



PREMIO EXTRABIO
PER GLI OLI
2026
BIOLOGICI
DELLA CAMPANIA

PREMIO EXTRABIO EXTRABIO PRIZE

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



Catalogo degli oli selezionati
alla XVII edizione 2026

*Guide of the oils selected at
the XVII edition 2026*





REGIONE CAMPANIA – ASSESSORATO AGRICOLTURA

Assessore Maria Carmela Serluca

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

Direttore Tecnico: Alessandra Izzi

Analista: Daniele Coppola

Analisi sensoriale / Sensory Analysis

Capo panel: Ambrosino Maria Luisa

Assaggiatori: D'Ambrosio A., Dello Iorio G., Erman E., Esposito G., Girardi F., Lo Conte A., Piciocchi L., Romano L., Scarpa P., Stanzione G., Timoteo E.

COLDIRETTI CAMPANIA

Presidente **Ettore Bellelli** – Assegnazione Premio BIOLABEL

ORGANIZZAZIONE / ORGANIZATION

Flora della Valle dirigente Regione Campania 207 01 00 - Settore Politiche per la competitività dell'agroalimentare campano

Nicola D'Alterio 207 03 03 - UOS Difesa delle colture - Servizio fitosanitario regionale - Sicurezza alimentare

Alfredo Lassandro, Grazia Stanzione, Francesco Scocozza, Maria De Vivo, Regione Campania
Maria Luisa Ambrosino – ASA

PROGETTO GRAFICO / PROGETTO EDITORIALE

Guido Ambrosino / Ricchi s.r.l.

Indice

Presentazione	4	Pepe Francesco (Erede)	30
		Petrilli (Marianna)	31
GLI OLI SELEZIONATI	5	Pipolo Antonio (Panerba)	32
Casciano Daniele	7	Rizzo Marco (Impronta)	33
Case D'Alto (Coevo)	8	Rizzo Marco (Talismano)	34
Cipriano Benedetta (Tonda del Matese)	9	Rubisco (Cuover)	35
Cipriano Benedetta (Rosciola)	10	San Salvatore	36
De Ruosi (Monte Greci)	11	Tenuta Romano (Luigi)	37
Fontana Madonna (Maestro)	12	Tenute Ragazzino De Marco (Don Raffaé)	38
Fontana Madonna (Regio)	13	Terre Caudine	39
Frantoio Romano (Gold Bio)	14	Terre di Molinara soc. coop (Elaios)	40
Frantoio Romano (Ortice bio)	15	Torre a Oriente (Cuore d'Ortice)	41
Giaquinto (Limen)	16	Torre a Oriente (Melella)	42
I Benedettini	17	Torretta (Dafne)	43
Iannicello Maria (Ravece)	18		
Iannicello Maria (Ufens)	19	Albo EXTRABIO dal 2006 al 2026	44
Il Torchio (Fino di Corsano)	20		
La Lobra	21	I vincitori del premio BIOLABEL	47
Le colline Lubrensi	22		
Monte Della Torre	23		
Nifo Sarrapochiello Lorenzo	24		
Oleificio Dell'orto	25		
Oleificio FAM	26		
Oleificio Cassetta (Moleo)	27		
Oleificio Cassetta (Ortice)	28		
Olivicola Titerno	29		



2026

EXTRABIO

Presentazione

Il Premio EXTRABIO celebra quest'anno un anniversario importante essendo trascorsi ormai 20 anni dalla prima edizione del 2006! Da allora ad oggi il numero di aziende partecipanti è cresciuto e i livelli qualitativi degli oli prodotti sono risultati sempre molto elevati, anche nelle annate più difficili.

La produzione di olio extravergine di oliva biologico rappresenta un presidio fondamentale per la sostenibilità ambientale, la tutela della biodiversità e la salvaguardia del paesaggio, oltre a costituire un elemento di primaria importanza per lo sviluppo socio-economico delle aree rurali. L'agricoltura biologica non riguarda esclusivamente le produzioni agricole, ma investe direttamente la qualità della vita, incidendo sul presente e sul futuro delle comunità.

Gli operatori attivi nell'ambito dell'Agricoltura Biologica non trattano soltanto produzioni agricole ma si occupano di noi, del nostro presente e del nostro futuro.

Consapevoli del ruolo strategico dell'olivicoltura biologica per l'intero territorio campano, e riconoscendone in particolare la funzione di promozione dello sviluppo nelle aree interne, l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, in collaborazione con SI Impresa – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Napoli, la Federazione Regionale Coldiretti Campania e l'Associazione Analisti Sensoriali Associati, conferma con l'edizione 2026 il proprio impegno nel sostenere il comparto, valorizzandone i risultati e promuovendo la conoscenza degli oli extravergini di oliva ottenuti da agricoltura biologica.

I territori si raccontano attraverso l'agricoltura e i suoi cicli produttivi, esprimendo oli extravergini che, nei profili sensoriali, rappresentano una autentica espressione dei luoghi di origine.

La Campania si colloca tra le regioni leader in Italia per la produzione di olio extravergine di oliva di elevata qualità, distinguendosi per un'eccezionale biodiversità. Il patrimonio olivicolo campano costituisce una risorsa di inestimabile valore, fondamentale sia per l'economia agricola regionale sia per la tutela del paesaggio e della cultura mediterranea. La regione vanta un elevato numero di cultivar autoctone e un patrimonio genetico olivicolo estremamente diversificato, oltre a numerose produzioni a denominazione DOP e IGP riconosciute.

L'olivicoltura in Campania affonda le proprie radici in epoche antiche e rappresenta un elemento di continuità con la storia e le tradizioni locali.

Un ulteriore aspetto di primaria rilevanza riguarda il benessere e la salute associati al corretto consumo di olio extravergine di oliva biologico. Tale prodotto è componente essenziale della Dieta Mediterranea, riconosciuta dall'UNESCO come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. La più recente piramide alimentare, aggiornata nel 2025 dalla SINU, enfatizza il consumo quotidiano di olio extravergine di oliva come elemento cardine.

Il catalogo, contenente le schede sintetiche degli oli presentati al Premio EXTRABIO 2026, offre una descrizione che consente un viaggio tra le straordinarie varietà e le complesse combinazioni di sentori ed emozioni proprie delle produzioni campane.

Si tratta di un racconto di oli e di sensi, espressione articolata della biodiversità, intesa come ricchezza e patrimonio da preservare e trasmettere.

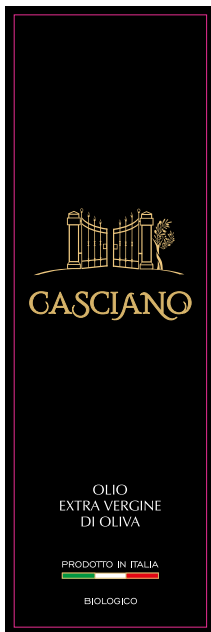
MARIA CARMELA SERLUCA
Assessora all'Agricoltura Regione Campania

GLI OLI SELEZIONATI



2026

EXTRABIO



- **Analisi sensoriale**

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva di media intensità presenta sentori di mela e mandorla unitamente ad una nota di frutta matura. All'assaggio sorprende con la presenza di toni di amaro e piccante medi ed equilibrati.

Se ne suggerisce l'impiego su riso patate e cozze, pasta e fagioli, pesci grassi alla brace.

- **Sensory analysis**

Yellow oil.

The olive fruitiness of medium intensity shows hints of apple and almond with a note of ripe fruit. On the palate, it surprises with its balanced, medium bitterness and spiciness.

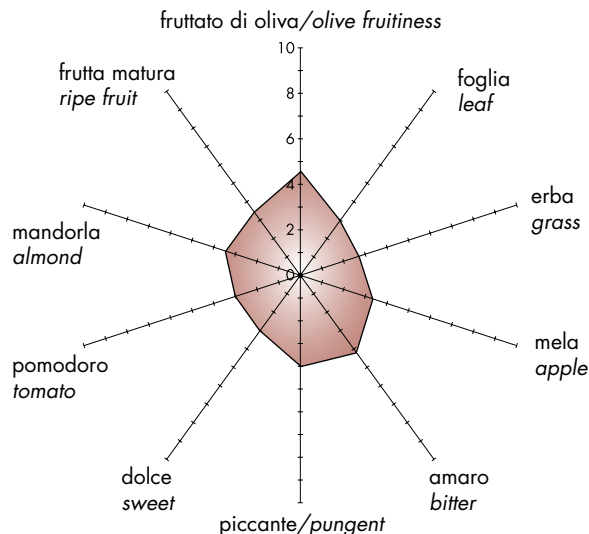
It is recommended on rice potatoes and mussels, pasta and beans, grilled fatty fish.

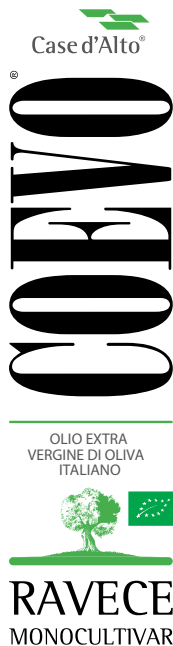
Quantità in litri/Amount	3100
Controllato da/Controlled by	Suolo e Salute Srl
Varietà/Olive varieties	Ortice, Leccino, Ortolana, Frantoio
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Sì
Prezzo 0,5 litri/Price	9,00 €

- **Analisi chimiche / Chemical analysis**

Acidità/Acidity 0,19

	K232	1,90
UV	K268	0,132
	DeltaK	0,0022





• Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi.

Il fruttato di oliva verde di media intensità mostra una buona complessità con profumi nitidi di pomodoro acerbo e carciofo. Al gusto evidenzia toni di amaro e piccante medi con piacevole retrogusto di vegetali amari (rucola, cardo, cicoria) e mandorla.

Indicato su patate al cartoccio, salmone alla griglia, gazpacho, dessert a base di panna.

• Sensory analysis

Yellow-green oil.

The medium-intense green olive fruitiness reveals good complexity with clear aromas of unripe tomato and artichoke. The flavor highlights medium bitterness and spiciness with a pleasant aftertaste of bitter vegetables (arugula, cardoon, chicory) and almond.

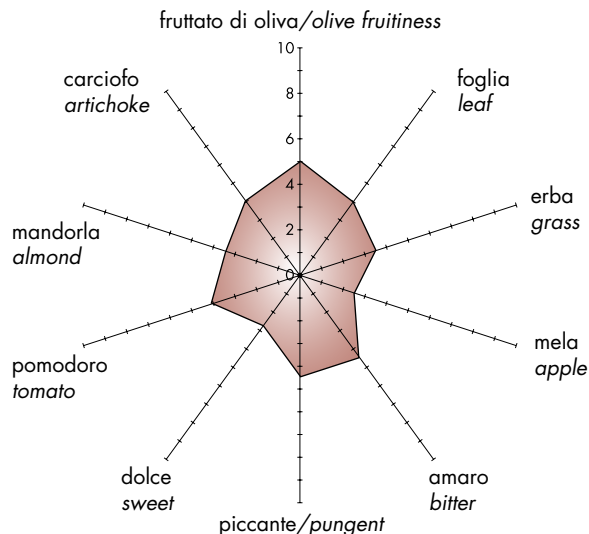
It pairs very well with baked potatoes, grilled salmon, gazpacho and creamy desserts.

