers hints can be detected. The tasting reveals light bitterness and pungency well balanced with the typical rosemary flavour.

It is recommended on marinated anchovies, orange with fennel salad, steamed fish and grilled white meat.

Quantità/Amount	2,5 Q
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	minucciola
Molitura/Crushing	coltelli
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 14,0 €

■ **Analisi chimiche/Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,39
Perossidi/Peroxides	12,50
K ₂₃₂	2,24
UV K ₂₆₈	0,166
DeltaK	0,004

■ **Analisi sensoriale**

Olio di colore verde.

Il fruttato di oliva verde di media intensità e buona complessità presenta evidenti sentori di pomodoro e mandorla. All'assaggio l'amaro e piccante medi sono in ottimo equilibrio con fragranze di erbe aromatiche (rosmarino, salvia) ed una nota floreale. Se ne suggerisce l'impiego su zuppe di legumi, pasta e patate, insalata caprese e bruschette.

■ **Sensory analysis**

Green oil.

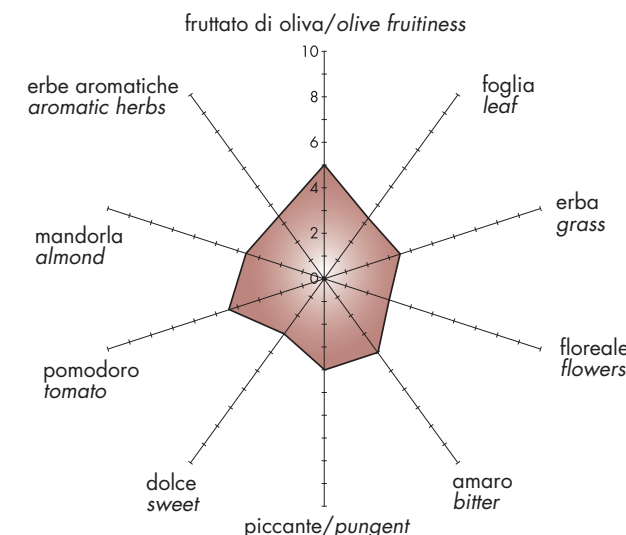
The green olive fruitiness of medium intensity and good complexity is characterized by clear fragrances of tomato and almond. When tasted the bitterness and pungency of medium intensity are well balanced with pleasant fragrances of aromatic herbs (rosemary, sage) and a flowers note.

It is suggested on legumes soups, pasta and potatoes, caprese salad and bruschetta.

Quantità/Amount	5 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	ortice
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 12,0 €

■ **Analisi chimiche/Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,30
Perossidi/Peroxides	9,84
K ₂₃₂	2,21
UV K ₂₆₈	0,179
DeltaK	0,010



Morrone sas

Giuseppe Caggiano

C.da Piano di Saia, 2
84030 - Pertosa SA)

Cell. 388 6564000
wfo@aziendagricolamorrone.it
aziendagricolamorrone.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva leggero presenta sentori di mandorla e floreale.

Al gusto evidenzia toni di amaro e piccante leggeri con retrogusto di frutta matura e mandorla.

Ideale su piatti a base di frutti di mare, carni bianche, salse da condimento.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

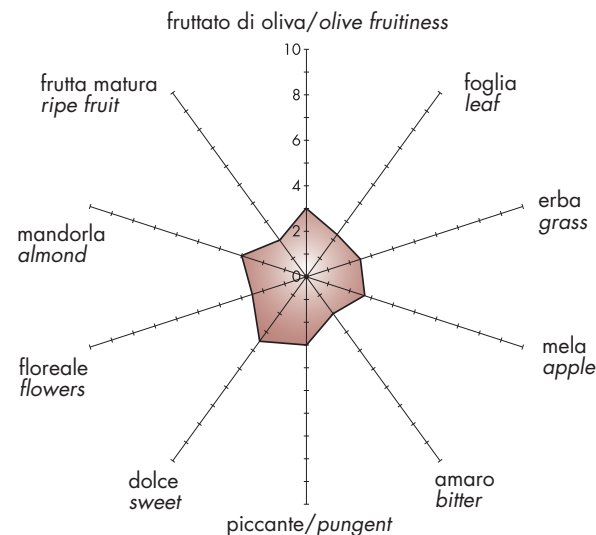
The light olive fruitiness shows notes of almond and flowers. The tasting reveals light bitterness and pungency with an aftertaste of ripe fruit and almond.

It is very good on seafood preparations, white meat, dressing sauces.

Quantità/Amount	30 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	frantoio
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	1 l - 9,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,23
Perossidi/Peroxides	9,21
K ₂₃₂	1,79
UV K ₂₆₈	0,111
DeltaK	0,001

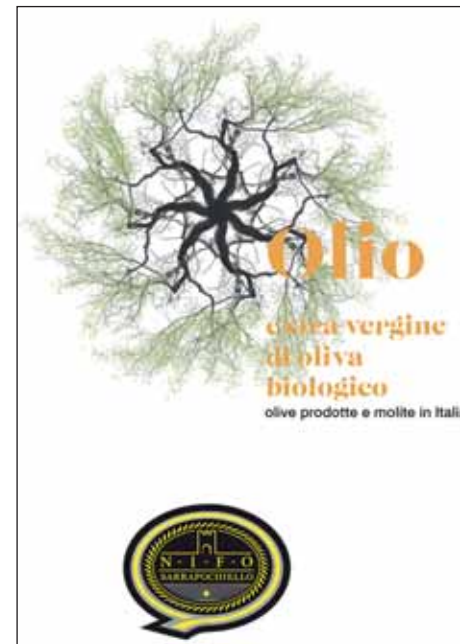


Nifo Sarrapochiello Lorenzo

Lorenzo Nifo Sarrapochiello

Via Piana, 62
82030 - Ponte BN)

Tel. 0824 876450
Cell. 349 4503408
info@nifo.eu
www.nifo.eu



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva di media intensità è caratterizzato da evidenti note di mandorla e mela con sentori floreali.

All'assaggio presenta buon equilibrio dei toni di amaro, piccante e dolce ed una buona persistenza della nota di mandorla.

Adatto ad esaltare l'aroma di molte pietanze quali alici marinate, vellutata di zucca e porri, carni bianche in umido, insalata di carote, salse da condimento.

■ Sensory analysis

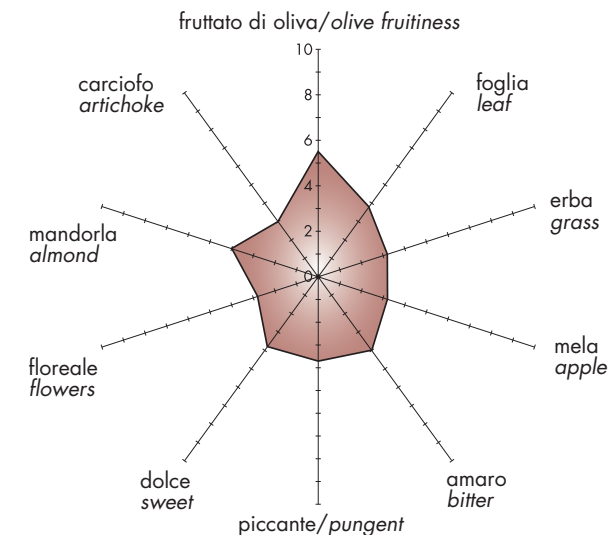
Yellow oil.

The olive fruitiness of medium intensity shows clear fragrances of almond and apple with flowers scent. Good balance in the bitter, pungent and sweet attributes and good persistence of the almond flavor in the mouth. Suggested to enhance the flavor of many food preparations such as marinated anchovies, cream of pumpkin and leeks, stewed white meat, dressing sauces.

Quantità/Amount	2,7 Q
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	racioppella, ortice, ortolana
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 8,5 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,15
Perossidi/Peroxides	6,46
K ₂₃₂	1,97
UV K ₂₆₈	0,120
DeltaK	0,009





■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi.

Il fruttato di oliva verde leggero presenta evidenti fragranze di mandorla e mela ed una nota floreale. All'assaggio risulta molto equilibrato nei toni di amaro, piccante e dolce con un delicato sentore di cardo e rosmarino.

Piuttosto versatile è indicato su bruschette, risotto agli asparagi, insalata di mare, salse da condimento.

■ Sensory analysis

Yellow green oil.

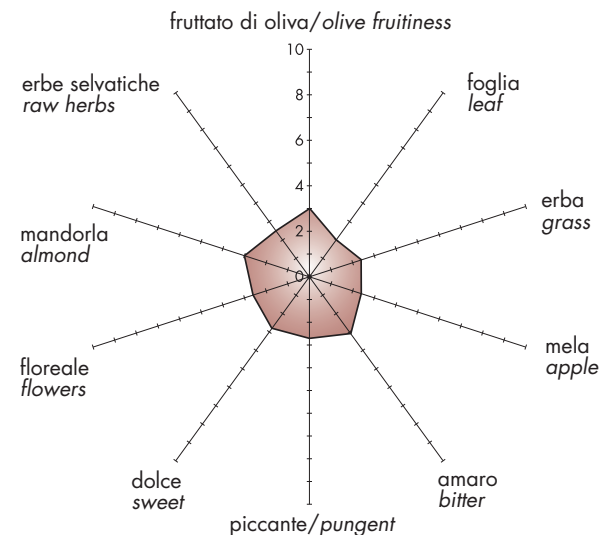
The green light olive fruitiness shows clear fragrances of almond and apple with flowers hints.

