



GIUSEPPE FOIS
- TENUTE -
FRUTTATO
OLIO D'OLIVA
DI CATEGORIA SUPERIORE
OTTENUTO
DIRETTAMENTE
DALLE OLIVE
ED UNICAMENTE
MEDIANTE
PROCEDIMENTI
MECCANICI

Giuseppe Fois

cl.50 C

Olio Extravergine
di Oliva



1° classificato

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
100% Italiano**

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

FRUTTATO TENUTE FOIS GIUSEPPE

Quantità prodotta (Kg): 10917

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Bosana	15
Semidana	80
Altre	5

AZIENDA

Accademia Olearia srl

Anno fondazione: 2000

N° soci:

Titolare/i: Giuseppe Fois

Fondatore: Giuseppe Fois

Loc. Ungias Galantè lotto E1 zona d2

07041 Alghero

Frazione:

Località:

Prov: SS

Regione: Sardegna

Naz: Italia

Tel: 079980394

Fax: 079970954

Cell: 3482833257

a.fois@accademiaolearia.com

www.accademiaolearia.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

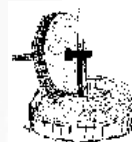
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: rifiuti differenziati
utilizzo di energie alternative
utilizzo sottoprodotti della lavorazione



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	25	Tipo terreno:	medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):	175		sciolto/sabbioso
Superficie totale aziendale (ha):	200	Forma allevamento:	monocono
Numero totale piante di olivo:	25000		vaso
Tipo allevamento:	Specializzato		
Coltivazione oliveto:	bassa collina		
Varietà di olive aziendali:			
Bosana, Semidana, Tonda, Carolea			



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	700000
Olive acquistate (kg):	
Produzione totale di olio (kg):	108000
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	15,50



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: NO

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:		1 litro:		5 litri:	
0,500 litri:		2 litri:			
0,750 litri:		3 litri:			

Confezione: vetro



1° classificato

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Monovarietale

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OLIVASTRO ETTICHETTA GIALLA

Quantità prodotta (Kg): 10000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Itrana 100

AZIENDA

Agr. Bio Quattrococchi Americo

Anno fondazione: 1888 N° soci:

Titolare/i: Quattrococchi Americo

Fondatore: Rolletta Angelo Maria

Via Mole S. Maria 8

03011 Alatri

Frazione:

Località:

Prov: FR

Regione: Lazio

Tel: 0775435392

Naz: Italia

Fax: 0775435392

Cell: 3393289548

info@olioquattrococchi.it

www.olioquattrococchi.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	52	Tipo terreno:	ghiaioso
Superficie olivetata in affitto (ha):	60		roccioso
Superficie totale aziendale (ha):	112	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di olivo:	35000		
Tipo allevamento:	Specializzato		
Coltivazione oliveto:	alta collina		
Varietà di olive aziendali:			
Itrana, Moraiolo, Leccino			

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	700000
Olive acquistate (kg):	
Produzione totale di olio (kg):	105000
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	15

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,00
0,500 litri:	12,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro
latta





AZIENDA

Agr. Bio Quattrococchi Americo

Anno fondazione: 1888 N° soci:

Titolare/i: Quattrococchi Americo

Fondatore: Rolletta Angelo Maria

Via Mole S. Maria 8

03011 Alatri

Frazione:

Località:

Prov: FR

Regione: Lazio

Tel: 0775435392

Naz: Italia

Fax: 0775435392

Cell: 3393289548

info@olioquattrococchi.it

www.olioquattrococchi.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati



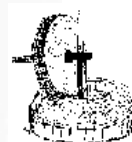
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	52	Tipo terreno:	ghiaioso
Superficie olivetata in affitto (ha):	60		roccioso
Superficie totale aziendale (ha):	112	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di olivo:	35000		

Tipo allevamento: Specializzato
Cultivazione oliveto: alta collina

Varietà di olive aziendali:

Itrana, Moraiolo, Leccino



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	700000
Olive acquistate (kg):	
Produzione totale di olio (kg):	105000
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	15