Quantità in litri/Amount	500
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	Ravece
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Si
Prezzo 0,5 litri/Price	10€/0,25l

• Analisi chimiche / Chemical analysis

Acidità/Acidity 0,20

	K232	1,91
UV	K268	0,154
	DeltaK	0,0038





• Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi. Fruttato di oliva verde di media intensità in cui spiccano i sentori di pomodoro, mandorla e una piacevole nota floreale. All'assaggio è estremamente pulito con toni di amaro e piccante medi in grande equilibrio con la componente retro olfattiva alquanto complessa con sentori di erbe selvatiche (rosmarino, rucola, cardo). Si evidenziano grande armonia e persistenza della componente aromatica. Consigliato a crudo su insalata caprese, insalata di seppie e finocchietto, chips di cavolo nero, vellutate.

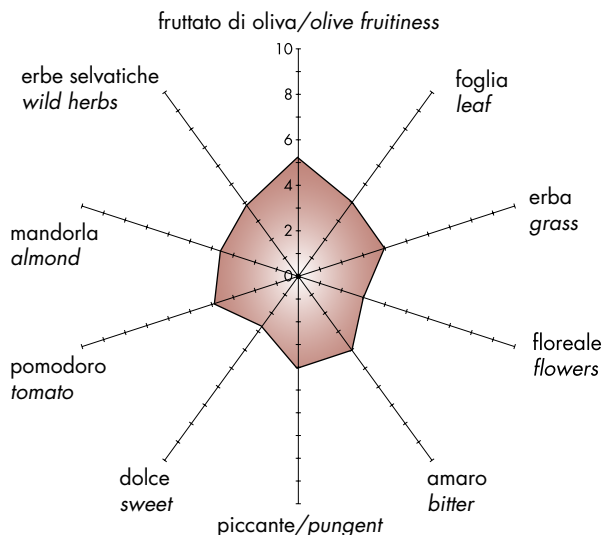
• Sensory analysis

Yellow-green oil. Green olive fruitiness of medium intensity with prominent notes of tomato, almond and a pleasant flower note. On the palate, it is extremely clean, with medium bitterness and spiciness well-balanced with a rather complex aftertaste with hints of wild herbs (rosemary, arugula, thistle). High overall harmony and persistence of the aromatic component can be perceived. Recommended raw on Caprese salad, cuttlefish and fennel salad, black cabbage chips, cream soups.

Quantità in litri/Amount	200
Controllato da/Controlled by	Suolo e Salute Srl
Varietà/Olive varieties	Tonda
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Si
Prezzo 0,5 litri/Price	14,00 €

• Analisi chimiche / Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,33
	K232 1,63
UV	K268 0,149
	DeltaK 0,0036





• Analisi sensoriale

Olio di colore giallo. Il fruttato di oliva verde di media intensità eccelle per l'armonia complessiva. Al naso mostra note molto nette di mandorla, pomodoro e floreale. Al gusto è coerente con un retrogusto molto articolato che ricorda erbe di campo (salvia, cicoria) e spezie piccanti (rafano, senape). Consigliato per orecchiette con i broccoli, insalate amare, piatti di pesce e di carne crudi, salsa di avocado, dolci a base di nocciola.

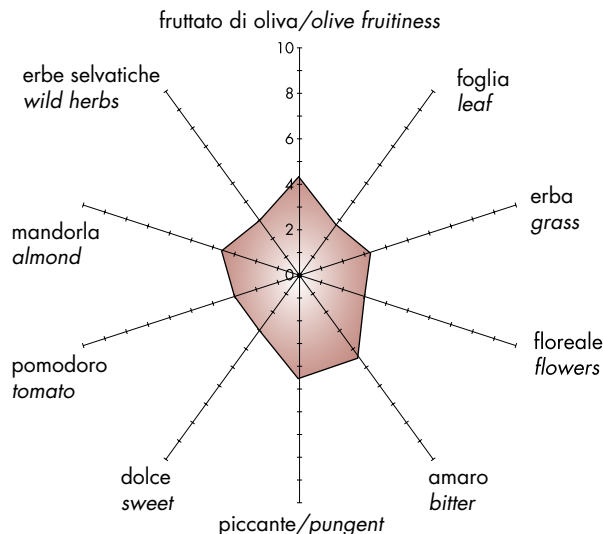
• Sensory analysis

Yellow oil. The medium-intense green olive fruitiness stands out for its overall harmony. The nose shows very distinct almond, tomato, and floral notes. The palate is consistent with a very complex aftertaste reminiscent of wild herbs (sage, chicory) and pungent spices (horseradish, mustard). Recommended on orecchiette with broccoli, bitter salads, raw fish and meat dishes, avocado sauce, hazelnut-based desserts.

Quantità in litri/Amount	200
Controllato da/Controlled by	Suolo e Salute Srl
Varietà/Olive varieties	Rosciola
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Si
Prezzo 0,5 litri/Price	14,00 €

• Analisi chimiche / Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,22
	K232 2,16
UV	K268 0,172
	DeltaK 0,0035





- **Analisi sensoriale**

Olio di colore verde.

Il fruttato di oliva di media intensità mostra delicati sentori di mandorla e pomodoro. All'assaggio presenta toni di amaro e piccante leggeri ed un piacevole retrogusto di frutta (banana) e spezie (pepe).

Consigliato su risotto ai frutti di mare, baccalà alla siciliana, carni bianche alla griglia.

- **Sensory analysis**

Green oil.

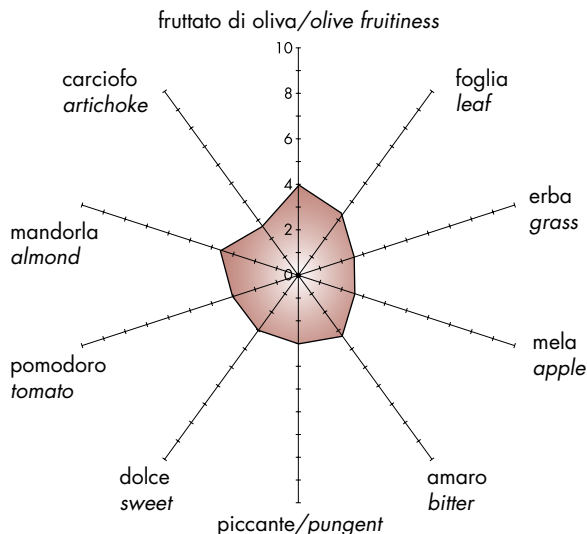
The medium intense olive fruitiness reveals delicate hints of almond and tomato. On the palate, it has light bitterness and spiciness, with a pleasant aftertaste of fruit (banana) and spices (pepper).

Recommended on seafood risotto, Sicilian-style cod with olives and cherry tomatoes, and grilled white meats.

Quantità in litri/Amount	550
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Itrana
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Si
Prezzo 0,5 litri/Price	10,00 €

- **Analisi chimiche / Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,23
	K232 1,69
UV	K268 0,141
	DeltaK 0,0027



Fontana Madonna

Antonello Dino Nudo

via Fontana Madonna
83040 - Frigenzo (AV)

Cell. 333 79 69 793
info@fontanamadonna.it
www.fontanamadonna.it



• Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi.

Il fruttato di oliva verde di media intensità è caratterizzato da evidenti note di pomodoro e mandorla con sentori floreali. All'assaggio presenta toni di amaro e piccante medi molto equilibrati ed una piacevole nota di vegetali freschi (sedano, prezzemolo, scarola cruda). Ideale su fave e cicoria, zuppe di legumi e cereali, insalata caprese, carpacci di carne.

• Sensory analysis

Yellow-green oil.

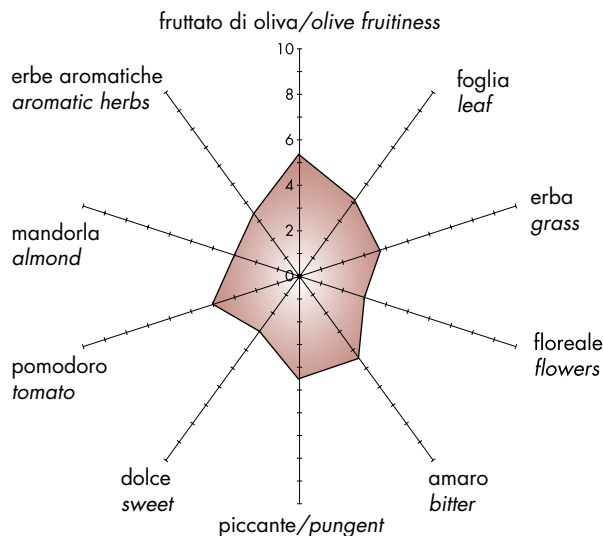
The green olive fruity of medium intensity is characterized by clear notes of tomato and almond with floral hints. When tasted, it reveals medium and very well balanced bitter and pungent tones and a pleasant aftertaste of fresh vegetables (celery, parsley, raw escarole). Ideal on broad beans and chicory, legume and grain soups, Caprese salad, meat carpaccio.

Quantità in litri/Amount	500
Controllato da/Controlled by	Suolo e Salute Srl
Varietà/Olive varieties	Ogliarola di Avellino
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Si
Prezzo 0,5 litri/Price	13,00 €

• Analisi chimiche / Chemical analysis

Acidità/Acidity 0,21

K232 1,87
UV K268 0,164
DeltaK 0,0037





• Analisi sensoriale

Olio di colore verde. Il fruttato di oliva verde, intenso e articolato, è caratterizzato da sentori di pomodoro acerbo, erba tagliata e carciofo con richiami di erbe selvatiche (finocchietto, rucola). All'assaggio è armonico ed equilibrato con un amaro bilanciato dal piccante speziato senza sovrapporsi alla componente aromatica. Da usare a crudo su hummus di ceci, vellutata di zucca, grigliate miste di pesce, tartare di manzo, friarielli saltati in padella.

• Sensory analysis

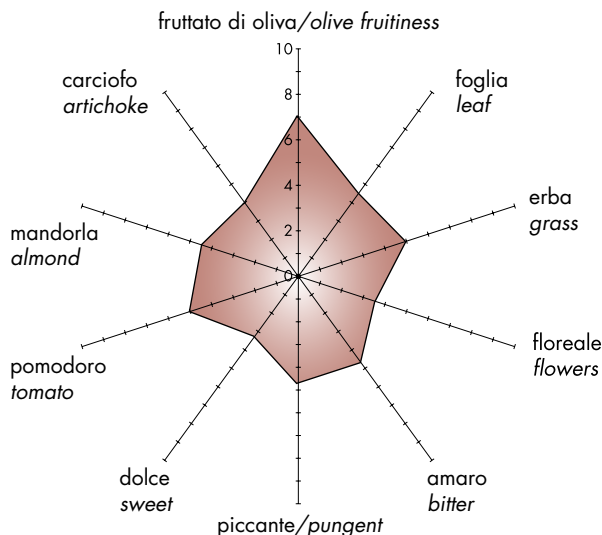
Green oil. The green olive fruity is intense and complex and is characterized by fragrances of unripe tomato, cut grass and artichoke with hints of wild herbs (fennel, rocket). When tasted, it is harmonious and balanced, with a bitterness that balances with the spicy pungency without covering the aromatic component.

Suggested raw on chickpea hummus, pumpkin puree, mixed grilled fish, beef tartare, and sautéed broccoli.

Quantità in litri/Amount	700
Controllato da/Controlled by	Suolo e Salute Srl
Varietà/Olive varieties	Ravece
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Si
Prezzo 0,5 litri/Price	15,00 €

• Analisi chimiche / Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,17
	K232 1,97
UV	K268 0,157
	DeltaK 0,0037





• Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva verde di media intensità è caratterizzato dalle fragranze di pomodoro, mandorla e carciofo. All'assaggio evidenzia sentori di amaro, piccante e dolce in armonia e un retrogusto di erbe aromatiche fresche (basilico, salvia, finocchietto).