Bitterness, pungency and sweetness are very well balanced with a slight aftertaste of thistle and rosemary. Suggested on bruschetta, risotto with asparagus, seafood salad, dressing sauces.

Quantità/Amount	9,6 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	carpellese, frantoio
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 12,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,15
Perossidi/Peroxides	7,39
K ₂₃₂	2,03
UV K ₂₆₈	0,127
DeltaK	0,007



■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde carico.

Il fruttato di oliva verde intenso è caratterizzato da eleganti fragranze di mandorla, pomodoro e carciofo. L'assaggio evidenzia toni di amaro e piccante medi in piacevole equilibrio con un retrogusto di erbe selvatiche (mentuccia, asparago, ortica, cicoria).

Ottimo su bruschette, zuppe di legumi, carni rosse grigliate, gelato all'olio.

■ Sensory analysis

Deep green oil.

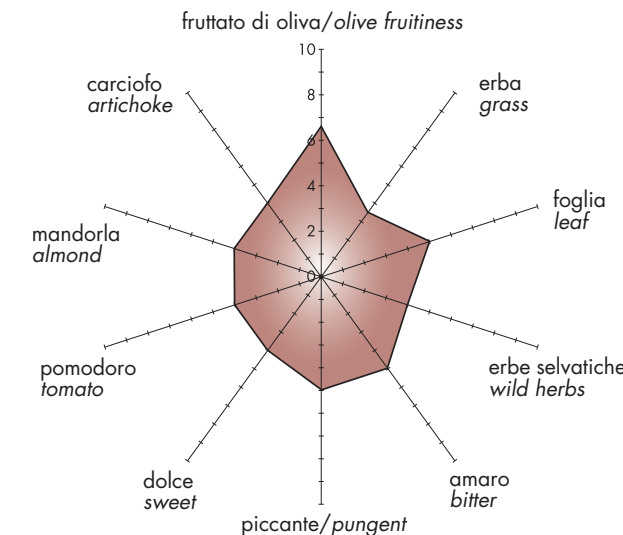
The intense green olive fruitiness is characterized by elegant fragrances of almond, tomato and artichoke. The tasting shows bitter and pungent notes of medium intensity well balanced with an aftertaste of wild herbs (mint, asparagus, nettle, chicory).

Excellent on bruschetta, legume soups, red grilled meat, oil ice cream.

Quantità/Amount	8,5 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	ravece
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 14,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,32
Perossidi/Peroxides	6,16
K ₂₃₂	2,23
UV K ₂₆₈	0,122
DeltaK	0,006



Oleificio Lo Conte

Antonella Miano

Via Brecceto, 1
83031 - Ariano Irpino (AV)

Cell. 339 4501115
info@olioloconte.it
www.contedoro.com



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con riflessi verdi.

Il fruttato di oliva verde, intenso, è fortemente caratterizzato da fragranze di pomodoro, carciofo ed erbe selvatiche. Al gusto evidenzia toni di amaro e piccante medi molto equilibrati con ottima persistenza delle componenti aromatiche.

Molto indicato su zuppe di fave, insalata caprese, primi piatti con molluschi.

■ Sensory analysis

Yellow with green highlights oil.

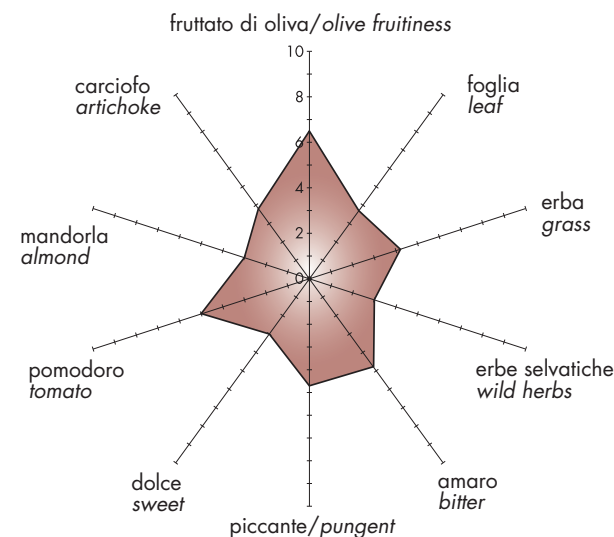
The intense, green olive fruitiness is strongly characterized by fragrances of tomato, artichoke and wild herbs. The tasting evidences a perfect balance in the bitter and pungent attributes of medium intensity with high persistence of the aromatic component.

Well suited on broad bean soup, caprese salad, pasta with mussels.

Quantità/Amount	2,2 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	ogliarola, ravece, leccino
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 14,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,29
Perossidi/Peroxides	6,60
K ₂₃₂	2,06
UV K ₂₆₈	0,174
DeltaK	0,008



Olivicola Cassetta

Giacomo Cassetta

C.da Pagliarelle
82026 - Morcone (BN)

Cell. 328 3626165
olivicolacassetta@gmail.com
www.olivicolacassetta.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi.

Il fruttato di oliva verde di media intensità evidenzia chiare fragranze di pomodoro verde, mandorla e mela. Equilibrato al gusto con toni di amaro e piccante medi e buona persistenza della componente aromatica.

Suggerito nella preparazione di insalate di riso e di pollo, quale condimento sulla pizza, su formaggi freschi, carpaccio di carne rossa.

■ Sensory analysis

Yellow green oil.

The green olive fruitiness of medium intensity shows clear unripe tomato, almond and apple fragrances.

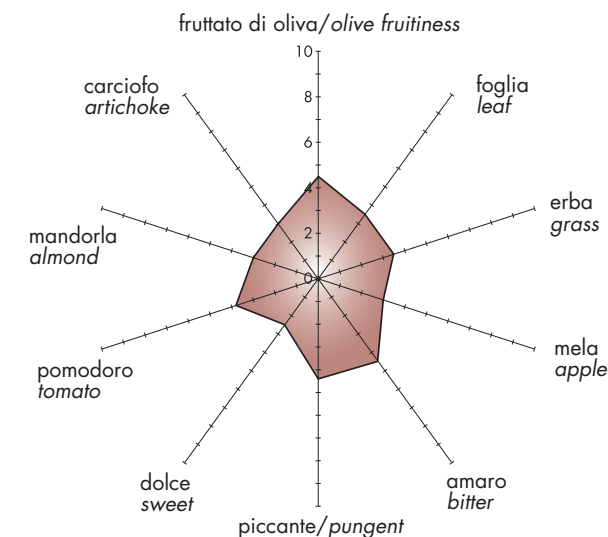
In the mouth is well balanced with bitter and pungent attributes of medium intensity and a good persistence of the aromatic component.

Ideal for rice and chicken salads, pizza dressing, fresh cheese, red meat carpaccio.

Quantità/Amount	2,6 Q
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	ortice
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 10,8 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,20
Perossidi/Peroxides	5,47
K ₂₃₂	1,52
UV K ₂₆₈	0,207
DeltaK	0,009



Pregio sas

Francesco Sabato Di Giacomo

Via Marzo Strada Stat. 19
84028 - Serre (SA)

Cell. 329 6317027
soc.agricola@oliopregio.it
www.oliopregio.it



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con riflessi verdi.

Il fruttato di oliva verde di media intensità presenta profumi mandorla e carciofo con note di pomodoro e mela. Al gusto evidenzia toni di amaro e piccante medi con gradevole retrogusto di erbe balsamiche.

Indicato su pesce azzurro grigliato, risotto ai carciofi, baccalà e patate in umido.

■ Sensory analysis

Yellow-green oil.

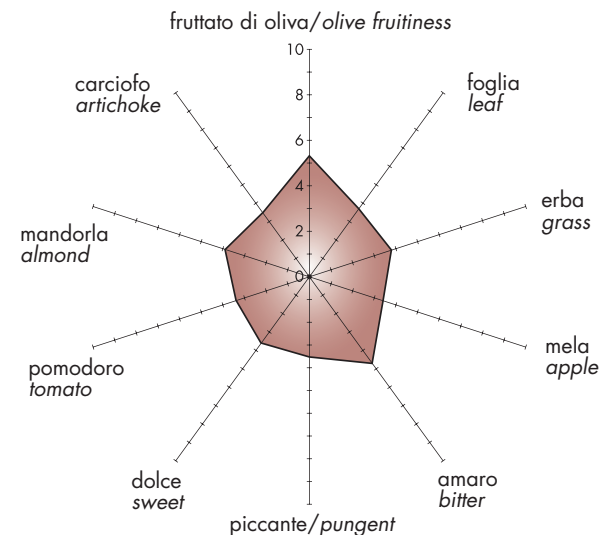
The green olive fruitiness of medium intensity shows fragrances of almond and artichoke with notes of tomato and apple. The tasting reveals medium bitter and pungent tones with a pleasant aftertaste of balsamic herbs.

Suggested on grilled blue fish, artichokes risotto, stewed codfish and potatoes.

Quantità/Amount	45,0 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	rotondella, carpellese
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 11,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,14
Perossidi/Peroxides	11,26
K ₂₃₂	2,19
UV K ₂₆₈	0,157
DeltaK	0,010

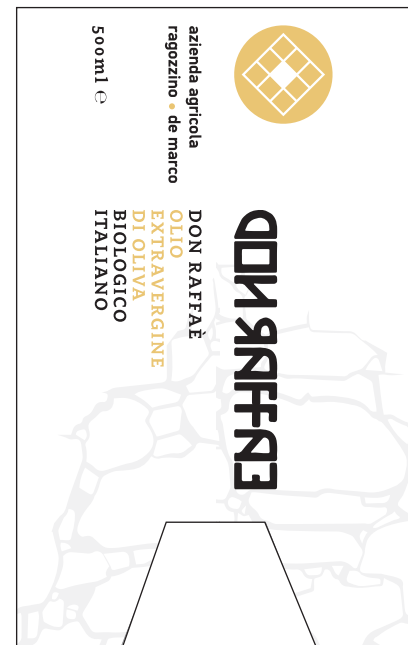


Ragozzino De Marco

Marianna Ragozzino

Via Madonna delle Grazie
81040 - Pontelatone (CE)

Tel. 0823 876819
Cell. 348 3319030
giovannidemarco@gmail.com
www.ragozzinodemarco.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva di media intensità è caratterizzato da fragranze di mandorla e pomodoro con note floreali.