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

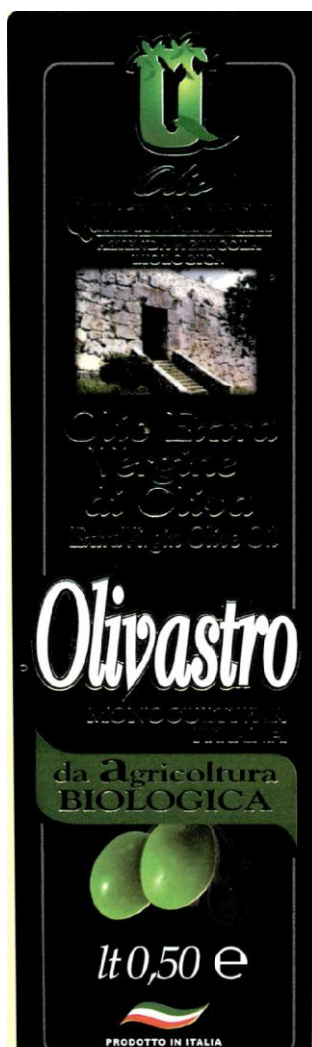
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,00
0,500 litri:	12,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro
latta



1° classificato

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Biologico

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OLIVASTRO ETTICHETTA NERA

Quantità prodotta (Kg): 10000

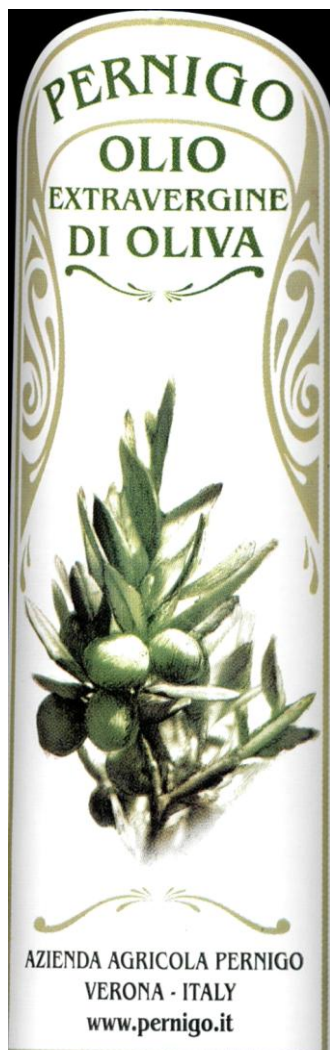
Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Itrana 100



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Biologico

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DEORUM

Quantità prodotta (Kg): 2400

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano 40

Favarol 28

Leccino

Trep

Pendolino

AZIENDA

Agr. Pernigo Soc. Agr. Srl

Anno fondazione: 1985

N° soci:

Titolare/i: Andrea Pernigo

Fondatore: Tiziano Pernigo

Via G. Marconi 20

37023 Grezzana

Frazione: Santa Maria in Stelle

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390458658180 Fax: +390458650300

Cell:

info@pernigo.it

www.pernigo.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 7,5 Tipo terreno: ghiaioso

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha): 28

Numero totale piante di olivo: 2000

Forma allevamento: globo

Tipo allevamento:

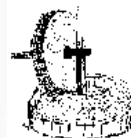
Promiscuo e specializzato

Coltivazione oliveto:

bassa collina

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favarol



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura e brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 22000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 2100

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,50
0,500 litri:	8,50
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Agraria Riva del Garda sc

Anno fondazione: 1926 N° soci: 350

Titolare/i: Giorgio Planchenstainer

Fondatore:

Via San Nazzaro 4
38066 Riva del Garda

Frazione:

Località:

Prov: TN

Regione: Trentino Alto Adige Naz: Italia

Tel: +390464552133 Fax: +390464560904

Cell:

info@agririva.it

www.agririva.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà
acquisto olive
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi
acquisto olio

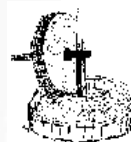
Ecosostenibilità: utilizzo di energie alternative
rifiuti differenziati
utilizzo sottoprodotti della lavorazione