Consigliato su vellutata di zucca, alici marinate, insalata di polpo e patate, salmoriglio.

• Sensory analysis

Yellow oil.

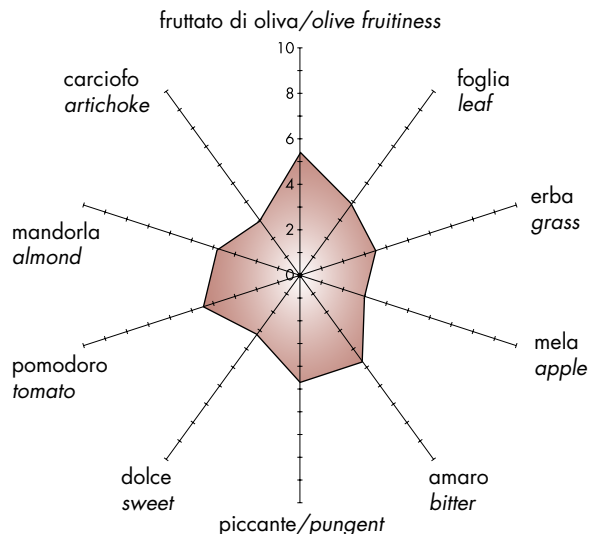
The green olive fruitiness of medium intensity is characterized by the fragrances of tomato, almond, and artichoke. On the palate, it reveals harmonious bitter, pungent and sweet notes with an aftertaste of fresh aromatic herbs (basil, sage, fennel).

Recommended on pumpkin soup, marinated anchovies, octopus and potato salad, and salmoriglio.

Quantità in litri/Amount	3300
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Ortice
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Si
Prezzo 0,5 litri/Price	13,00 €

• Analisi chimiche / Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,24
	K232 1,92
UV	K268 0,168
	DeltaK 0,0034





• Analisi sensoriale

Olio di colore verde. Il fruttato di oliva verde di media intensità evidenzia fragranze di pomodoro e mandorla con una nota floreale. All'assaggio mostra toni di amaro e piccante medi ed equilibrati con delicate note di agrumi e zenzero in chiusura.

Se ne suggerisce l'impiego su insalate, salmone alla piastra, formaggi freschi e nella preparazione di salse da condimento per bolliti o carni alla brace.

• Sensory analysis

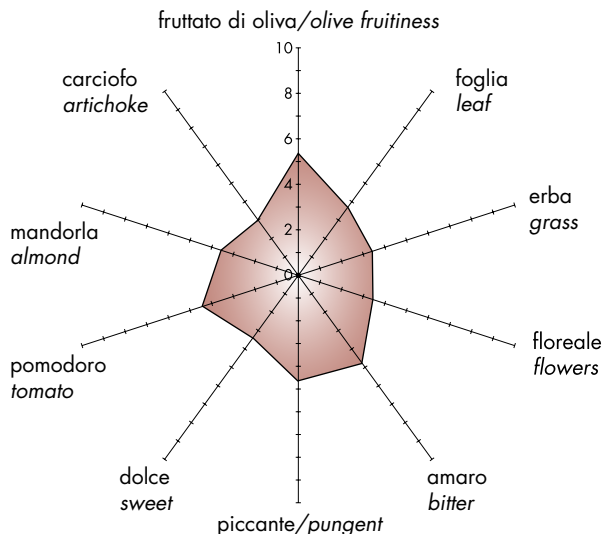
Green oil. The green olive fruitiness of medium intensity highlights aromas of tomato and almond with a floral note. On the palate, it displays medium, balanced bitterness and pungency with delicate notes of citrus and ginger on the finish.

It is recommended for use on salads, grilled salmon, fresh cheeses and in the preparation of sauces for boiled or grilled meats.

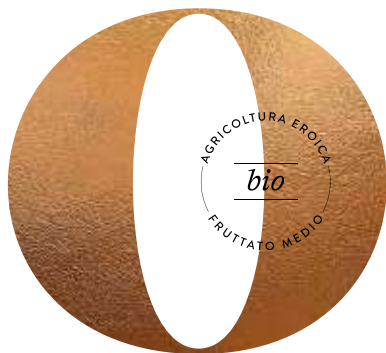
Quantità in litri/Amount	1300
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Ortice, Monicella, Ortolana
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Si
Prezzo 0,5 litri/Price	13,00 €

• Analisi chimiche / Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,24
	K232 1,83
UV	K268 0,192
	DeltaK 0,0038



Limen
*olio extra vergine
di oliva italiano
biologico*



• Analisi sensoriale

Olio di colore giallo. Il fruttato di oliva verde presenta sentori di mandorla e mela con note di erbe aromatiche fresche (rosmarino, basilico, rucola).

All'assaggio è dolce, con amaro e piccante leggeri e retrogusto balsamico.

Ideale su vellutata di porri e patate, insalata di pollo, formaggi caprini freschi, piatti di pesce, lingue all'astice.

• Sensory analysis

Yellow oil. The green olive fruitiness shows hints of almond and apple with notes of fresh aromatic herbs (rosemary, basil, arugula).

It is sweet on the palate, with light bitterness and spiciness and a balsamic aftertaste.

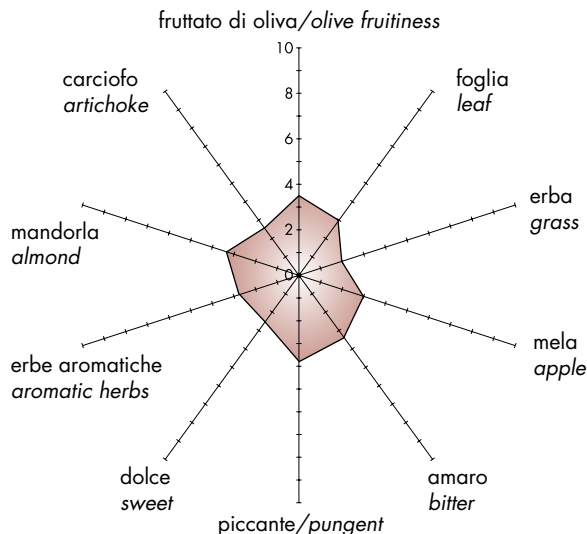
Ideal with leek and potato soup, chicken salad, fresh goat cheeses, fish dishes, and lobster linguine.

Quantità in litri/Amount	300
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Marinese, Frantoio, Leccino
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Si
Prezzo 0,5 litri/Price	19,00 €

• Analisi chimiche / Chemical analysis

Acidità/Acidity **0,24**

K232 **2,11**
UV K268 **0,161**
DeltaK **0,0037**





• **Analisi sensoriale**

Olio di colore giallo. Il fruttato di oliva verde di media intensità si caratterizza per evidenti sentori di mandorla e carciofo con note di erbe aromatiche (rosmarino, salvia, rucola, cicoria). Al gusto presenta amaro e piccante medi ed equilibrati con notevole persistenza della componente aromatica. Consigliato su bresaola con rucola e parmigiano, carciofi e patate, minestra maritata, insalate miste ricche.

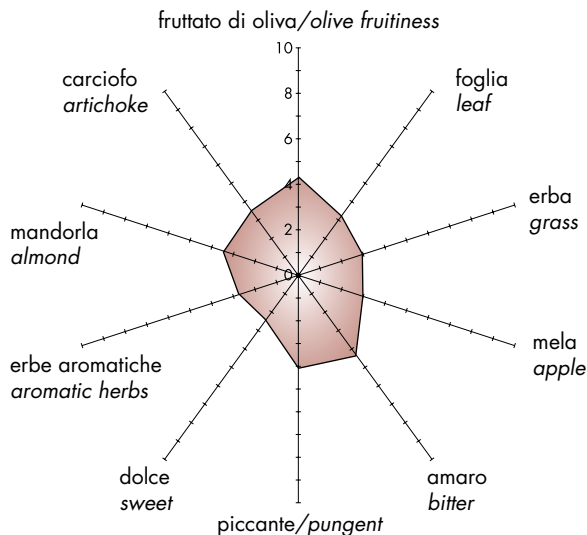
• **Sensory analysis**

Yellow oil. The green olive fruitiness of medium intensity is characterized by distinct hints of almond and artichoke with notes of aromatic herbs (rosemary, sage, arugula, chicory). On the palate, reveals balanced bitterness and pungency with a high aromatic persistence. Recommended on bresaola with arugula and parmesan, artichokes and potatoes, minestra maritata (vegetables and meat), and rich mixed salads.

Quantità in litri/Amount	900
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Rotondella, Campanicchia
Molitura/Crushing	Coltelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Si
Prezzo 0,5 litri/Price	15,00 €

• **Analisi chimiche / Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,25
	K232 1,88
UV	K268 0,172
	DeltaK 0,0044





• Analisi sensoriale

Olio di colore giallo. Il fruttato di oliva verde intenso è caratterizzato da nitide fragranze di pomodoro, mandorla e carciofo con note di erbe officinali (basilico, sedano, origano). Al gusto evidenzia una particolare complessità con amaro e piccante medi e retrogusto di erbe selvatiche (cardo, cicoria, rucola). Molto indicato su orecchiette con i broccoli, carni bianche alla griglia, salmone gratinato al pistacchio, zuppa di pesce alla marsigliese.

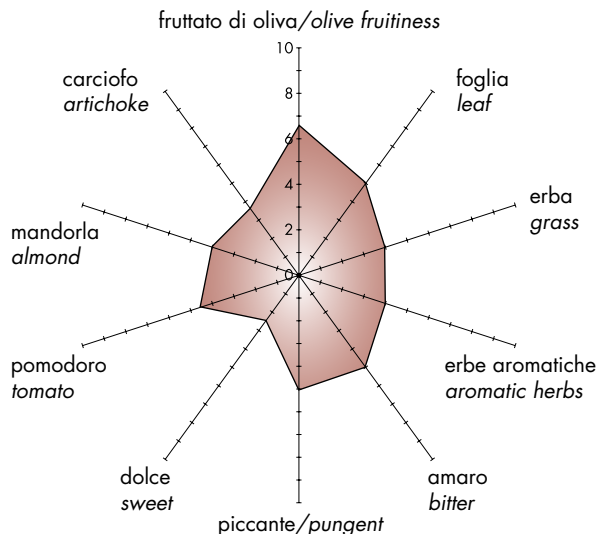
• Sensory analysis

Yellow oil. The green intense olive fruitiness is characterized by clear fragrances of tomato, almond and artichoke and hints of aromatic herbs (basil, celery, oregano). The taste highlights a particular complexity with medium bitterness and pungency and an aftertaste of wild herbs (cardoon, chicory, arugula). Excellent for orecchiette with broccoli, grilled white meats, salmon gratin with pistachios, and Marseille-style fish soup.

Quantità in litri/Amount	500
Controllato da/Controlled by	Suolo e Salute Srl
Varietà/Olive varieties	Ravece
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	No
Prezzo 0,5 litri/Price	12,00 €

• Analisi chimiche / Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,22
	K232 1,89
UV	K268 0,142
	DeltaK 0,0028





- **Analisi sensoriale**

Olio di colore giallo.

Fruttato di oliva verde di media intensità con chiare fragranze di pomodoro e carciofo. Al gusto evidenzia amaro e piccante medi e note di mandorla verde e vegetali freschi (gambo di sedano, lattuga, fave fresche, banana acerba) lungamente persistenti.

Molto indicato su zuppe di cardoncelli e legumi, tonno scottato, insalata di polpo e patate, insalata caprese.