All'assaggio è delicato, con toni di amaro, piccante e dolce ben bilanciati ed evidente retrogusto di mandorla. È ottimo su insalata di polpo e lenticchie, formaggi freschi di capra, carni bianche, salse da condimento.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

Medium olive fruitiness with fragrances of almond and tomato with flowers hints.

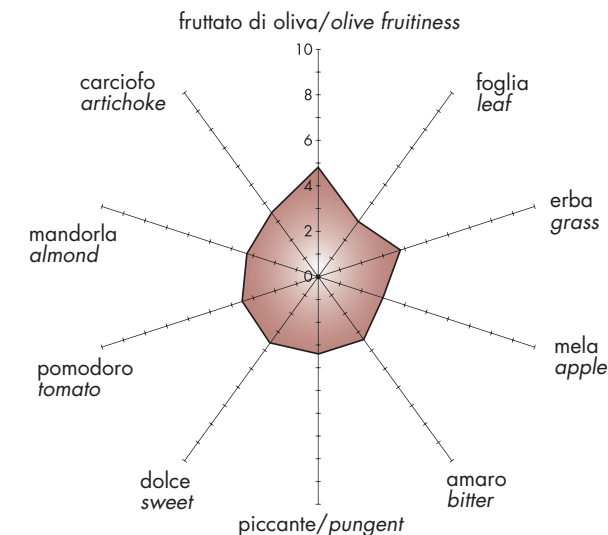
In the mouth is very well balanced in the bitter, pungent and sweet tones with a clear almond aftertaste.

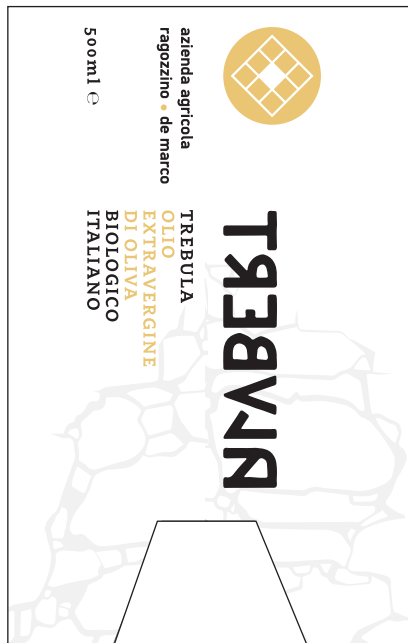
It is very good on octopus and lentil salad, fresh goat cheese, white meat, dressing sauces.

Quantità/Amount	4,6 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	corniola, caiazzana, leccio del corno, spinosa
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 14,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,13
Perossidi/Peroxides	7,74
K ₂₃₂	2,13
UV K ₂₆₈	0,131
DeltaK	0,006





■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo.

Il fruttato di oliva verde erba è leggero con un'elevata complessità aromatica. Si percepiscono sentori di pomodoro acerbo ed erbe aromatiche (menta, salvia, sedano). All'assaggio presenta toni di amaro e piccante leggeri con un piacevole retrogusto di mela ed agrumi in buona armonia.

Consigliato su antipasti di mare, insalata di patate, vellutata di legumi.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

The grassy olive fruitiness is light with a good complexity. Fragrances of unripe tomato and aromatic herbs (mint, sage, celery) can be detected. In the mouth shows light bitter and pungent attributes with a pleasant aftertaste of apple and citrus fruits in good harmony.

Ideal on seafood appetizers, potato salad, legumes cream.



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con riflessi verdi.

Il fruttato di oliva erbaceo è intenso, complesso ed armonico. Al naso mostra eleganti fragranze di pomodoro, mandorla e carciofo con sentori di erbe aromatiche (basilico, sedano, mirto). L'assaggio evidenzia toni di amaro e piccante medi molto equilibrati ed una notevole persistenza della componente aromatica.

Consigliato su zuppe di legumi e cereali, carpaccio di carne rossa, insalata caprese, carciofi e patate.

■ Sensory analysis

Yellow-green oil.

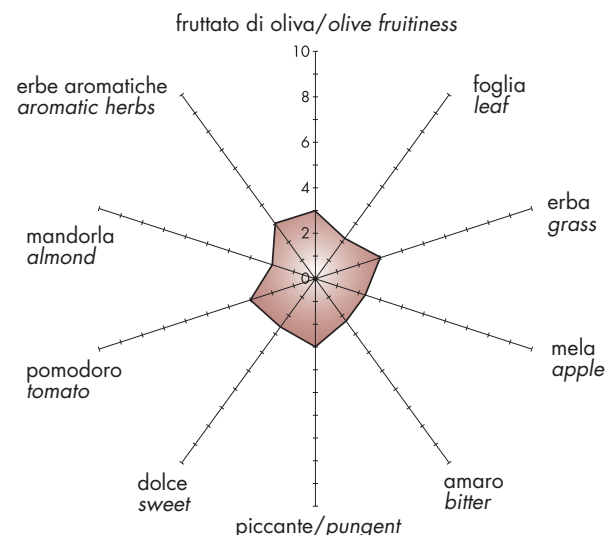
The grassy olive fruitiness is intense with high complexity and harmony. It shows elegant fragrances of tomato, almond and artichoke and fresh notes of aromatic herbs (basil, celery, myrtle). The tasting evidences well balanced bitterness and pungency of medium intensity and high persistence of the aromatic component.

It is suggested on cereal and legume soups, red meat carpaccio, caprese salad, artichoke and potatoes.

Quantità/Amount	2,0 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	corniola
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 14,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

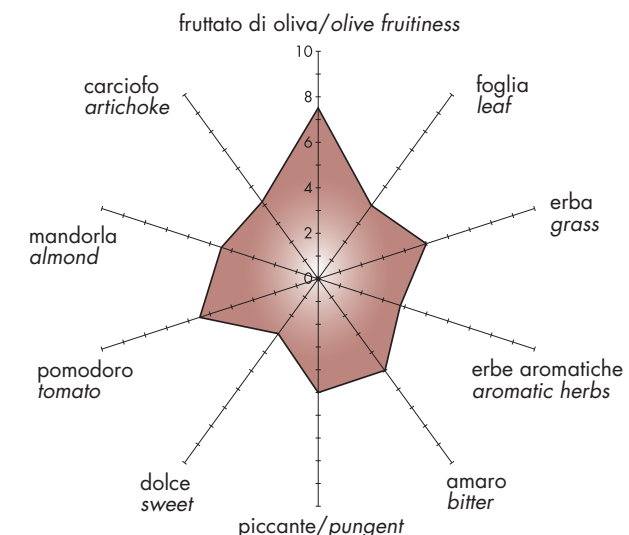
Acidità/Acidity	0,15
Perossidi/Peroxides	7,88
K ₂₃₂	2,02
UV K ₂₆₈	0,139
DeltaK	0,006



Quantità/Amount	20,0 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	rotondella, nostrale, carpellesse
Molitura/Crushing	coltelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 14,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,12
Perossidi/Peroxides	3,46
K ₂₃₂	1,99
UV K ₂₆₈	0,153
DeltaK	0,008



Rizzo Marco

Marco Rizzo

Loc. San Giorgio snc
84055 - Felitto (SA)

Cell. 333 5772480
info@oliorizzo.it
www.oliorizzo.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva verde è intenso con chiare fragranze di mandorla, pomodoro e sentori floreali. All'assaggio mostra amaro e piccante medi con retrogusto persistente di mandorla verde.

Se ne suggerisce l'impiego su zuppe di legumi, carni e pesci grigliati, insalata di patate, formaggi stagionati.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

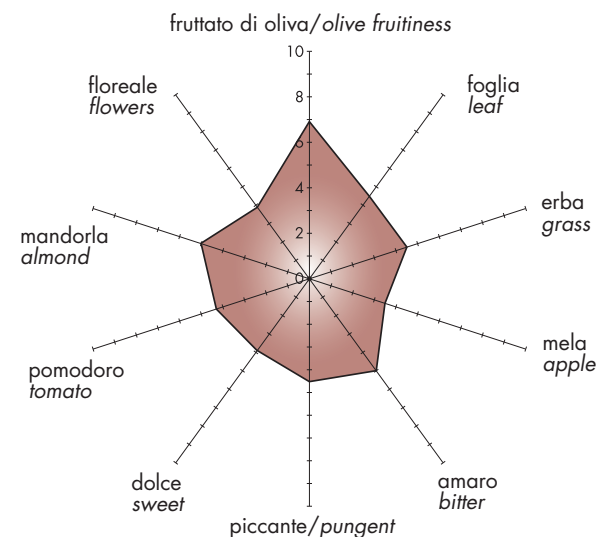
The green olive fruitiness of high intensity shows clear fragrances of almond, tomato and flowers hints. The tasting evidences bitterness and pungency of medium intensity and a persistent aftertaste of green almond.