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 400 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): roccioso
Superficie totale aziendale (ha):
Numero totale piante di olivo: 80000 Forma allevamento: vaso

Tipo allevamento: Promiscuo e specializzato
Coltivazione oliveto: media collina
Varietà di olive aziendali:
Casaliva, Frantoio, Leccino, Pendolino



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 820000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 1250
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 15,2



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: SI

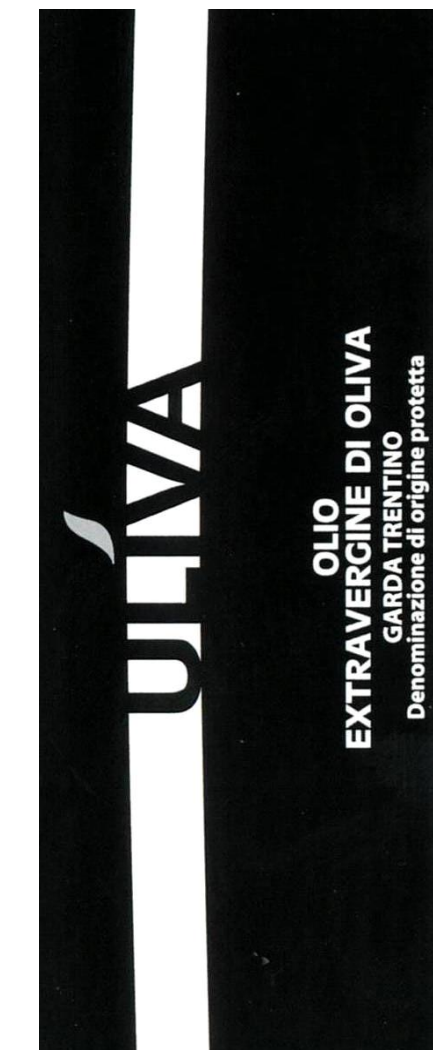
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	9,52
0,500 litri:	16,92
0,750 litri:	4/100ml

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:

Confezione: vetro



1° classificato

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva DOP/IGP

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ULIVA' GARDA-TRENTINO DOP

Quantità prodotta (Kg): 3000

Certificazioni:

GARDA TRENTINO DOP

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Casaliva 100



AZIENDA

Agraria Riva del Garda sc

Anno fondazione: 1926 N° soci: 350

Titolare/i: Giorgio Planchenstainer

Fondatore:

Via San Nazzaro 4
38066 Riva del Garda

Frazione:

Località:

Prov: TN

Regione: Trentino Alto Adige Naz: Italia

Tel: +390464552133 Fax: +390464560904

Cell:

info@agririva.it

www.agririva.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà
acquisto olive
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi
acquisto olio

Ecosostenibilità: utilizzo di energie alternative
rifiuti differenziati
utilizzo sottoprodotti della lavorazione



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 400 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): roccioso
Superficie totale aziendale (ha):
Numero totale piante di olivo: 80000 Forma allevamento: vaso
Tipo allevamento: Promiscuo e specializzato
Coltivazione oliveto: media collina
Varietà di olive aziendali:
Casaliva, Frantoio, Leccino, Pendolino

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 820000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 1250
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 15,2

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	9/100ml	1 litro:	75/1,5 L	5 litri:
0,500 litri:	14,13	2 litri:		
0,750 litri:		3 litri:	54,81	84,62

Confezione: vetro
bag in box



46° PARALLELO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
BIOLOGICO
purezza naturale

FRANTOIO DI RIVA
ITALIA

Diploma d'onore con Punzone d'Argento

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Biologico**

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

46° PARALLELO BIOLOGICO

Quantità prodotta (Kg): 2600

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Casaliva 90
Frantoio 10
Leccino 1



46° PARALLELO

olio extravergine di oliva
MONOVARIETALE DI CASALIVA
vivere intensamente l'attività sportiva