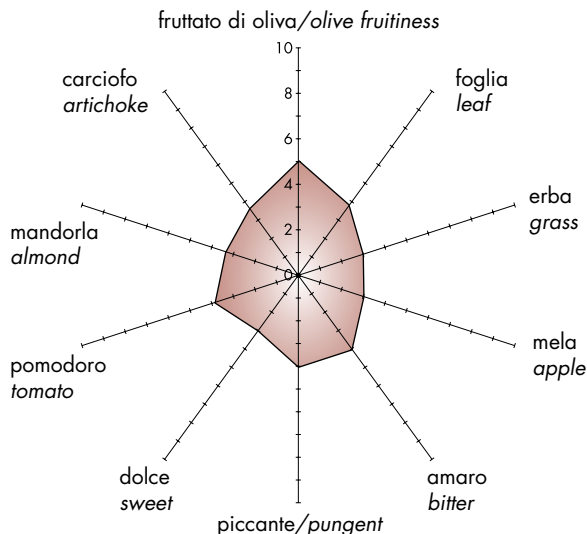
- **Sensory analysis**

Yellow oil. Medium-intense green olive fruitiness with distinct tomato and artichoke fragrances. The tasting highlights medium bitterness and spiciness, with long-lasting notes of green almond and fresh vegetables (celery stalk, lettuce, fresh broad beans, unripe banana). It pairs well with mushroom and legume soups, seared tuna, octopus and potato salad, and Caprese salad.

Quantità in litri/Amount	XX
Controllato da/Controlled by	Suolo e Salute Srl
Varietà/Olive varieties	Ravece, Ogliarola, Ruveja, Marinese, Olivella
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	No
Prezzo 0,5 litri/Price	12,00 €

- **Analisi chimiche / Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,17
	K232 2,05
UV	K268 0,143
	DeltaK 0,0031



Il Torchio

Gerardina Iannone

c.da San Giacomo in Corsano, Cell. 339 11 34 969
18 info@iltorchiovini.com
83037- Montecalvo Irpino (AV) www.iltorchiovini.com



• Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva leggero presenta sentori di mela e mandorla con note di erbe balsamiche e di frutta matura. All'assaggio è dolce, con amaro e piccante leggeri e spiccato retrogusto di mandorla dolce.

Ideale su insalate di scampi e molluschi, alici marinate, insalata di arance, crostata con marmellata di agrumi.

• Sensory analysis

Yellow oil.

The light olive fruitiness has hints of apple and almond with notes of balsamic herbs and ripe fruit. On the palate, it is sweet, with light bitterness and spiciness and a distinct sweet almond aftertaste.

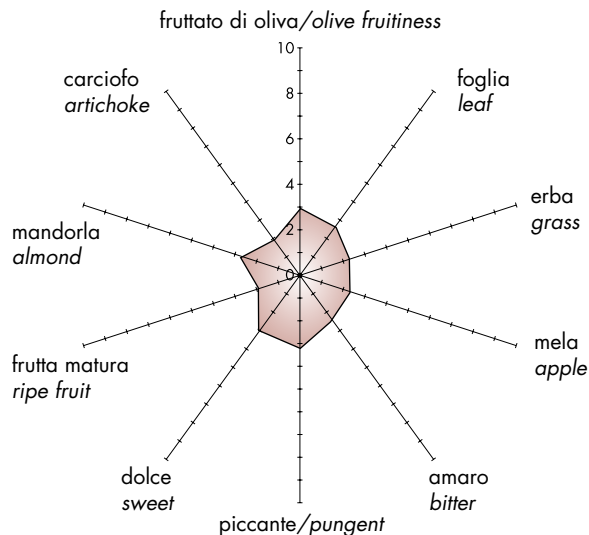
Ideal with scampi and shellfish salads, marinated anchovies, orange salad, and citrus marmalade tarts.

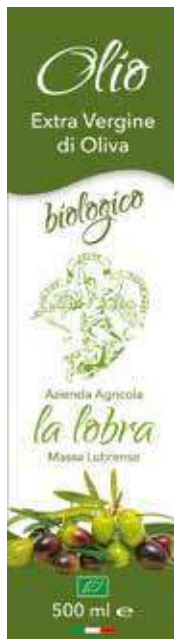
Quantità in litri/Amount	200
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	Ravece
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	No
Prezzo 0,5 litri/Price	12,00 €

• Analisi chimiche / Chemical analysis

Acidità/Acidity 0,29

K232 2,07
UV K268 0,122
DeltaK 0,0022





- **Analisi sensoriale**

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva verde leggero presenta caratteristici sentori di floreali di rosmarino e macchia mediterranea confermati anche al gusto.

All'assaggio evidenzia toni di amaro, piccante e dolce equilibrati con retrogusto di mandorla.

Consigliato su pasta e patate, crani bianche, formaggi freschi, salmone alla griglia, salse da condimento.

- **Sensory analysis**

Yellow oil. The light green olive fruitiness has characteristic floral notes of rosemary and Mediterranean scrub which are also evident in the mouth.

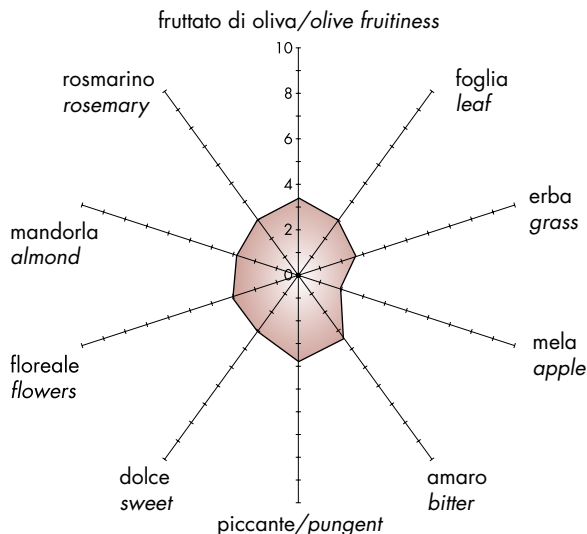
On the palate, it reveals balanced bitter, pungent and sweet notes with an almond aftertaste.

Recommended with pasta and potatoes, white meat, fresh cheeses, grilled salmon, dressing sauces.

Quantità in litri/Amount	550
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Minucciola. Ortice
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Si
Prezzo 0,5 litri/Price	11,00 €

- **Analisi chimiche / Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,39
	K232 1,84
UV	K268 0,155
	DeltaK 0,0016



Le Colline Lubrensi

Antonio Gargiulo

via Bagnulo, 4
80061 - Massa Lubrense (NA)

Cell. 339 10 72 224
info@lecollinelubrensi.it
www.lecollinelubrensi.it



• Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva leggero presenta una buona complessità con note di mandorla, mela e pomodoro.

All'assaggio evidenzia toni di amaro, piccante e dolce in equilibrio ed un piacevole retrogusto di erbe officinali (salvia, rosmarino, rucola),

Consigliato su pizza Margherita, gnocchi alla sorrentina, orata al cartoccio, caprese dolce.

• Sensory analysis

Yellow oil. The light olive fruitiness has a pleasant complexity with notes of almond, apple, and tomato.

On the palate, it reveals balanced bitter, pungent and sweet tones with a pleasant aftertaste of aromatic herbs (sage, rosemary, arugula).

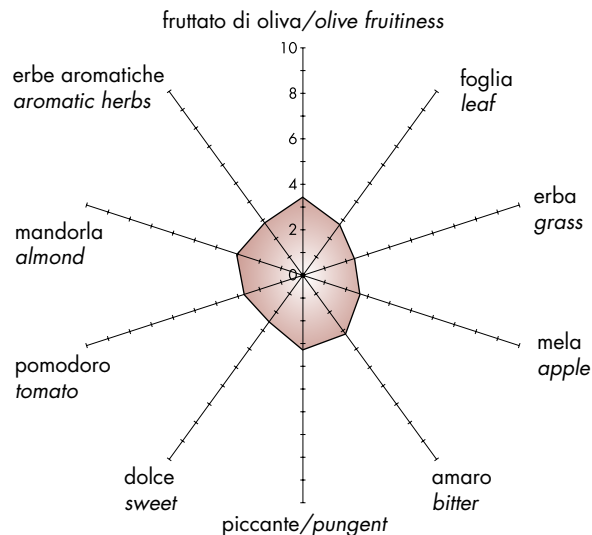
Recommended on Margherita pizza, Sorrento-style gnocchi, baked sea bream, and sweet Caprese.

Quantità in litri/Amount	500
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Minucciola
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Si
Prezzo 0,5 litri/Price	10,00 €

• Analisi chimiche / Chemical analysis

Acidità/Acidity 0,38

K₂₃₂ 1,75
UV K₂₆₈ 0,147
DeltaK 0,0016





• Analisi sensoriale

Olio di colore giallo. Fruttato di oliva verde erbaceo, di media intensità, con sentori di mandorla, pomodoro e frutta matura (mela, banana). All'assaggio evidenzia amaro e piccante decisi accompagnati da sentori di erbe spontanee (cicoria, mentuccia, rucola selvatica).

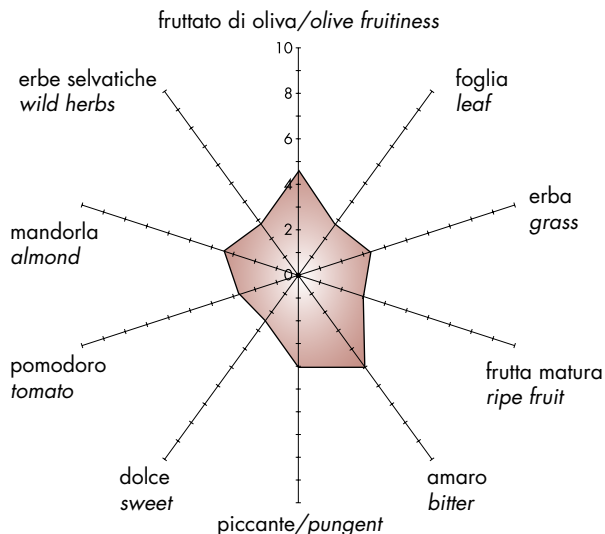
Consigliato su riso con la verza, zucchine alla Nerano, zuppe di legumi con carne di maiale, condimenti per bolliti e grigliate di carne.

• Sensory analysis

Yellow oil. A medium-intense, grassy, olive fruitiness with hints of almond, tomato, and ripe fruit (apple, banana). On the palate, it reveals a evident bitterness and pungency and hints of wild herbs (chicory, mint, wild arugula).

Recommended on rice and cabbage, Nerano-style zucchini, legume soups with pork, and dressing sauces for boiled and grilled meats.

Quantità in litri/Amount	700
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	Rotondella, Corniola
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Si
Prezzo 0,5 litri/Price	15,00 €
• Analisi chimiche / Chemical analysis	
Acidità/Acidity	0,33
	K232 1,79
UV	K268 0,183
	DeltaK 0,0032





• Analisi sensoriale

Olio di colore giallo. L'intenso fruttato di oliva verde è caratterizzato da grande freschezza e complessità. Si evidenziano fragranze di mandorla e mela con sentori floreali di erbe spontanee (rucola, cicoria, mirto, rosmarino) e lieve nota agrumata (lime).

All'assaggio presenta amaro e piccante molto equilibrati con originali note speziate (senape, pepe). Consigliato su riso patate e cozze, fave e cicoria, tartare di tonno con agrumi, carpaccio di manzo, formaggi caprini.