It is suggested on legume soups, grilled meat and fish, potatoes salad, mature cheese.

Quantità/Amount	20,0 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	carpellese
Molitura/Crushing	coltelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 14,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,15
Perossidi/Peroxides	4,41
K ₂₃₂	1,92
UV K ₂₆₈	0,151
DeltaK	0,007



Rocca Normanna

Francesco Maria Acampora

Via Fontanarosa piazza Cristo Re, 16
83040 - Fontanarosa (AV)

Tel. 0825 1885431
info@ilcortiglio.it
www.ilcortiglio.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva leggero presenta note di mela e mandorla con sentori floreali.

All'assaggio risulta dolce, con toni di amaro e piccante leggeri e note di frutti rossi.

Ideale su insalate di riso, salse da condimento, preparazioni a base di pesce, dolci di pasta frolla.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

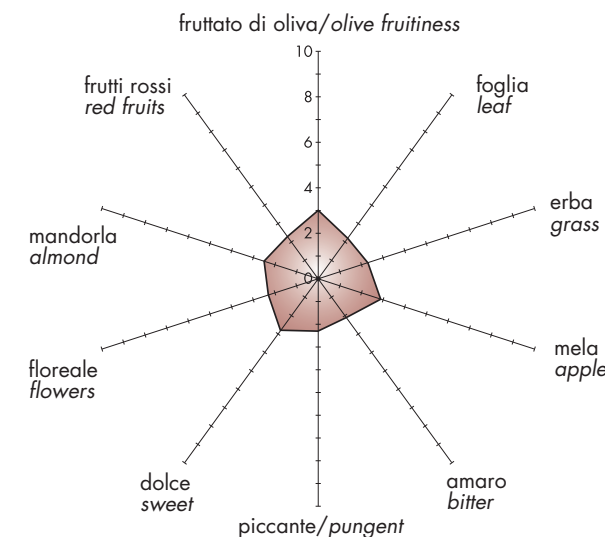
The light olive fruitiness shows flavours of apple and almond with flowers hints. In the mouth is basically sweet, with light bitter and pungent tones and red fruits aftertaste.

Ideal on rice salads, dressing sauces, seafood preparation, short pastry.

Quantità/Amount	2,7 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	marinese
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 13,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,13
Perossidi/Peroxides	10,80
K ₂₃₂	1,92
UV K ₂₆₈	0,137
DeltaK	0,005



Rocca Normanna

Francesco Maria Acampora

Via Fontanarosa piazza Cristo Re, 16
83040 - Fontanarosa (AV)

Tel. 0825 1885431
info@ilcortiglio.it
www.ilcortiglio.it



Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva verde leggero presenta una netta fragranza di mandorla con sentori di mela e floreali. All'assaggio la sensazione di piccante leggermente prevalente restituisce freschezza e pulizia al palato in armonia con le note di erbe selvatiche (cicoria, ortica, cardo).

Ideale su insalate mare, primi piatti con crostacei, carni bianche, insalate verdi.

Sensory analysis

Yellow oil.

The green olive fruitiness of light intensity shows clear fragrances of almond with apple and flowers hints.

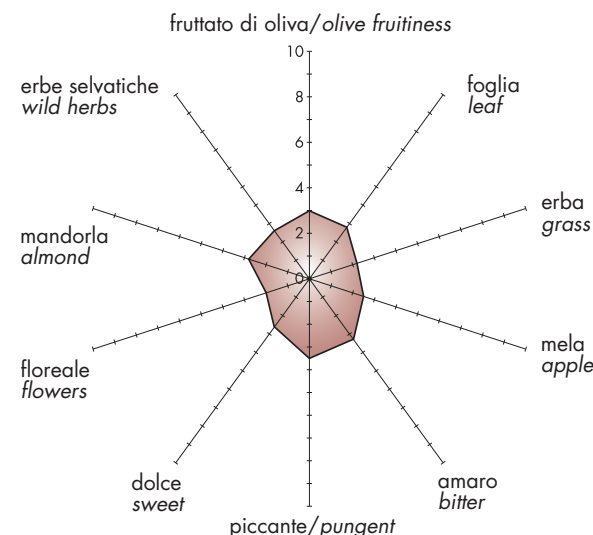
In the mouth the prevailing pungency gives freshness and cleanness in good harmony with raw herbs notes (chicory, nettle, thistle).

Ideal on seafood salad, pasta with shellfish, white meat, green salads.

Quantità/Amount	9,2 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	ravece, ogliarola, olivella, leccio del Corno, ruveja
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 9,5 €

Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,13
Perossidi/Peroxides	7,71
K ₂₃₂	2,10
UV K ₂₆₈	0,103
DeltaK	0,007



San Comaio

Pasquale Caruso

Via Provinciale
83030 - Zungoli (AV)

Tel. 0825 845013
Info@sancomaio.it
www.sancomaio.it



Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi.

Il fruttato di oliva erbaceo risulta intenso con evidenti profumi di pomodoro e mandorla. Al gusto evidenzia un perfetto equilibrio tra i toni di amaro e piccante di media intensità e buona persistenza della componente aromatica.

Ideale per zuppe di legumi, carni rosse, grigliate, pizza Margherita, insalata di arance e finocchi.

Sensory analysis

Yellow-green oil.

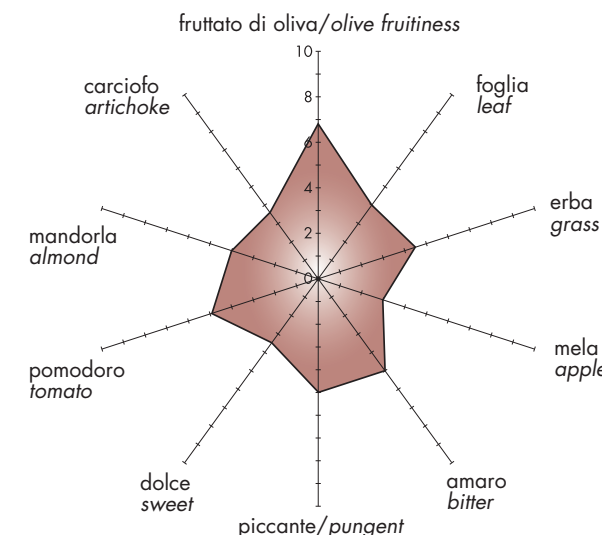
The grassy olive fruitiness of high intensity shows clear fragrances of tomato and almond. The taste reveals balanced bitter and pungent notes of medium intensity and good persistence of the aromatic component.

Ideal on legume soups, grille red meat, pizza Margherita, orange and fennel salad.

Quantità/Amount	3,6 Q
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	ravece, ogliarola, frantoio
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,75 l - 10,0 €

Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,12
Perossidi/Peroxides	8,63
K ₂₃₂	2,38
UV K ₂₆₈	0,169
DeltaK	0,010





■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con riflessi verdi.
Intenso fruttato di oliva verde caratterizzato da chiare
fragranze di pomodoro e mandorla. All'assaggio
evidenzia amaro e piccante di media intensità e
retrogusto di carciofo.
Particolarmente apprezzato su risotto ai carciofi, pizza
margherita, formaggi stagionati, insalate di tonno.

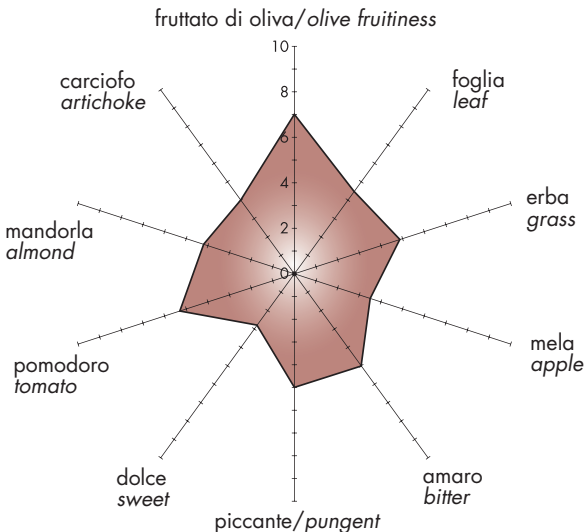
■ Sensory analysis

Yellow-green oil.
The intense green olive fruitiness is characterized by
fragrances of tomato and almond. The tasting shows
bitterness and pungency of medium intensity and
artichoke aftertaste.
It is very good on risotto with artichoke, pizza
Margherita, aged cheese, tuna salads.

Quantità/Amount	13,8 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	picholine
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 8,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,15
Perossidi/Peroxides	7,58
K ₂₃₂	2,41
UV K ₂₆₈	0,162
DeltaK	0,009



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo.
Il fruttato di oliva verde di foglia di media intensità
mostra prevalenti fragranze di mandorla e carciofo.
All'assaggio evidenzia amaro, piccante e dolce in buon
equilibrio con retrogusto di rosmarino.
Particolarmente apprezzato su antipasti di mare,
insalata caprese, vellutata di fave e cicoria.