AZIENDA

Agraria Riva del Garda sc

Anno fondazione: 1926 N° soci: 350

Titolare/i: Giorgio Planchenstainer

Fondatore:

Via San Nazzaro 4
38066 Riva del Garda

Frazione:

Località:

Prov: TN

Regione: Trentino Alto Adige Naz: Italia

Tel: +390464552133 Fax: +390464560904

Cell:

info@agririva.it

www.agririva.it



Produzione aziendale: piante di ulivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà
acquisto olive

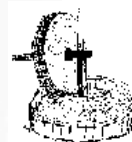
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi
acquisto olio

Ecosostenibilità: utilizzo di energie alternative
rifiuti differenziati
utilizzo sottoprodotti della lavorazione



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 400 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): roccioso
Superficie totale aziendale (ha):
Numero totale piante di ulivo: 80000 Forma allevamento: vaso
Tipo allevamento: Promiscuo e specializzato
Coltivazione uliveto: media collina
Varietà di olive aziendali:
Casaliva, Frantoio, Leccino, Pendolino



Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Monovarietale**

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

46° PARALLELO MONOVARIETALE

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Casaliva 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 820000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 1250
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 15,2



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	/100 ml
0,500 litri:	13,94
0,750 litri:	

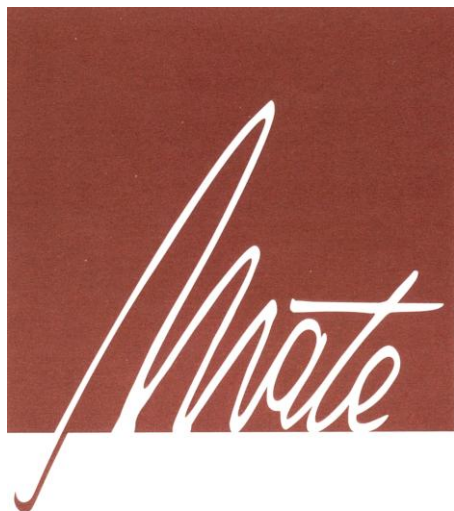
1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



AZIENDA



timbro istriano

Agrofin d.o.o.

Anno fondazione: 1994

N° soci:

Titolare/i: Aleksandra Vekic

Fondatore: Mate Vekic

Via Romanija 60/A

52475 Zambratija-Umago

Frazione:

Località:

Prov: Istria

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38552759281

Fax: +38552759281

Cell: 85917693795

agrofin@mateoliveoil.com

www.mateoliveoil.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

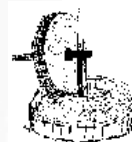
Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione

TERRITORIO



Superficie olivetata di proprietà (ha):	60	Tipo terreno:	medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):			roccioso
Superficie totale aziendale (ha):	100	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di olivo:	25000		
Tipo allevamento:	Specializzato		
Coltivazione oliveto:	bassa collina		
Varietà di olive aziendali:			
Frantoio, Leccino, Pendolino, Buza, Bianchera			

LAVORAZIONE



Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	94511
Olive acquistate (kg):	
Produzione totale di olio (kg):	11744,21
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	

COMMERCIALIZZAZIONE



Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	15,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro

Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Bacino del Mediterraneo**

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MATE TIMBRO ISTRIANO

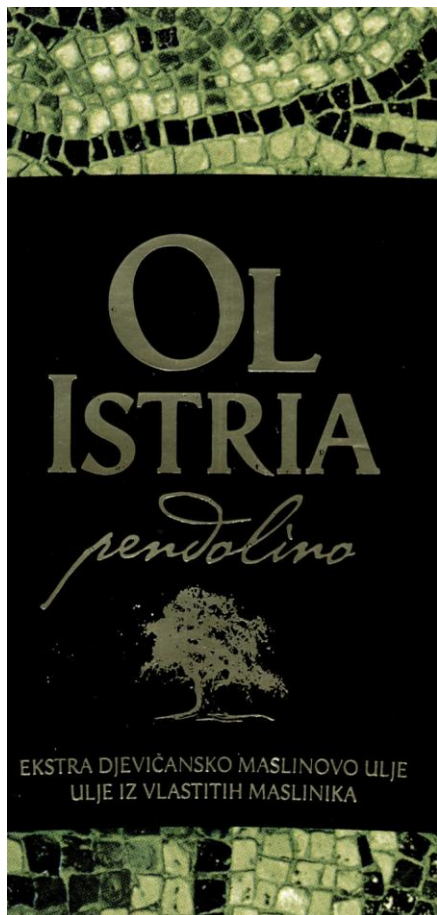
Quantità prodotta (Kg): 2100

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Frantoio 100



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Bacino del Mediterraneo

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OL ISTRIA PENDOLINO

Quantità prodotta (Kg): 3000

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Pendolino 100

AZIENDA

Agrolaguna d.d.

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Agrokor

Fondatore:

Mate Vlašića 34

52440 Poreč - Parenzo

Frazione:

Località:

Prov: Poreč - Croazia

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38552453179

Fax: +38552451610

Cell: +385914420996

agrolaguna@agrolaguna.hr

www.agrolaguna.hr

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

lavorazione conto terzi

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 220 Tipo terreno: roccioso

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha): 1000

Forma allevamento: vaso

Numero totale piante di olivo: 65000

Tipo allevamento:

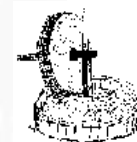
Specializzato

Coltivazione oliveto:

bassa collina

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Ascolana, Pendolino, Picholine, Bjelica



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

900000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

120000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

13

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	7,00
0,500 litri:	
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

Agrolaguna d.d.

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Agrokor

Fondatore:

Mate Vlašića 34

52440 Poreč - Parenzo

Frazione:

Località:

Prov: Poreč - Croazia

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38552453179

Fax: +38552451610

Cell: +385914420996

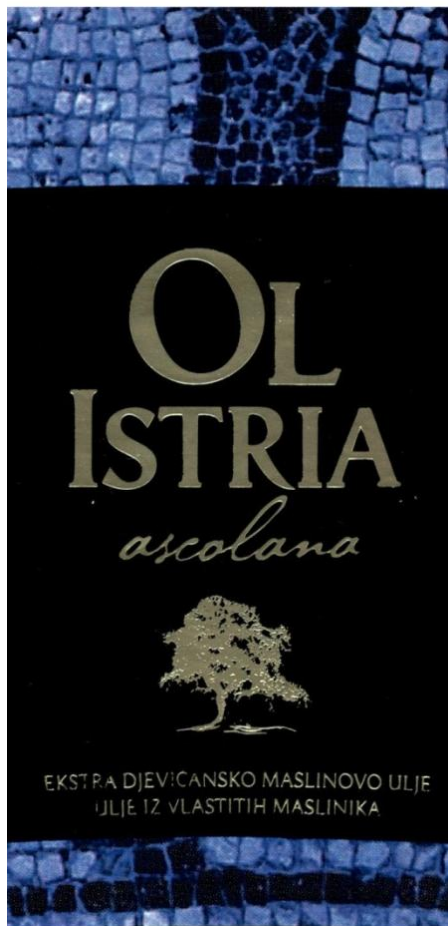
agrolaguna@agrolaguna.hr

www.agrolaguna.hr

Produzione aziendale: piante di ulivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

lavorazione conto terzi

Ecosostenibilità:



Diploma d'onore con Punzone d'Argento

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Bacino del Mediterraneo**

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OL ISTRIA ASCOLANA

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Ascolana 100

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 220 Tipo terreno: roccioso

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha): 1000

Numero totale piante di ulivo: 65000

Forma allevamento: vaso

Tipo allevamento:

Specializzato

Coltivazione oliveto:

bassa collina

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Ascolana, Pendolino, Picholine, Bjelica



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

900000

Olive acquistate (kg):

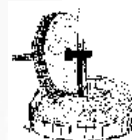
Produzione totale di olio (kg):

120000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

13



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	7,00
0,500 litri:	
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

Agrolaguna d.d.