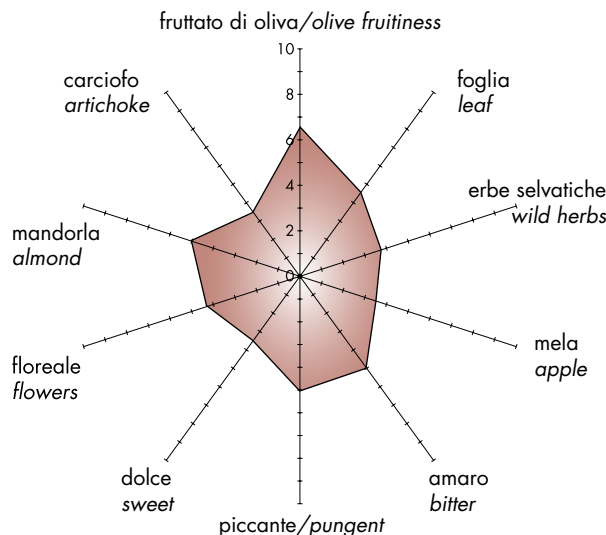
• Sensory analysis

Yellow oil. The intense fruitiness of green olives is characterized by great freshness and complexity. Fragrances of almond and apple can be perceived with floral hints of wild herbs (arugula, chicory, myrtle, rosemary) and a light citrus note (lime). On the palate, it has a very balanced bitterness and pungency with original spicy notes (mustard, pepper). Recommended with rice with potatoes and mussels, broad beans and chicory, tuna tartare with citrus fruits, beef carpaccio, and goat's cheese.

Quantità in litri/Amount	500
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Ortolana, Ortice, Racioppella
Molitura/Crushing	Coltelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Si
Prezzo 0,5 litri/Price	10 €/0,25l

• Analisi chimiche / Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,20
	K232 1,52
UV	K268 0,146
	DeltaK 0,0031





• Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi.

Il fruttato di oliva verde di media intensità presenta evidenti fragranze di carciofo, mandorla e mela. All'assaggio risulta molto equilibrato nei toni di amaro, piccante e dolce con un fresco retrogusto di spezie (zenzero, pepe bianco).

Di impiego piuttosto versatile è consigliato su insalata caprese, crudi di mare, cous cous di pollo, in pasticceria.

• Sensory analysis

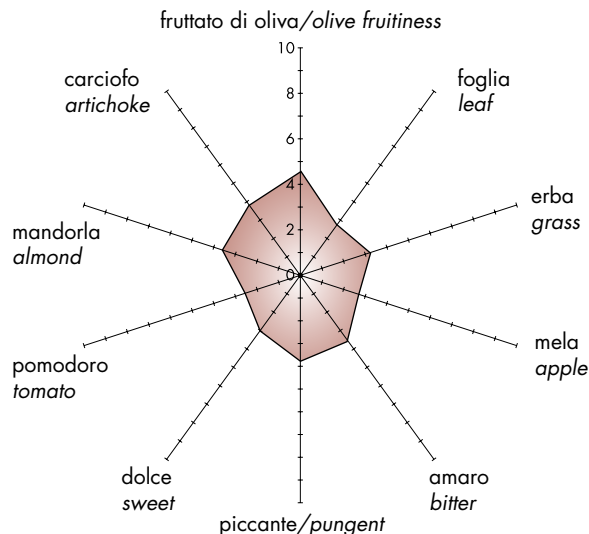
Yellow green oil. The green olive fruitiness of medium intensity shows distinct aromas of artichoke, almond, and apple. On the palate, it is very balanced in its bitter, pungent and sweet notes, with a fresh spicy aftertaste (ginger, white pepper).

A versatile oil, it is recommended for use on Caprese salad, raw seafood, chicken couscous, and in pastries.

Quantità in litri/Amount	895
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Carpellese, Leccino, Frantonio
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	No
Prezzo 0,5 litri/Price	15,00 €

• Analisi chimiche / Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,25
	K232 1,86
UV	K268 0,139
	DeltaK 0,0021





• Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi. Il fruttato di oliva verde intenso è caratterizzato da fragranze di pomodoro verde, carciofo e mandorla molto nette. Al gusto evidenzia toni molto equilibrati di amaro e piccante e un retrogusto di erbe spontanee fresche (origano, cicoria, rucola) con sentori speziati (zenzero, rafano). Buona coerenza olfattiva. Ottimo su bruschette, zuppa di fagioli con castagne e funghi, tartare di carne, insalata di pomodoro caprese, gelato all'olio.

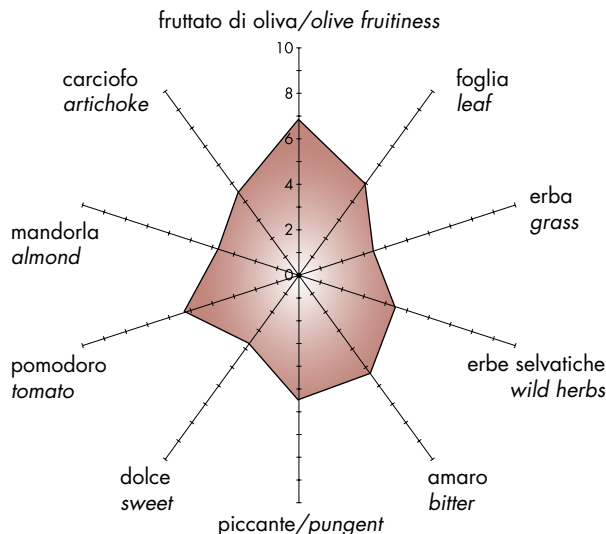
• Sensory analysis

Yellow-green oil. The intense green olive fruitiness is characterized by very clear fragrances of green tomato, artichoke, and almond. The tasting highlights well-balanced bitterness and pungency, with an aftertaste of fresh wild herbs (oregano, chicory, arugula) and spicy notes (ginger, horseradish). High coherence between the nose and the mouth feelings. Excellent on bruschetta, bean soup with chestnut and mushroom, meat tartare, Caprese salad, olive oil ice cream.

Quantità in litri/Amount	1007,6
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Ravece
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Si
Prezzo 0,5 litri/Price	13,50 €

• Analisi chimiche / Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,25
	K232 2,06
UV	K268 0,190
	DeltaK 0,0059





• Analisi sensoriale

Olio di colore verde.

Il fruttato di oliva verde di media intensità è caratterizzato da sentori di pomodoro e mandorla.

All'assaggio presenta amaro e piccante medi e un persistente retrogusto di mandorla amara, erbe selvatiche (rucola, cicoria) e zenzero.

Consigliato su zuppe di legumi, bruschette varie, baccalà in umido, carni di maiale grigliate.

• Sensory analysis

Green oil.

The medium intense olive fruity is characterized by fragrances of tomato and almond. When tasted, it shows medium bitterness and pungency and a persistent aftertaste of green almond, wild herbs (arugula, chicory) and ginger.

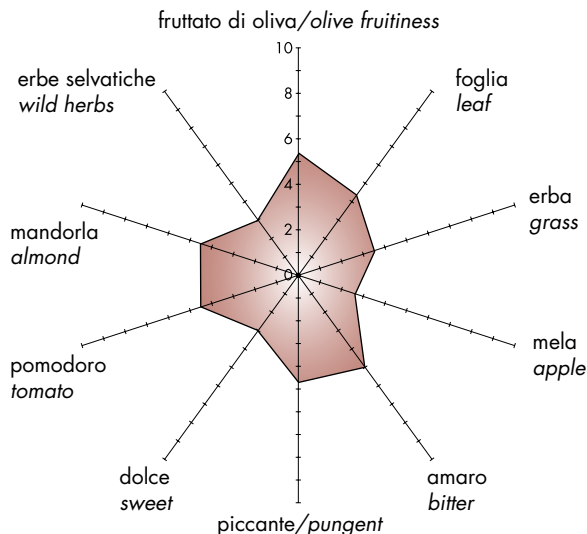
Suggested on legume soups, bruschetta, grilled octopus, stewed cod, grilled pork.

Quantità in litri/Amount	255
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	Monicella, Leccino, Ortice, Frantoio
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Si
Prezzo 0,5 litri/Price	18,00 €

• Analisi chimiche / Chemical analysis

Acidità/Acidity 0,25

	K232	1,94
UV	K268	0,188
	DeltaK	0,0040





• Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi. Il fruttato di oliva verde di media intensità evidenzia fragranze di mandorla, carciofo e pomodoro. Molto equilibrato al gusto con toni di amaro e piccante medi e retrogusto di erbe selvatiche (mentastra, cicoria, rucola) e sentori speziati (zenzero).

Suggerito nella preparazione di zuppa di lenticchie, carni bianche alla griglia, cavolfiore gratinato, insalata di finocchi e arance.

• Sensory analysis

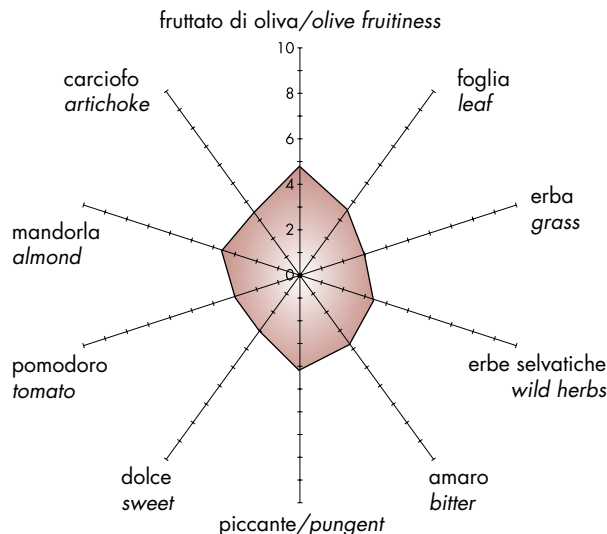
Yellow-green oil. The medium intense green olive fruitiness highlights fragrances of almond, artichoke, and tomato. It is very well balanced on the palate, with medium bitterness and pungency and an aftertaste of wild herbs (mint, chicory, arugula) and spicy notes (ginger).

It is recommended for lentil soup, grilled white meats, gratinated cauliflower, fennel and orange salad.

Quantità in litri/Amount	325
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	Ortime
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Si
Prezzo 0,5 litri/Price	20,00 €

• Analisi chimiche / Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,25
	K232 1,81
UV	K268 0,170
	DeltaK 0,0035





- **Analisi sensoriale**

Olio di colore giallo.

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

Al gusto evidenzia toni di amaro, piccante e dolce molto equilibrati ed un retrogusto di frutta matura (banana, mela annurca).

Ideale su insalata di mare, carni bianche, verdure delicate come bietola e spinaci saltate in padella, salse da condimento, biscotti al vino.

- **Sensory analysis**

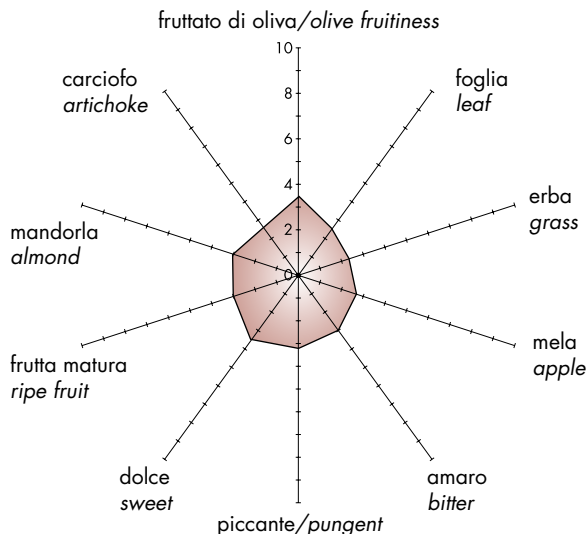
Yellow oil. The light olive fruitiness shows hints of almond and apple. The tasting highlights very balanced bitter, pungent and sweet notes, with an after-taste of ripe fruit (banana, annurca apple).