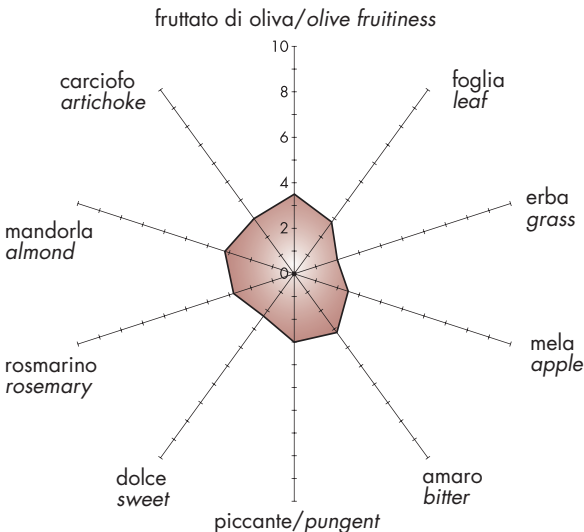
■ Sensory analysis

Yellow oil.
The leaf green olive fruitiness of medium intensity shows
prevailing fragrances of almond and artichoke. The
tasting reveals well balanced bitter, pungent and sweet
tones with an aftertaste of rosemary.
Particularly enjoyed on seafood appetizers, caprese
salad, broad beans cream with chicory.

Quantità/Amount	13,8 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	carpellese
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 8,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,11
Perossidi/Peroxides	8,04
K ₂₃₂	2,28
UV K ₂₆₈	0,169
DeltaK	0,008

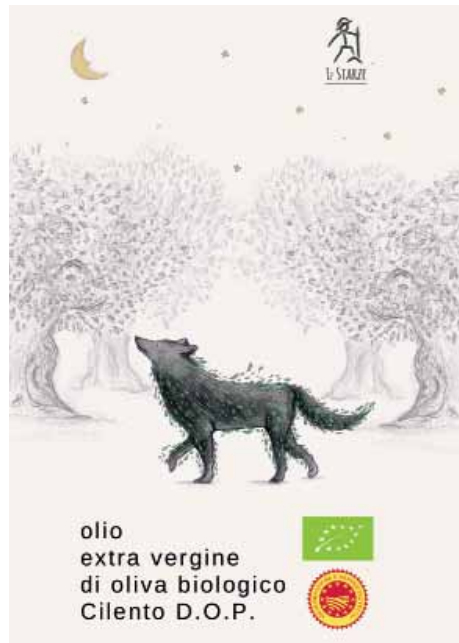


Starze

Mario Bartolomeo

C.da Starze fraz. Pattano
84078 - Vallo della Lucania (SA)

Cell. 335 7782893
starze@pec.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva verde di media intensità si caratterizza per le eleganti fragranze di mandorla fresca e floreale. All'assaggio l'amaro, piccante e dolce sono in ottimo equilibrio con piacevoli note di erbe selvatiche (rosmarino, finocchietto, rucola).

Se ne suggerisce l'utilizzo a crudo su insalate, pietanze a base di pesce, carni bianche, formaggi freschi di capra.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

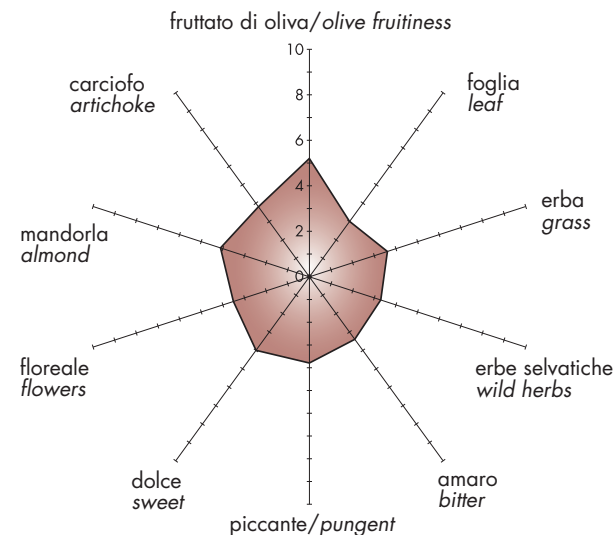
The green olive fruitiness of medium intensity is characterized by the elegant fragrances of fresh almond and flowers. When tasted bitter, pungent and sweet attributes are well balanced with pleasant fragrances of wild herbs (rosemary, fennel, rocket).

It is suggested raw on green salads, seafood preparation, white meat, fresh goat cheese.

Quantità/Amount	10 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	frantoio, leccino
Molitura/Crushing	dischi/disc
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 9,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,19
Perossidi/Peroxides	5,87
K ₂₃₂	2,05
UV K ₂₆₈	0,128
DeltaK	0,006



Tenuta Romano

Alberto Romano

Via Candele, 14
82030 - Ponte (BN)

Tel. 0824 874333
Cell. 339 5742717
info@frantoioromano.it
www.frantoioromano.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva verde di media intensità è caratterizzato dalle fragranze di mandorla, mela e floreale. All'assaggio evidenzia sentori di amaro e piccante medi e un retrogusto di mandorla ed erbe selvatiche (cicoria, menta, rucola).

Consigliato su vellutata di fave e cicoria, insalata verde, carni bianche, salmone grigliato.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

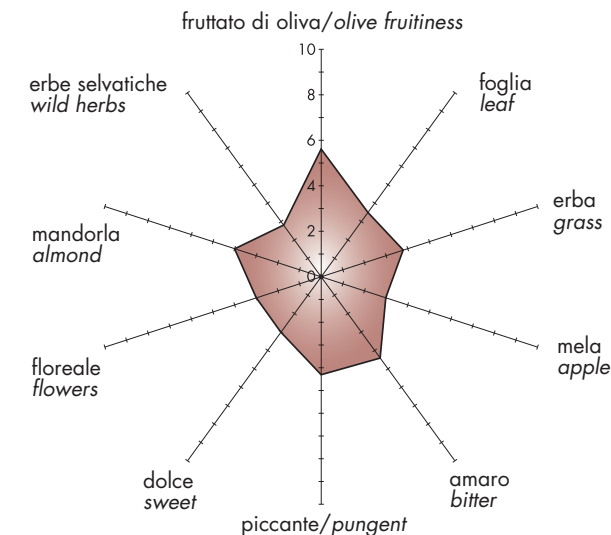
The green olive fruitiness of medium intensity is characterized by fragrances of almond, apple and flowers. When tasted it shows bitter and pungent attributes of medium intensity and an aftertaste of almond and wild herbs (chicory, mint, rocket).

It is suggested raw on broad beans cream with chicory, green salads, white meat, grilled salmon.

Quantità/Amount	3,68 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	ortice, olivella
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 8,8 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,17
Perossidi/Peroxides	8,14
K ₂₃₂	1,92
UV K ₂₆₈	0,119
DeltaK	0,004

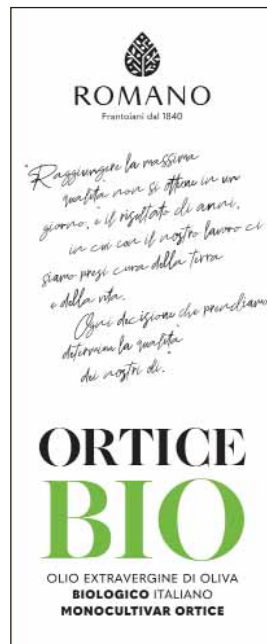


Tenuta Romano

Alberto Romano

Via Candele, 13
82030 - Ponte (BN)

Tel. 0824 874332
Cell. 339 5742717
info@frantoioromano.it
www.frantoioromano.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi.

L'intenso fruttato di oliva verde evidenzia elevata complessità con nitide fragranze di pomodoro, carciofo e mandorla. All'assaggio mostra toni di amaro medio e piccante persistente con note di erbe selvatiche (cicoria, rucola, borragine).

Se ne suggerisce l'impiego su zuppe di cereali e legumi, carni rosse grigliate, risotto ai carciofi, insalata di funghi e rucola.

■ Sensory analysis

Yellow-green oil.

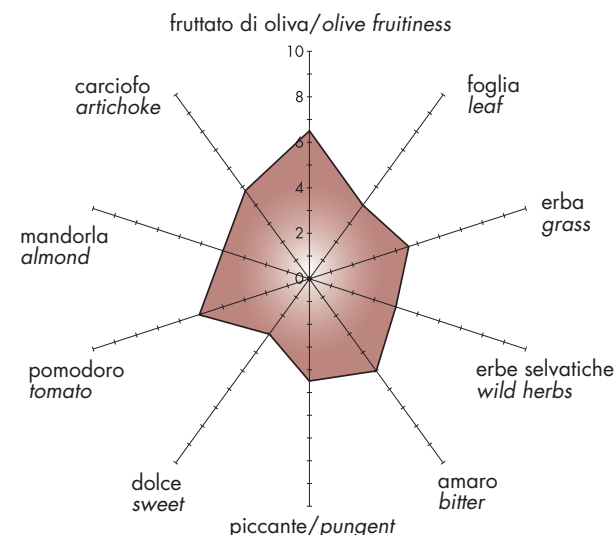
The intense green olive fruity shows high complexity with clear fragrances of tomato, artichoke and almond. The tasting evidences bitterness of medium intensity and persistent pungency with wild herbs hints (chicory, rocket, borage).

It is suggested on cereal and legume soups, grilled red meat, artichoke risotto, mushroom and rocket salad.

Quantità/Amount	26,6 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	ortice
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 9,8 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,19
Perossidi/Peroxides	7,57
K ₂₃₂	1,96
UV K ₂₆₈	0,165
DeltaK	0,010



Tenuta Tortorella

Rosario Scorziello

Via Campolungo, 41
84045 - Altavilla Silentina (SA)

Cell. 340 2361313
tenutatortorella@gmail.com
www.tenutatortorella.it



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore verde.

Il fruttato di oliva verde intenso presenta netti profumi di mandorla e carciofo. Al gusto evidenzia toni di amaro e piccante decisi e persistenti con gradevole retrogusto di mandorla ed erbe selvatiche (cicoria, menta, ortica). Indicato su risotto agli asparagi, tonno grigliato, carpaccio di carne rossa, dolci a base di panna.