Ideal with seafood salad, white meats, delicate vegetables such as sautéed swiss chard and spinach, dressing sauces, wine biscuits.

Quantità in litri/Amount	800
Controllato da/Controlled by	Suolo e Salute Srl
Varietà/Olive varieties	Ortice, Racioppella, Ortolana
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	No
Prezzo 0,5 litri/Price	8,00 €

- **Analisi chimiche / Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,29
	K232 1,97
UV	K268 0,152
	DeltaK 0,0014



Pepe Francesco

Francesco Pepe

via F. De Sanctis, 56
83040 - Luogosano (AV)

Cell. 331 62 00 711
info@agricolafrancescopepe.it
www.agricolafrancescopepe.it



ER EDE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
PRODOTTO IN ITALIA

MARINESE / MONOVARIETALE

FIRMA DEL TITOLARE:



ESTRATTO A FREDDO ENTRO:

24 DALLA
RACCOLTA
ORE

500ml



PRODOTTO
BIOLOGICO

• Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi. Il fruttato di oliva verde di media intensità e buona complessità presenta sentori prevalenti di mandorla, pomodoro e mela.

All'assaggio evidenzia con un amaro e un piccante piacevoli e persistenti in equilibrio con sentori di erbe selvatiche (rucola, cicoria, finocchietto, erba cedrina).

Se ne suggerisce l'impiego su riso patate e cozze, zuppa di farro e porcini, tonno scottato, carni rosse alla brace.

• Sensory analysis

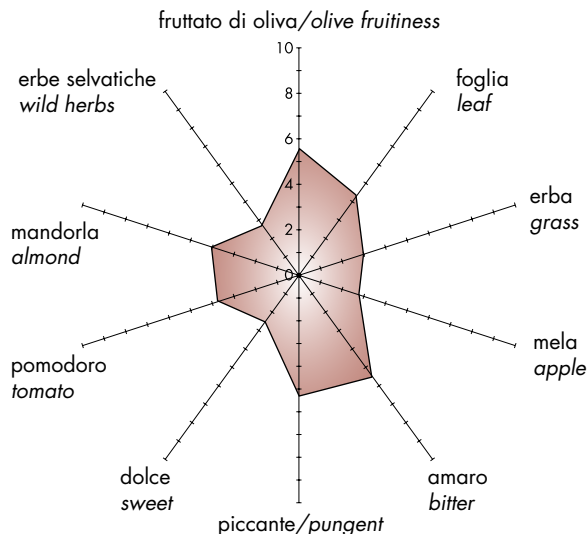
Yellow-green oil. The green olive fruitiness of medium intensity and good complexity shows predominant notes of almond, tomato and apple. On the palate, it shows pleasant and persistent bitterness and spiciness, balanced with hints of wild herbs (arugula, chicory, fennel, lemon verbena). It pairs well with rice potatoes and mussels, farro and porcini mushroom soup, seared tuna, and grilled red meats.

Quantità in litri/Amount	500
Controllato da/Controlled by	CCBP
Varietà/Olive varieties	Marinese
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Si
Prezzo 0,5 litri/Price	15,00 €

• Analisi chimiche / Chemical analysis

Acidità/Acidity **0,31**

K232 **2,13**
UV K268 **0,206**
DeltaK **0,0049**



2026
30
EXTRABIO



- **Analisi sensoriale**

Olio di colore giallo.

Fruttato di oliva di intensità medio leggera con sentori di mandorla, mela e pomodoro. Al gusto evidenzia toni di amaro, piccante e dolce molto equilibrati con un retrogusto di frutta matura (banana, mela) e lieve nota agrumata.

Ideale su piatti a base di pesce, insalata di baccalà, formaggi freschi, salse da condimento, insalata di frutta.

- **Sensory analysis**

Yellow oil.

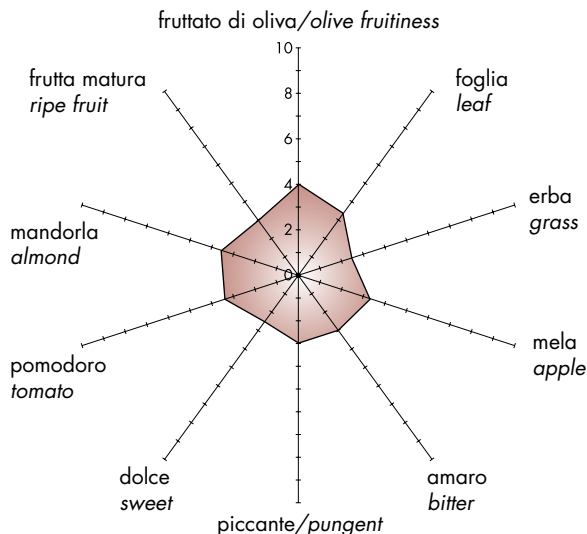
Medium-light olive fruitiness with hints of almond, apple, and tomato. The flavor highlights very balanced bitter, pungent and sweet notes with an aftertaste of ripe fruit (banana, apple) and a light citrus note.

Ideal with fish dishes, cod salad, fresh cheeses, dressing sauces, and fruit salad.

Quantità in litri/Amount	4000
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Ravece
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	DMF
Filtrazione/Filtration	No
Prezzo 0,5 litri/Price	15,00 €

- **Analisi chimiche / Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,24
	K232 1,65
UV	K268 0,152
	DeltaK 0,0030





PANERBA

OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA
BIOLOGICO
ITALIANO

Olio di categoria superiore
ottenuto direttamente
dalle olive mediante
procedimenti meccanici

• Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi. Il fruttato di oliva verde intenso e complesso appare caratterizzato da profumi di mandorla verde e carciofo con evidenti sentori di vegetali selvatici (cicoria, cardo, rosmarino). All'assaggio evidenzia amaro e piccante prorompenti e buona persistenza della componente aromatica. Ideale su pasta e fagioli, fave e cicoria, chips di cavolo nero, grigliate miste di carne.

• Sensory analysis

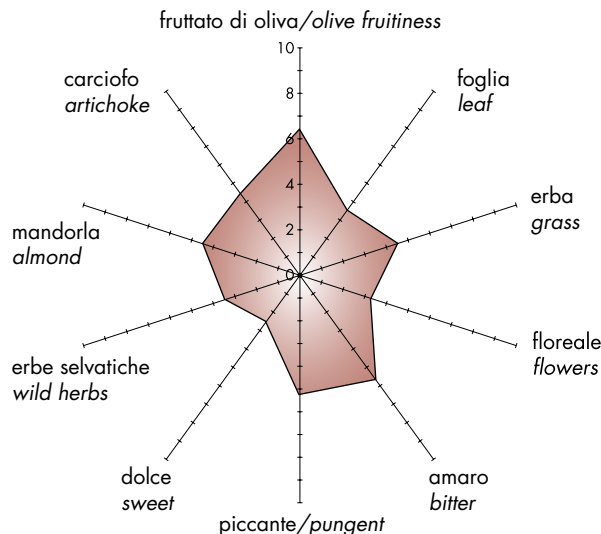
Yellow-green oil. The intense and complex green olive fruitiness is characterized by aromas of green almond and artichoke with clear hints of wild herbs (chicory, cardoon, rosemary). On the palate, it reveals a pronounced bitterness and spiciness and good persistence of the aromatic component.

Ideal with pasta and beans, broad beans and chicory, black cabbage chips, and mixed grilled meats.

Quantità in litri/Amount	300
Controllato da/Controlled by	CODEX
Varietà/Olive varieties	Leccino
Molitura/Crushing	Coltelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Si
Prezzo 0,5 litri/Price	18,00 €

• Analisi chimiche / Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,21
	K232 1,88
UV	K268 0,174
	DeltaK 0,0045





marcorizzo

IMPRONTA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

BIOLOGICO

Estratto a freddo

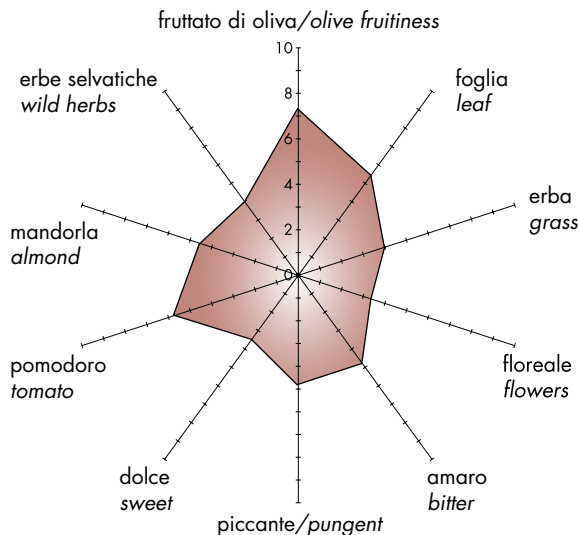


• Analisi sensoriale

Olio di colore giallo. Il fruttato di oliva verde è intenso ed armonico. Al naso mostra eleganti fragranze di pomodoro acerbo e mandorla con sentori floreali di erbe selvatiche (cardo, mentastra, finocchietto) e banana acerba. L'assaggio evidenzia toni di amaro e piccante medi molto equilibrati ed una notevole persistenza della componente aromatica. Consigliato su vellutate di zucca e porro, panzanella estiva, tonno scottato, carni frollate alla griglia, panna cotta.

• Sensory analysis

Yellow oil. The green olive fruitiness is intense and harmonious. The nose has elegant aromas of unripe tomato and almond with floral notes of wild herbs (thistle, mint, fennel) and unripe banana. The palate reveals well-balanced medium bitterness and pungency and a remarkable aromatic persistence. Recommended with pumpkin and leek cream soup, summer panzanella, seared tuna, grilled meats, panna cotta.



Quantità in litri/Amount 2300

Controllato da/Controlled by ICEA

Varietà/Olive varieties Itrana, Rotondella

Molitura/Crushing Coltelli

Estrazione/Extraction Centrifuga

Filtrazione/Filtration Sì

Prezzo 0,5 litri/Price 19,00 €

• Analisi chimiche / Chemical analysis

Acidità/Acidity 0,16

K232 1,67

UV K268 0,130

DeltaK 0,0036

Rizzo Marco

Marco Rizzo

loc. San Giorgio snc
84055 - Felitto (SA)

Cell. 333 57 72 480
info@oliorizzo.it
www.oliorizzo.it



marcorizzo

TALISMANO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

BIOLOGICO

Estratto a freddo

CARPELLESE



• Analisi sensoriale

Olio di colore giallo. Il fruttato di oliva verde intenso e complesso è caratterizzato da fragranze di mandorla, carciofo ed una nota floreale. All'assaggio mostra amaro e piccante medi molto equilibrati ed una persistente componente di erbe selvatiche (cicoria, rucola, rosmarino) e spezie (zenzero, pepe). Eccellente su risotto agli asparagi, pasta fagioli e cozze, carpaccio di ricciola, zucca grigliata, gelato all'olio.