■ Sensory analysis

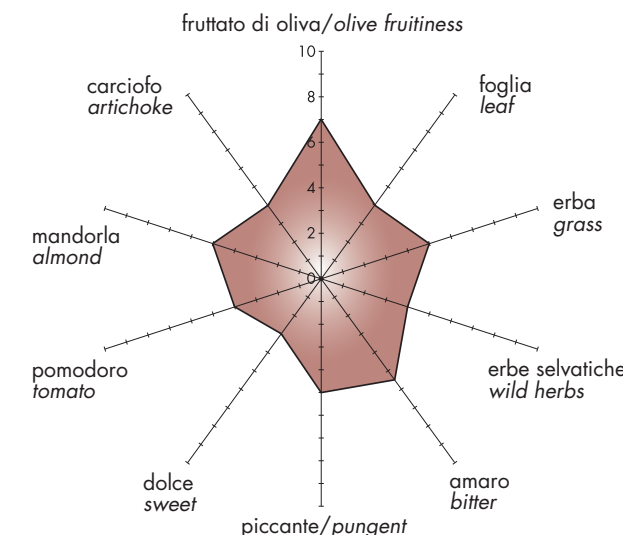
Green oil.

The intense green olive fruitiness shows clear fragrances of almond and artichoke. The tasting reveals bitter and pungent notes highly persistent with a pleasant aftertaste of almond and wild herbs (chicory, mint, nettle). Suggest on risotto with asparagus, grilled tuna, red meat carpaccio, creamy desserts.

Quantità/Amount	10,0 Q
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	frantoio, coratina
Molitura/Crushing	dischi/disc
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 14,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,19
Perossidi/Peroxides	8,76
K ₂₃₂	2,28
UV K ₂₆₈	0,198
DeltaK	0,007



Tenuta Tortorella

Rosario Scorziello

Via Campoluongo, 41
84045 - Altavilla Silentina (SA)

Cell. 340 2361313
tenutatortorella@gmail.com
www.tenutatortorella.it



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore verde.

Il fruttato di oliva verde intenso presenta netti profumi di mandorla, carciofo e mela.

Al gusto evidenzia toni di amaro e piccante medi con singolare retrogusto di radici piccanti (ravanella, rafano, zenzero).

Indicato su antipasti di pesce crudo, zuppa di lenticchie, alici in tortiera, carni bianche grigliate.

■ Sensory analysis

Green oil.

The intense green olive fruitiness shows evident fragrances of almond, artichoke and apple.

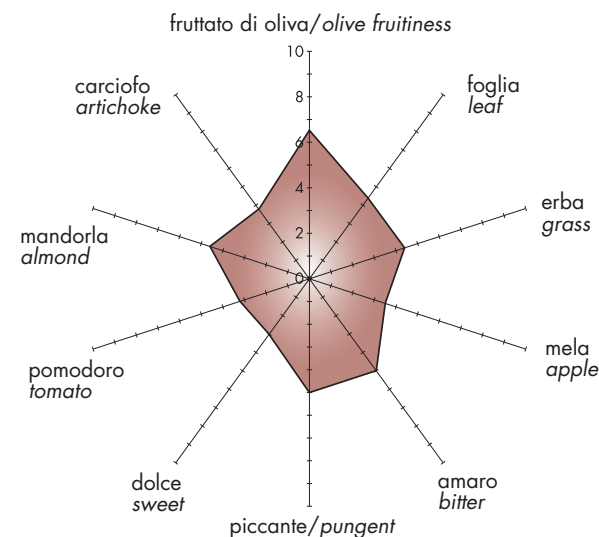
The tasting reveals bitter and pungent tones of medium intensity with a light aftertaste of pungent roots (radish, horseradish, ginger).

Suggest on raw fish appetizers, lentils soup, anchovies au gratin, steamed white meat.

Quantità/Amount	10,0 Q
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	frantoio
Molitura/Crushing	dischi/disc
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 14,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,24
Perossidi/Peroxides	8,08
K ₂₃₂	2,05
UV K ₂₆₈	0,163
DeltaK	0,011



Terra di Briganti

Filomena Casbarra

Via Tacceto, 6
82027 - Casalduni (BN)

Cell. 347 1257684
info@terradibriganti.it
www.terradibriganti.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi.

Il fruttato di oliva verde leggero evidenzia fragranze di mandorla e mela con sentori floreali.

All'assaggio risulta molto equilibrato nei toni di amaro, piccante e dolce in equilibrio con un retrogusto di rosmarino.

Ideale su antipasti di mare, insalata di carote, pasta e patate, salse da condimento.

■ Sensory analysis

Yellow-green oil.

The green olive fruitiness of light intensity shows fragrances of almond and apple with flower hints.

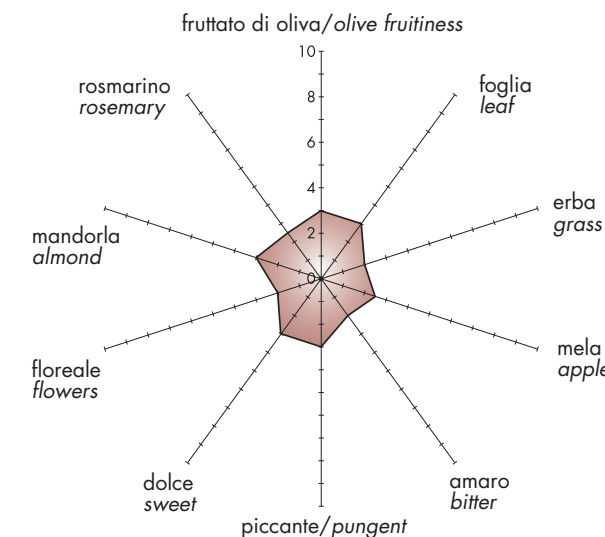
In the mouth is very well balanced in the bitter, pungent and sweet attributes with a rosemary aftertaste.

Ideal on seafood appetizers, carrot salad, pasta and potatoes, dressing sauces.

Quantità/Amount	2,9 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	ortice
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 10,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,11
Perossidi/Peroxides	13,97
K ₂₃₂	2,34
UV K ₂₆₈	0,123
DeltaK	0,006





■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi.

Il fruttato di oliva verde di media intensità si presenta erbaceo con fragranze molto equilibrate di pomodoro, mandorla e carciofo.

All'assaggio evidenzia toni di amaro e piccante medi ed equilibrati ed un lieve retrogusto di mela verde.

Suggerito su antipasti di mare, vellutata di zucca, insalate di riso, insalata caprese.

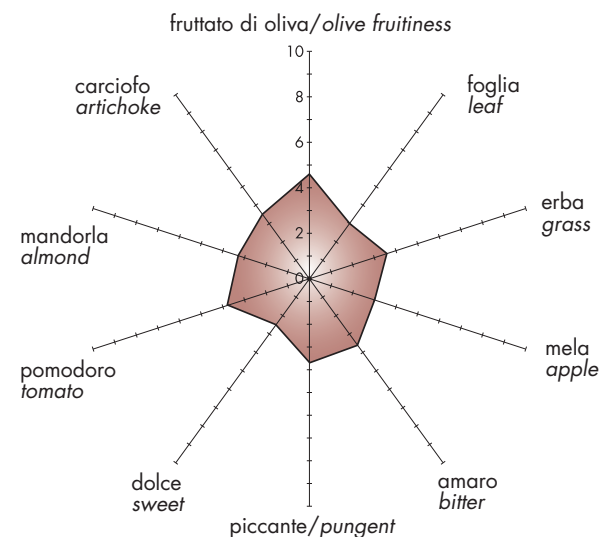
■ Sensory analysis

Yellow-green oil.

The green olive fruitiness of medium intensity shows a grassy flavour with very well-balanced fragrances of tomato, almond and artichoke.

In the mouth the bitter and pungent notes are balanced with a green apple aftertaste.

Ideal on seafood appetizers, pumpkin cream, rice salads, caprese salad.



Quantità/Amount	3,68 Q
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	ortice
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 15,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,15
Perossidi/Peroxides	7,89
K ₂₃₂	1,93
UV K ₂₆₈	0,144
DeltaK	0,005



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi.

Il fruttato di oliva verde è intenso ed erbaceo con nitide fragranze di pomodoro verde, mandorla e carciofo. Al gusto è fresco e pulito con amaro e piccante medi molto equilibrati e un piacevole retrogusto di erbe selvatiche (cicoria, cardo, rucola).

Adatto ad esaltare i profumi di molte pietanze: bruschette, zuppe di legumi, grigliate di carne, insalate di campo.

■ Sensory analysis

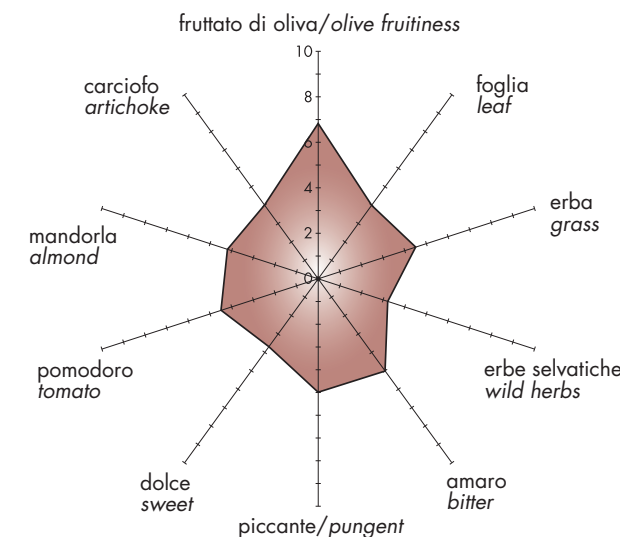
Yellow-green oil.