• Sensory analysis

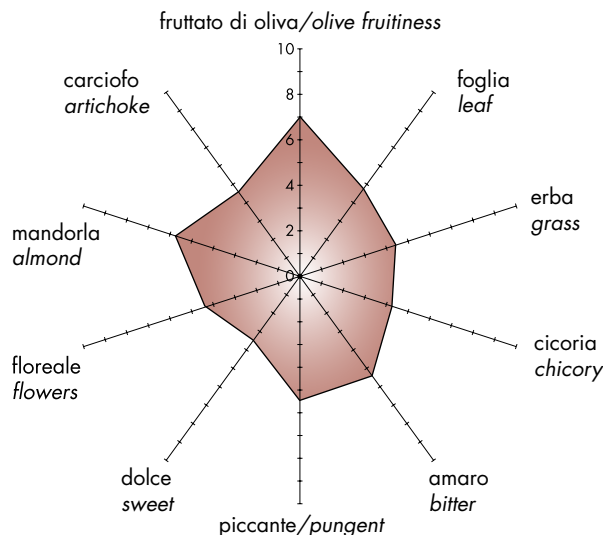
Yellow oil. The intense and complex green olive fruitiness is characterized by aromas of almond, artichoke and a floral note. On the palate, it displays well-balanced medium bitterness and pungency along with a persistent note of wild herbs (chicory, arugula, rosemary) and spices (ginger, pepper). Excellent on asparagus risotto, pasta with beans and mussels, amberjack carpaccio, grilled pumpkin and olive oil ice cream.

Quantità in litri/Amount	2000
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Carpellese
Molitura/Crushing	Coltelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Si
Prezzo 0,5 litri/Price	19,00 €

• Analisi chimiche / Chemical analysis

Acidità/Acidity 0,18

K232 1,64
UV K268 0,168
DeltaK 0,0027





- **Analisi sensoriale**

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva leggero appare fortemente connotato dalla nota di erbe officinali (timo, rosmarino, salvia) e frutta fresca. All'assaggio evidenzia toni di amaro e piccante medi con sentori di vegetali amari (cicoria selvatica).

Consigliato su vellutata di porri e patate, pasta e ceci, pesce azzurro gratinato, grigliate di carne.

- **Sensory analysis**

Yellow oil.

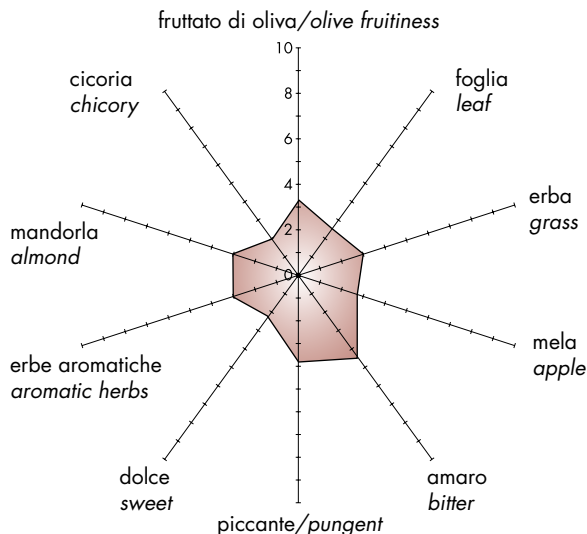
The light olive fruitiness is strongly characterized by notes of aromatic herbs (thyme, rosemary, sage) and fresh fruit. On the palate, it reveals medium bitterness and spiciness with hints of bitter vegetables (wild chicory).

Recommended with leek and potato soup, pasta and chickpeas, au gratin blue fish, grilled meats.

Quantità in litri/Amount	196
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Minucciola
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Si
Prezzo 0,5 litri/Price	12,00 €

- **Analisi chimiche / Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,56
	K232 2,04
UV	K268 0,180
	DeltaK 0,0023





• Analisi sensoriale

Olio di colore giallo. Il fruttato di oliva verde intenso è caratterizzato dalla fragranza molto nitida di mandorla con sentori floreali di macchia mediterranea. Molto pulito al palato evidenzia amaro e piccante di media intensità ed un'originale nota speziata (pepe verde, cannella, curry).

Consigliato a crudo su paella alla valenciana, hummus di ceci, tartare di tonno, insalate strutturate.

• Sensory analysis

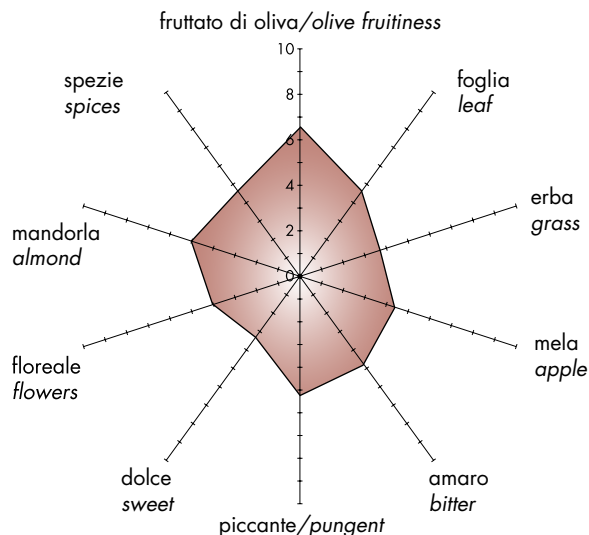
Yellow oil. The intense green olive fruitiness is characterized by a very distinct almond fragrance with floral hints of Mediterranean scrub. Very clean on the palate, it highlights medium-intensity bitterness and pungency and an peculiar spicy note (green pepper, cinnamon, curry).

Recommended raw on Valencian paella, chickpea hummus, tuna tartare, and structured salads.

Quantità in litri/Amount	3000
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	Rotondella, Frantoio, Leccino
Molitura/Crushing	Dischi
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Si
Prezzo 0,5 litri/Price	16,00 €

• Analisi chimiche / Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,20
	K232 1,77
UV	K268 0,154
	DeltaK 0,0034





- **Analisi sensoriale**

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva verde medio leggero evidenzia sentori di mandorla, carciofo ed erbe selvatiche (cardo, borragine, rucola, cicoria). Amaro e piccante equilibrati con buona persistenza della componente aromatica e retrogusto speziato (pepe, zenzero).

Consigliato su vellutata di zucca, insalata mare, coniglio all'ischitana, salse da condimento.

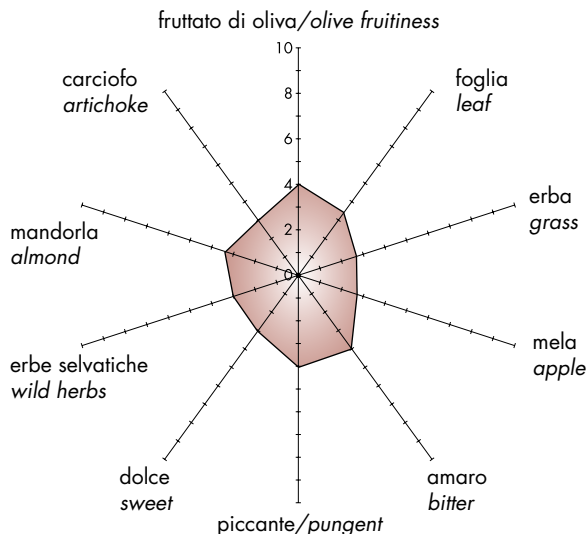
- **Sensory analysis**

Yellow oil.

The green medium-light olive fruitiness shows hints of almond, artichoke, and wild herbs (cardoon, borage, arugula, chicory). Balanced bitterness and pungency, with a good persistence of the aromatic component and a spicy aftertaste (pepper, ginger).

Recommended on pumpkin soup, seafood salad, Ischia-style rabbit, and dressing sauces.

Quantità in litri/Amount	200
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	Ortolana del sannio
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	No
Prezzo 0,5 litri/Price	9,00 €
• Analisi chimiche / Chemical analysis	
Acidità/Acidity	0,21
	K232 2,17
UV	K268 0,156
	DeltaK 0,0035





• Analisi sensoriale

Olio di colore giallo. Il fruttato di oliva verde leggero è caratterizzato da fragranze di mandorla, mela e carciofo con interessanti note floreali (gelsomino, melissa).

All'assaggio è delicato, con toni di amaro, piccante e dolce ben bilanciati e retrogusto di erbe aromatiche fresche (cicoria, salvia, finocchietto).

È ottimo su insalata mare, salsa di avocado, vellutate di verdure (fave, piselli, zucca), filetti di pesce a vapore.

• Sensory analysis

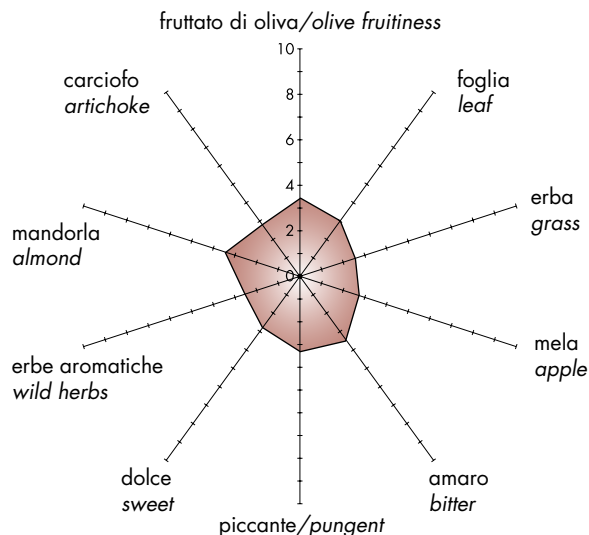
Yellow oil. The light green olive fruitiness is characterized by almond, apple, and artichoke aromas with interesting floral notes (jasmine, lemon balm). It is delicate on the palate, with well-balanced bitter, pungent and sweet notes and an aftertaste of fresh aromatic herbs (chicory, sage, fennel).

It is excellent on seafood salad, avocado sauce, creamed vegetable soups (fava beans, peas, pumpkin), and steamed fish fillets.

Quantità in litri/Amount	300
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Caiazzana, Frantoio, Leccio del corno
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Si
Prezzo 0,5 litri/Price	14,00 €

• Analisi chimiche / Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,17
	K232 2,10
UV	K268 0,154
	DeltaK 0,0022





- **Analisi sensoriale**

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva leggero mostra sentori di mandorla e mela con una lieve nota floreale. All'assaggio risulta dolce, con amaro e piccante leggeri e lieve retrogusto di erbe di campo (rucola, cardo).

Consigliato per insalata di carciofi crudi, seppie con piselli, insalata di arance, salsa maionese, in pasticceria.

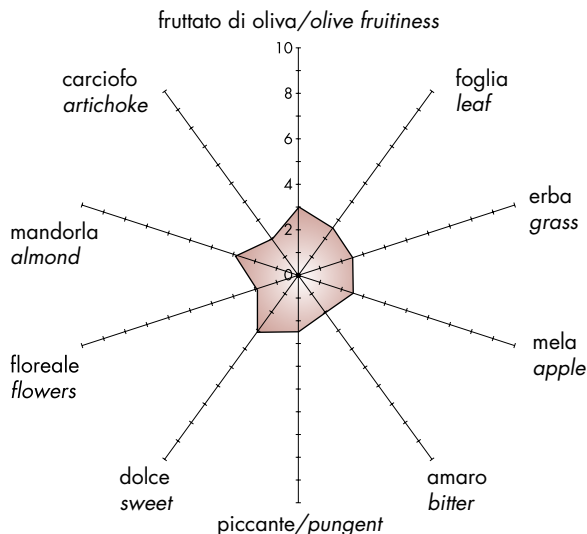
- **Sensory analysis**

Yellow oil.

The light olive fruitiness reveals hints of almond and apple with a light floral note. On the palate, it is sweet with light bitterness and pungency and a subtle after-taste of wild herbs (arugula, cardoon).

Recommended for raw artichoke salad, cuttlefish with peas, orange salad, mayonnaise and pastry.