The green olive fruitiness is intense and grassy with sharp fragrances of unripe tomato, almond and artichoke. In the mouth is fresh and clean with very well-balanced bitterness and pungency of medium intensity and a pleasant aftertaste of wild herbs (chicory, thistle, rocket). It can enhance the flavours of many dishes such as: bruschetta, beans soups, grilled meat, wild herbs salads.

Quantità/Amount	10,0 Q
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	ortice
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 15,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,15
Perossidi/Peroxides	6,64
K ₂₃₂	2,21
UV K ₂₆₈	0,150
DeltaK	0,008



Torre a Oriente

Patrizia Iannella

Loc. Mercuri I, 19
82030 - Torrecuso (BN)

Tel. 0824 874376
Cell. 340 2526591
info@torreaoriente.eu
www.torreaoriente.eu



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva verde, intenso ed armonico, è caratterizzato da eleganti fragranze di mandorla fresca, carciofo e mela. Al gusto esprime toni di amaro e piccante medi molto equilibrati con una piacevole nota floreale ed una notevole persistenza della componente aromatica.

Consigliato nella preparazione di risotto ai carciofi, spigola al forno con mandorle e pomodorini, grigliate di carne e di pesce, formaggi caprini.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

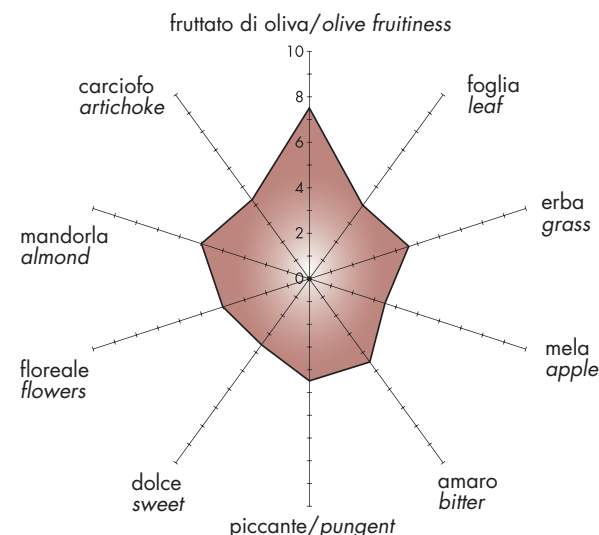
The intense and harmonic green olive fruitiness is characterized by elegant fragrances of fresh almond, artichoke and apple. The taste reveals very well-balanced bitterness and pungency of medium intensity with a pleasant aftertaste of wild flowers and a very high persistence of the aromatic component.

Recommended in the preparation of risotto with artichoke, baked sea bass with almonds and cherry tomatoes, grilled fish and meat, goat cheese.

Quantità/Amount	7,4 Q
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	ortolana
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 9,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,15
Perossidi/Peroxides	6,92
K ₂₃₂	2,31
UV K ₂₆₈	0,161
DeltaK	0,007



Torre Cangiani

Cristiano Maria Nunziata

Via Vigliano 1/A
80061 - Massa Lubrense (NA)

Tel. 081 5327825
Cell. 333 9207758
info@torrecangiani.com
www.torrecangiani.com



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva verde leggero presenta chiari sentori di rosmarino e mandorla. All'assaggio evidenzia amaro medio e piccante leggero con buona persistenza del tipico aroma di rosmarino.

Se ne suggerisce l'impiego su insalate di patate o carote, carni bianche grigliate, zuppe di pesce.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

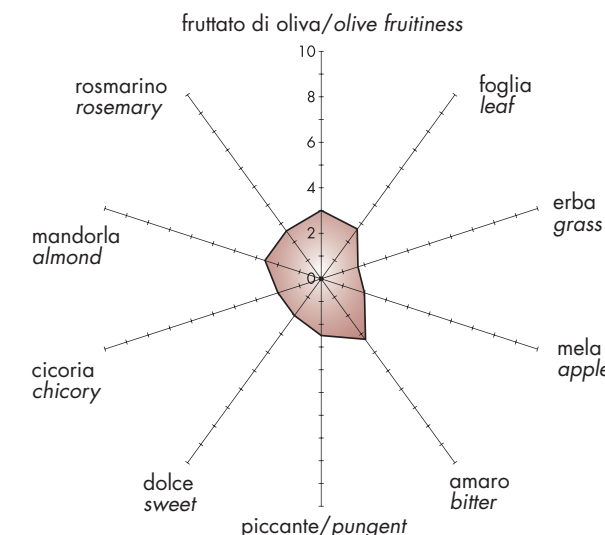
The green olive fruitiness of light intensity evidences rosemary and almond fragrances. The tasting reveals bitterness slightly prevailing on pungency and a good persistence of the typical rosemary flavour.

Suggested on potatoes or carrots salad, grilled white meat, fish soups.

Quantità/Amount	2,7 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	minucciola
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 10,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,52
Perossidi/Peroxides	12,22
K ₂₃₂	2,15
UV K ₂₆₈	0,175
DeltaK	0,004



Torretta

Maria Provenza

Via Serroni Alto, 29
84091 - Battipaglia (SA)

Tel. 0828 672615
Cell. 335 8038809
info@oliotorretta.it
www.oliotorretta.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde.

Il fruttato di oliva verde di media intensità mostra un'elevata complessità con fragranze di mandorla, carciofo e pomodoro in elegante equilibrio. All'assaggio evidenzia toni di amaro e piccante medi ed equilibrati con retrogusto di cicoria selvatica e un'ottima persistenza della componente aromatica.

Adatto ad esaltare l'aroma di molte pietanze quali pizza Margherita, carni rosse grigliate, zuppa di fagioli, insalata caprese.

■ Sensory analysis

Green oil.

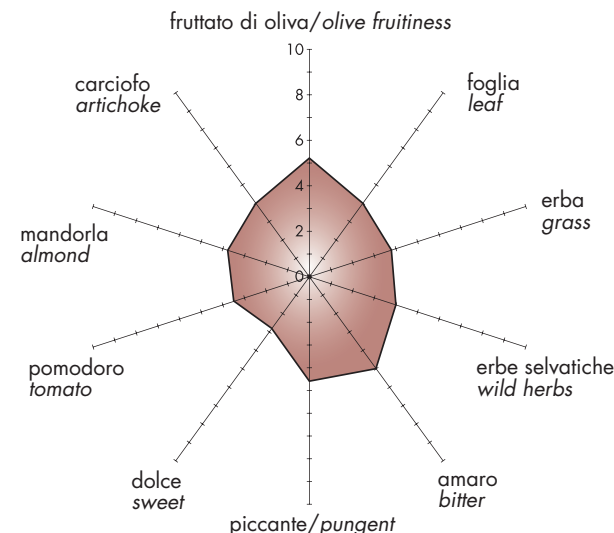
The green olive fruity of medium intensity shows a great complexity with fragrances of almond, artichoke and tomato in elegant balance. The taste reveals good balance in the bitter and pungent attributes of medium intensity with wild chicory aftertaste and high persistence of the aromatic component.

Suggested to enhance the flavour of many food preparations such as pizza Margherita, grilled red meat, beans soup, caprese salad.

Quantità/Amount	34,9 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	rotondella, carpellese, frantoio
Molitura/Crushing	coltelli
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 15,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,29
Perossidi/Peroxides	4,51
K ₂₃₂	1,65
UV K ₂₆₈	0,205
DeltaK	0,010



Tortoriello Franco

Franco Tortoriello

C.da Vagni snc
84031 - Auletta (SA)

Cell. 349 1360947
gennaro1790@libero.it
facebook Evo Tortoriello



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo.

Fruttato di oliva leggero di tipo maturo con sentori di mandorla, mela e rosmarino. All'assaggio presenta toni di amaro e piccante leggeri con retrogusto floreale. Consigliato nella preparazione di salse da condimento (maionese), primi piatti con frutti di mare, verdure a vapore.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

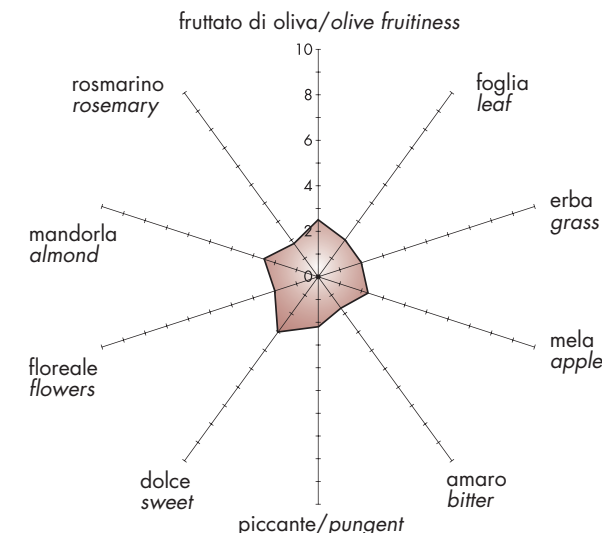
Light ripe olive fruitiness with notes of almond, apple and rosemary. On the palate shows light bitter and pungent tones with a floral aftertaste.

Suggested for dressing sauces (mayonnaise) preparation, pasta with seafood, steamed vegetables.

Quantità/Amount	3 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	leccino, frantoio
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 6,5 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,18
Perossidi/Peroxides	11,17
K ₂₃₂	2,03
UV K ₂₆₈	0,108
DeltaK	0,004





■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi.
Il fruttato di oliva verde di media intensità presenta sentori di mandorla, carciofo e pomodoro.
All'assaggio evidenzia toni di amaro e piccante di media intensità e retrogusto di erbe selvatiche (cicoria, ortica, finocchietto) piuttosto persistenti.
Consigliato per alici marinate, insalate di riso, zuppe di pesce, insalata di patate.

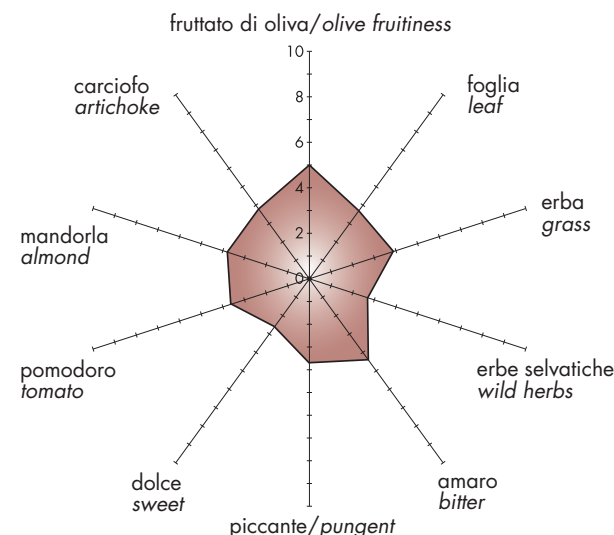
■ Sensory analysis

Green-yellow oil.
Olive fruitiness of medium intensity with almond, artichoke and tomato fragrances.
The taste evidences bitter and pungent tones of medium intensity with an aftertaste of raw herbs (chicory, nettle, fennel) highly persistent.
Suggested on marinated anchovies, rice salads, fish soups, potatoes salads.

Quantità/Amount	27,6 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	leccino, frantoio, rotondella, coratina
Molitura/Crushing	coltelli
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,75 l - 11,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,26
Perossidi/Peroxides	7,47
K ₂₃₂	2,27
UV K ₂₆₈	0,201
DeltaK	0,012



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi.
Il fruttato di oliva leggero verde di foglia presenta fragranze di mandorla e carciofo. All'assaggio risulta molto equilibrato nei toni di amaro, piccante e dolce con un evidente sentore di rosmarino.
Indicato su bruschette, zuppe di legumi, carni bianche alla griglia.

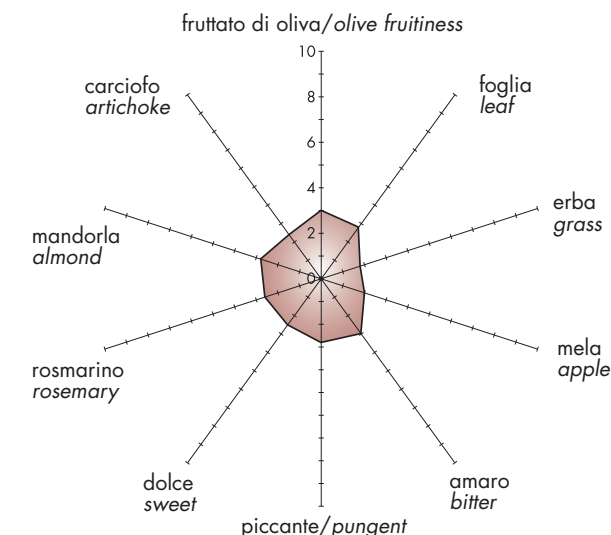
■ Sensory analysis

Yellow-green oil.
The olive fruitiness of light intensity has almond and artichoke fragrances. In the mouth bitterness, pungency and sweetness are very well balanced with a strong rosemary aftertaste.
Suggested on bruschetta, legumes soups, grilled white meat.

Quantità/Amount	13,8 Q
Controllato da/Controlled by	SIDEL BIO
Varietà/Olive varieties	frantoio, leccino, rotondella
Molitura/Crushing	coltelli
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 9,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,22
Perossidi/Peroxides	8,71
K ₂₃₂	1,82
UV K ₂₆₈	0,154
DeltaK	0,002





Albo EXTRA BIO



PREMIO EXTRABIO

Gli oli premiati
dal 2006 al 2022

I EDIZIONE 2006

Primo classificato

Masseria Frangiosa di Antonio Frangiosa
Torrecuso (BN)

II EDIZIONE 2007

Primi classificati ex aequo

Azienda Minieri Michele Arcangelo
Carife (AV)

Azienda San Comaio di Caruso Raffaele
Zungoli (AV)

III EDIZIONE 2008

Primo classificato

Azienda Fontana Madonna
Frigento (AV)

IV EDIZIONE 2009

Primo Premio categoria Fruttato leggero

Oleificio dell'Orto sas
Oliveto Citra (SA)

Primo Premio categoria Fruttato medio

Azienda Badevisco
Sessa Aurunca (CE)

Primo Premio categoria Fruttato intenso

Azienda Le Masciare di Martone Caterina
Paternopoli (AV)

V EDIZIONE 2010

Primo Premio categoria Fruttato leggero

Agricola T.IM. srl
Fragneto Monforte (BN)

Primo Premio categoria Fruttato medio

Azienda La Pianurella
S. Angelo in Formis (CE)

Primo Premio categoria Fruttato intenso

Azienda San Comaio
Zungoli (AV)

VI EDIZIONE 2011

Primo Premio categoria Fruttato leggero

L'Olivara di Antonella Del Giudice
Piano di Sorrento (NA)

Primo Premio categoria Fruttato medio

Azienda Antonio Orsini
San Lupo (BN)

Primo Premio categoria Fruttato intenso

Oleificio FAM
Venticano (AV)

VII EDIZIONE 2012

Primo Premio categoria Fruttato leggero

Terra di Vento di Marialuisa Zottola
Montecorvino Pugliano (SA)

Primo Premio categoria Fruttato medio

Masseria Frangiosa
Torrecuso (BN)

Primo Premio categoria Fruttato intenso

San Comaio
Zungoli (AV)

VIII EDIZIONE 2013

Primo Premio categoria Fruttato leggero

Antica Masseria Venditti
Castelvenere (BN)

Primo Premio categoria Fruttato medio

Azienda Le Tore
Massa Lubrense (NA)

Primo Premio categoria Fruttato intenso

Oleificio FAM
Venticano (AV)

IX EDIZIONE 2014

Primo Premio categoria Fruttato leggero

AlmaMater Bio
Meta di Sorrento (NA)

Primo Premio categoria Fruttato medio

Monte della Torre
Francolise (CE)

Primo Premio categoria Fruttato intenso

Di Fiore
Morcone (BN)

EDIZIONE 2015

*Il Premio non si è svolto a causa
della scarsa produzione di olio*



**X EDIZIONE 2016**

Primo Premio categoria Fruttato leggero

Torretta

Battipaglia (SA)

Primo Premio categoria Fruttato medio

La Pianurella & C.

Sant'Angelo in Formis (CE)

Primo Premio categoria Fruttato intenso

Torre a Oriente

Torrecuso (BN)

XI EDIZIONE 2017

Primo Premio categoria Fruttato leggero

Salella

Salento (SA)

Primo Premio categoria Fruttato medio

Torre a Oriente

Torrecuso (BN)

Primo Premio categoria Fruttato intenso

Sole di Cajani

Caggiano (SA)

XII EDIZIONE 2018

Primo Premio categoria Fruttato leggero

Rocca Normanna Icante

Fontanarosa (AV)

Primo Premio categoria Fruttato medio

Marco Rizzo Impronta

Felitto (SA)

Primo Premio categoria Fruttato intenso

Torre a Oriente Cuor d'Ortice

Torrecuso (BN)

EDIZIONE 2019

*Il Premio non si è svolto a causa
della scarsa produzione di olio*

XIII EDIZIONE 2020

Primo Premio categoria Fruttato leggero

Villa Sorbo

Galluccio (CE)

Primo Premio categoria Fruttato medio

Tenuta Romano

Ponte (BN)

Primo Premio categoria Fruttato intenso

FAM

Venticano (AV)

EDIZIONE 2021

*Il Premio non si è svolto a causa
del Covid-19*

XIV EDIZIONE 2022

Primo Premio categoria Fruttato leggero

Ragozzino - De Marco - Trebula

Pontelatone (CE)

Primo Premio categoria Fruttato medio

Case d'Alto - Ravece

Grottaminarda (AV)

Primo Premio categoria Fruttato intenso

Marco Rizzo - Impronta

Felitto (SA)

I vincitori del premio BIOLABEL miglior etichetta

ANNO 2006

Azienda Solagri

ANNO 2007

Oleificio FAM

ANNO 2008

Monte della Torre di Marulli Antonio

ANNO 2009

Petrilli di Ciriaco Petrilli

ANNO 2010

Oleificio FAM

ANNO 2011

Oleificio FAM

ANNO 2012

Le Masciare Srl

ANNO 2013

Rocca Normanna

ANNO 2014

Di Fiore

ANNO 2015

il premio non si è svolto

ANNO 2016

Oleificio Dell'Orto sas

ANNO 2017

FAM

ANNO 2018

Mastroberardino

ANNO 2019

il premio non si è svolto

ANNO 2020

Augusto De Martini

ANNO 2021

il premio non si è svolto

ANNO 2022

Starze



EXTRABIO

2022



Finito di stampare
Nel mese di maggio 2022