Quantità in litri/Amount	800
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICET
Varietà/Olive varieties	Racioppella, Ortice, Ortolana
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	No
Prezzo 0,5 litri/Price	12,00 €
• Analisi chimiche / Chemical analysis	
Acidità/Acidity	0,20
	K232 2,06
UV	K268 0,118
	DeltaK 0,0023



ELAIOS
ΠΡΩΤΟΕΞΤΡΑΚΤΗ ΟΛΙΒΟΥ



OLIO
EXTRA
VERGINE
DI OLIVA
810

• Analisi sensoriale

Olio di colore giallo. Il fruttato di oliva verde di media intensità evidenzia fragranze molto armoniche di pomodoro e mandorla accompagnate da una nota floreale di frutta acerba (mela, banana). All'assaggio i toni di amaro e piccante medi sono in equilibrio con un retrogusto ricco e persistente di vegetali freschi (cicoria, origano, finocchio) e un elegante finale di spezie (pepe, zenzero).

Suggerito su pappia al pomodoro, vellutate di legumi (piselli, fave), pesce spada alla griglia, insalate miste.

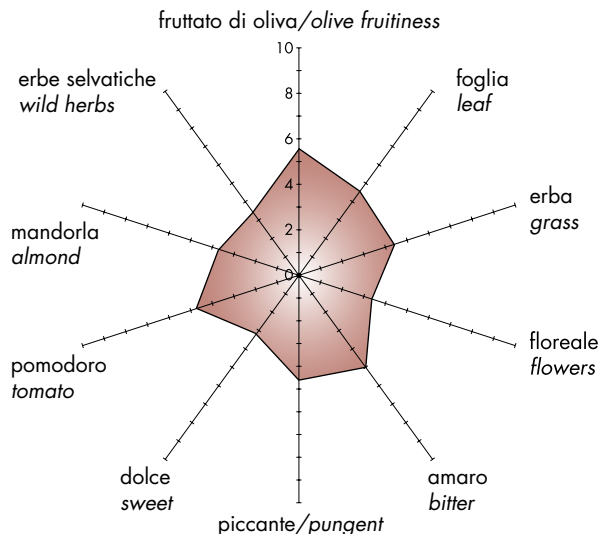
• Sensory analysis

Yellow oil. The medium-intense green olive fruitiness highlights harmonious fragrances of tomato and almond, along with a floral note of unripe fruit (apple, banana). On the palate, the medium bitterness and pungency are balanced with a rich and persistent aftertaste of fresh vegetables (chicory, oregano, fennel) and an elegant spicy ending (pepper, ginger). Recommended with pappia al pomodoro, creamed legume soups (peas, broad beans), grilled swordfish, and mixed salads.

Quantità in litri/Amount	4200
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICET
Varietà/Olive varieties	Ortice
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Si
Prezzo 0,5 litri/Price	15,00 €

• Analisi chimiche / Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,23
	K232 1,82
UV	K268 0,184
	DeltaK 0,0041





• Analisi sensoriale

Olio di colore verde. Il fruttato di oliva verde intenso presenta fragranze di mandorla, mela e pomodoro con una nota floreale alquanto complessa (zagare, finocchio, menta). All'assaggio evidenzia amaro e piccante medi molto equilibrati e lieve nota speziata (zenzero). Consigliato su risotto ai funghi, vellutate di legumi, carne di maiale arrosto, pasta con le sarde, insalata di finocchi e arance.

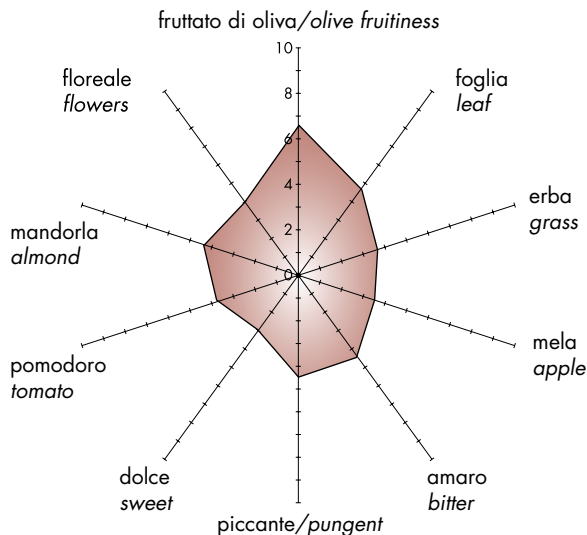
• Sensory analysis

Green oil. The intense green olive fruitiness shows aromas of almond, apple, and tomato with a rather complex floral note (orange blossom, fennel, mint). On the palate, it reveals very balanced medium bitterness and pungency, along with a light spicy note (ginger). Recommended on mushroom risotto, creamed legume soups, roast pork, pasta with sardines, fennel and orange salad.

Quantità in litri/Amount	500
Controllato da/Controlled by	DQA
Varietà/Olive varieties	Ortice, Itrana, Leccino
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Sì
Prezzo 0,5 litri/Price	20,00 €

• Analisi chimiche / Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,19
	K232 1,62
UV	K268 0,128
	DeltaK 0,0028



Torre a Oriente

Patrizia Iannella

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

Cell. 340 25 26 591
info@torreaoriente.eu
www.torreaoriente.eu



• Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo. Il fruttato di oliva verde di media intensità è caratterizzato da eleganti fragranze di mandorla fresca, floreale e mela. Al gusto esprime toni di amaro, piccante e dolce di media intensità ed un retrogusto ricco di sentori vegetali freschi (baccello di fava, cardo, cicoria).

Consigliato nella preparazione di pesto alla siciliana, orecchiette con le cime di rapa, polpo alla griglia, sauté di frutti di mare, castagnaccio toscano.

• Sensory analysis

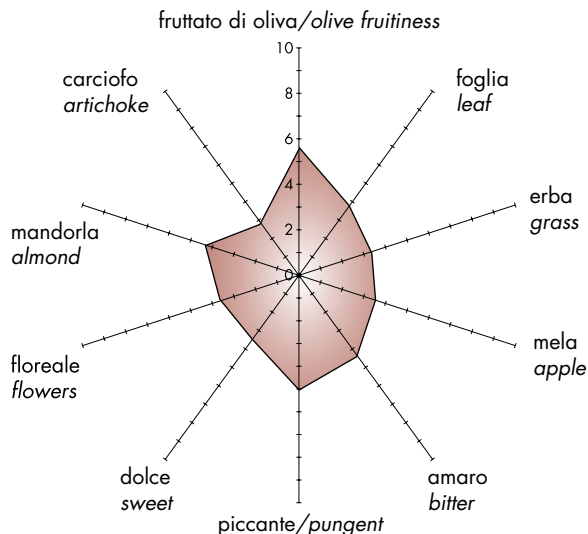
Yellow oil. The medium-intense green olive fruitiness is characterized by elegant aromas of fresh almond, floral notes, and apple. On the palate it shows medium bitterness, pungency and sweetness with an aftertaste rich in fresh vegetal notes (fava bean pod, cardoon, chicory). Recommended for Sicilian pesto, orecchiette with turnip greens, grilled octopus, sautéed seafood, and Tuscan castagnaccio.

Quantità in litri/Amount	300
Controllato da/Controlled by	DQA
Varietà/Olive varieties	Otrolana
Molitura/Crushing	Martelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Si
Prezzo 0,5 litri/Price	18,00 €

• Analisi chimiche / Chemical analysis

Acidità/Acidity 0,19

	K232	1,94
UV	K268	0,156
	DeltaK	0,0042





• Analisi sensoriale

Olio di colore verde. Il fruttato di oliva verde intenso ed elegante mostra spiccate note di pomodoro, mandorla e mela con originali sentori di erbe aromatiche fresche (basilico, finocchietto, rucola). All'assaggio evidenzia grande complessità con toni di amaro e piccante decisi ed e un persistente retrogusto agrumato (lime) e speziato (zenzero). Indicato su bruschette, pizza margherita, chips di cavolo nero, pesto di limone, tonno scottato, panna cotta.

• Sensory analysis

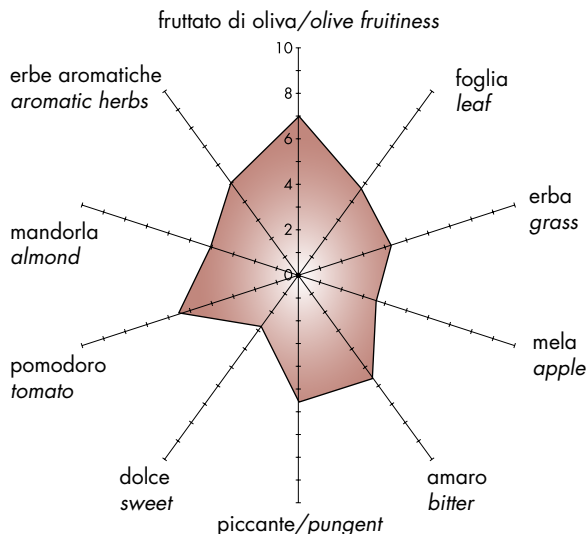
Green oil. The intense and elegant green olive fruitiness reveals distinct notes of tomato, almond and apple, with peculiar hints of fresh aromatic herbs (basil, fennel, rocket). On the palate, it reveals great complexity with distinct bitter and pungent tones and a persistent citrus (lime) and spicy (ginger) aftertaste.

It pairs well with bruschetta, Margherita pizza, black cabbage chips, lemon pesto, seared tuna, panna cotta.

Quantità in litri/Amount	8000
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Don Carlo, Favolosa
Molitura/Crushing	Coltelli
Estrazione/Extraction	Centrifuga
Filtrazione/Filtration	Si
Prezzo 0,5 litri/Price	16,00 €

• Analisi chimiche / Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,27
	K232 1,74
UV	K268 0,184
	DeltaK 0,0048





PREMIO EXTRABIO

Gli oli premiati
dal 2006 al 2026

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 Lupò (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)



2026

EXTRABIO

Primo Premio categoria Fruttato intenso

Torre a Oriente Cuor d'Ortice

Torrecouso (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)

XV EDIZIONE 2023

Primo Premio categoria Fruttato leggero

Oleificio Dell'Orto sas - Biologico

Oliveto Citra (SA)

Primo Premio categoria Fruttato medio

Tenuta Romano - La Monicella

Ponte (BN)

Primo Premio categoria Fruttato intenso

Torretta srl - Dafne

Battipaglia (SA)

XVI EDIZIONE 2025

Primo Premio categoria Fruttato leggero

Le Colline Lubrensi - Biologico

Massa Lubrense (NA)

Primo Premio categoria Fruttato medio

Cipriano Benedetta - Koinè

Piedimonte Matese (CE)

Primo Premio categoria Fruttato intenso

Oleificio FAM - DOP Irpinia Colline dell'Ufita

Venticano (AV)

XVII EDIZIONE 2026

Primo Premio categoria Fruttato leggero

Tenute Ragozzino De Marco ssa

Pontelatone (CE)

Primo Premio categoria Fruttato medio

Terre di Molinara soc coop agr

Molinara (BN)

Primo Premio categoria Fruttato intenso

Torretta srl

Battipaglia (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 2016	Oleificio Dell'Orto sas
ANNO 2017	FAM
ANNO 2018	Mastroberardino
ANNO 2020	Augusto De Martini
ANNO 2022	Starze
ANNO 2023	Frantoio Tenuta Romano srl
ANNO 2025	Panerba di Pipolo Antonio
ANNO 2026	Oleificio Dell'Orto sas



2026

EXTRABIO



2026

EXTRABIO



Finito di stampare
nel mese di Aprile 2026



PREMIO
EXTRABIO
2026



CONCORSO REGIONALE
PER OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA BIOLOGICI

2026



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE