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Agrokor

Fondatore:

Mate Vlašića 34

52440 Poreč - Parenzo

Frazione:

Località:

Prov: Poreč - Croazia

Regione: Istria

Naz: Croazia

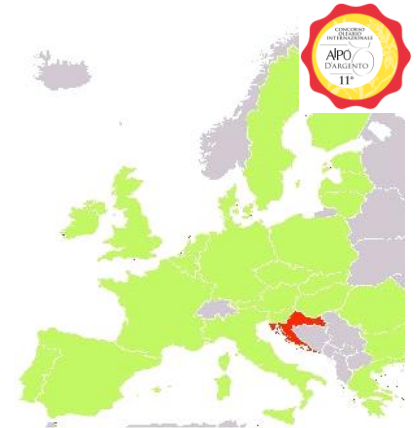
Tel: +38552453179

Fax: +38552451610

Cell: +385914420996

agrolaguna@agrolaguna.hr

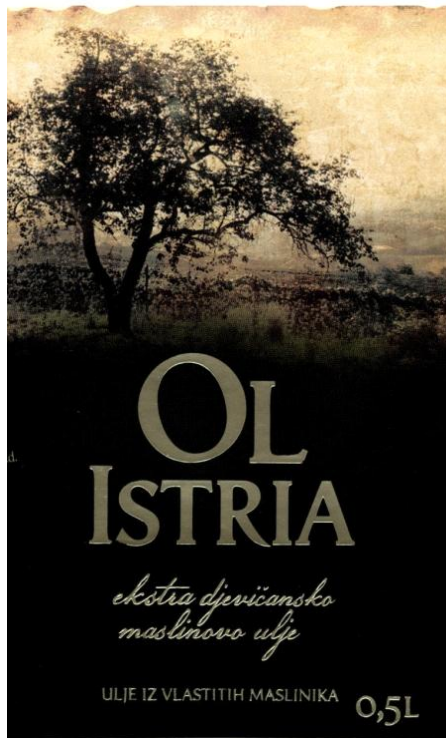
www.agrolaguna.hr



Produzione aziendale: piante di ulivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

lavorazione conto terzi

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 220 Tipo terreno: roccioso

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha): 1000

Forma allevamento: vaso

Numero totale piante di ulivo: 65000

Tipo allevamento:

Specializzato

Coltivazione uliveto:

bassa collina

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Ascolana, Pendolino, Picholine, Bjelica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OL ISTRIA ISTARSKA BJELICA

Quantità prodotta (Kg): 3000

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Istarska Belica 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

900000

Olive acquistate (kg):

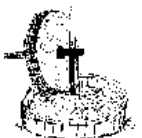
Produzione totale di olio (kg):

120000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

13



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

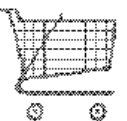
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	7,00
0,500 litri:	
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:

Confezione: vetro





AZIENDA

Agrolaguna d.d.

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Agrokor

Fondatore:

Mate Vlašića 34

52440 Poreč - Parenzo

Frazione:

Località:

Prov: Poreč - Croazia

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38552453179

Fax: +38552451610

Cell: +385914420996

agrolaguna@agrolaguna.hr

www.agrolaguna.hr

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

lavorazione conto terzi

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 220 Tipo terreno: roccioso
Superficie olivetata in affitto (ha):
Superficie totale aziendale (ha): 1000 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 65000
Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: bassa collina
Varietà di olive aziendali:
Leccino, Ascolana, Pendolino, Picholine, Bjelica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OL ISTRIA PICHOLINE

Quantità prodotta (Kg): 5000

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

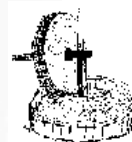
Picholine 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 900000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 120000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 13



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	7,00
0,500 litri:	
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:

Confezione: vetro





AZIENDA

Agrolio s.r.l.

Anno fondazione: 1900

N° soci:

Titolare/i: Savino Agresti

Fondatore: Vincenzo Agresti

S.P. 231 km 55+120

76123 Andria

Frazione:

Località:

Prov: BT

Regione: Puglia

Tel: 0883546074

Naz: Italia

Fax: 0883546074

Cell: 3294389026

info@agrolio.com

www.agrolio.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità:

utilizzo sottoprodotti della lavorazione
utilizzo di energie alternative
rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2
utilizzo di vetro leggero



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 75 Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha): 0

Superficie totale aziendale (ha): 100 Forma allevamento:

Numero totale piante di olivo:

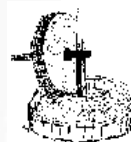
Tipo allevamento:

Specializzato

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:

Coratina



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

--

Confezione: vetro

1° classificato

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Biologico

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ECCELISO

Quantità prodotta (Kg): 3000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Coratina 100



AZIENDA

Agrolio s.r.l.

Anno fondazione: 1900

N° soci:

Titolare/i: Savino Agresti

Fondatore: Vincenzo Agresti

S.P. 231 km 55+120

76123 Andria

Frazione:

Località:

Prov: BT

Regione: Puglia

Tel: 0883546074

Naz: Italia

Fax: 0883546074

Cell: 3294389026

info@agrolio.com

www.agrolio.com



Produzione aziendale: piante di ulivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità:

utilizzo sottoprodotti della lavorazione
utilizzo di energie alternative
rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2
utilizzo di vetro leggero



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 75 Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha): 0

Superficie totale aziendale (ha): 100 Forma allevamento:

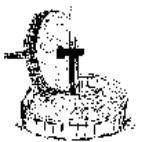
Numero totale piante di ulivo:

Tipo allevamento: Specializzato

Coltivazione uliveto:

Varietà di olive aziendali:

Coratina



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LA VECCHIA MACINA

Quantità prodotta (Kg): 5000

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Coratina 100



AZIENDA

Az. Agr Monte San Giorgio

Anno fondazione: 2001

N° soci:

Titolare/i: Giovanni Dalpiaz

Fondatore:

Loc. Eremo Rocca 1
37011 Bardolino

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Tel: 0457211390

Naz: Italia

Fax: 0456228644

Cell:

eremo@eremosangiorgio.it

www.eremosangiorgio.it

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà

Ecosostenibilità: rifiuti differenziati



Olio Extra Vergine di Oliva

dei monaci camaldolesi

Azienda agricola
Monte San Giorgio
Loc. Eremo Rocca, 1
37011 Bardolino VR



Olio d'oliva di categoria superiore
ottenuto direttamente dalle
olive e unicamente mediante
procedimenti meccanici.

Quest'olio è ricavato esclusivamente
dagli uliveti che da secoli
circondano l'Eremo San Giorgio.

Molito e confezionato in via Vespucci 6
37010 Castelletto di Brenzone - VR

PRODOTTO ITALIANO



8 023166 555841

0.75 l e

SCADENZA:

-- LUG. 2015

Non disperdere il vetro nell'ambiente.

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 9
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 10
Numero totale piante di olivo: 3200

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: bassa collina

Varietà di olive aziendali:

Casaliva, Frantoio, Pendolino, Rossanell, Trepp, Leccino



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 24000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 3200
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 13,5

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: ---

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	10,00
0,750 litri:	13,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro
latta



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**EREMO SAN GIORGIO DEI MONACI
CAMALDOLESI**

Quantità prodotta (Kg): 2620

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Casaliva 53

Leccino 30

Pendolino 10

Altre 7



AZIENDA

Az. Agr. di Montepaldi S.r.l. uninomiale

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Nicola Mendito

Fondatore:

Via di Montepaldi n 12

50026 San Casciano in Val di Pesa

Frazione:

Località:

Prov: FI

Regione: Toscana

Naz: Italia

Tel: 055828190

Fax: 0558229491

Cell:

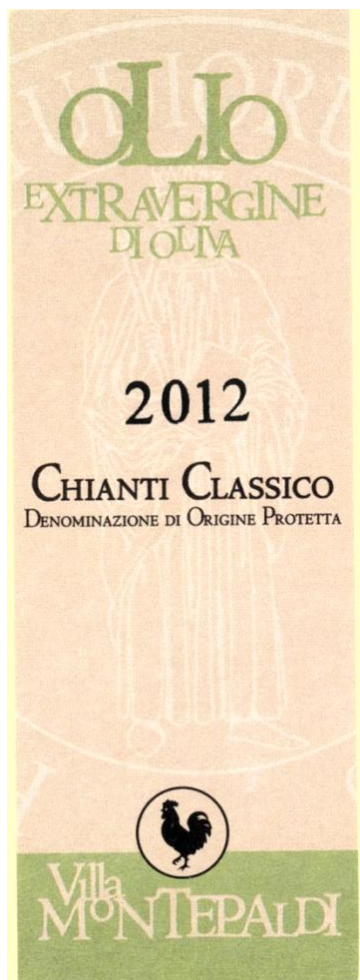
info@villamontepaldi.it

www.villamontepaldi.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

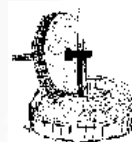
Superficie olivetata di proprietà (ha): 45 Tipo terreno: ghiaioso
Superficie olivetata in affitto (ha): 0 limoso/argilloso
Superficie totale aziendale (ha): 315 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 11000
Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina
Varietà di olive aziendali:
Frantoio, Leccino, Moraiolo, altro



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 16000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 20150
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 13



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: NO

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,00
0,500 litri:	10,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	55,00
----------	-------

Confezione: vetro
latta



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

VILLA MONTEPALDI 100% ITALIANO

Quantità prodotta (Kg): 2200

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Frantoio 77

Leccino 12

Moraiolo 7

Altro 4



AZIENDA

Az. Agr. "3 Pini" di Ivana Gallina

Anno fondazione: 2004

N° soci:

Titolare/i: Ivana Gallina

Fondatore: Ivana Gallina

Via dei Stech

31044 Montebelluna

Frazione: Mercato Vecchio

Località: 3 Pini

Prov: TV

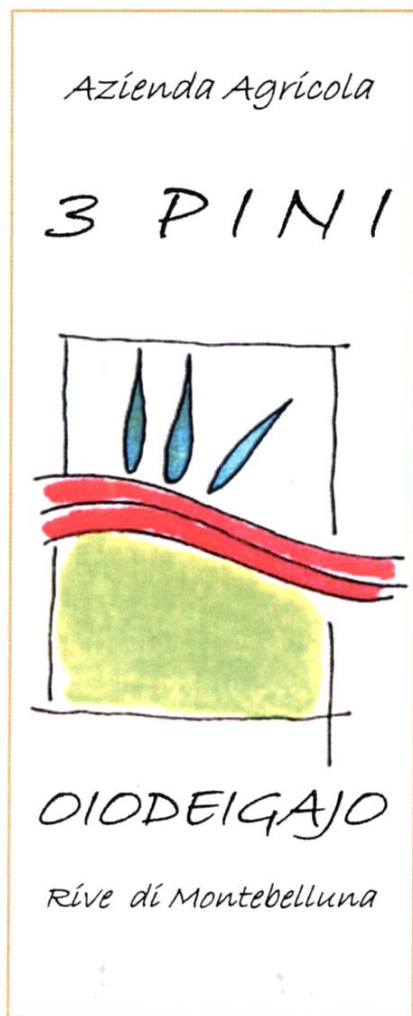
Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +39042323462 Fax:

Cell: +393683399234

antoniogajo@alice.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione



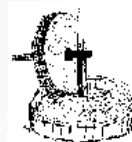
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 0,3 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):
Superficie totale aziendale (ha): 0,75 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 200

Tipo allevamento: Promiscuo (olivi + altro)
Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Frantoio, Grignano, Casaliva, Pendolino, Maurino, Moraiolo



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano
brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 2000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 290
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 10

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: NO

Confezioni regalo: NO

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,00
0,500 litri:	10,00
0,750 litri:	

1 litro:	20,00
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	100,00
----------	--------

Confezione: vetro
latta



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OIODEIGAJO

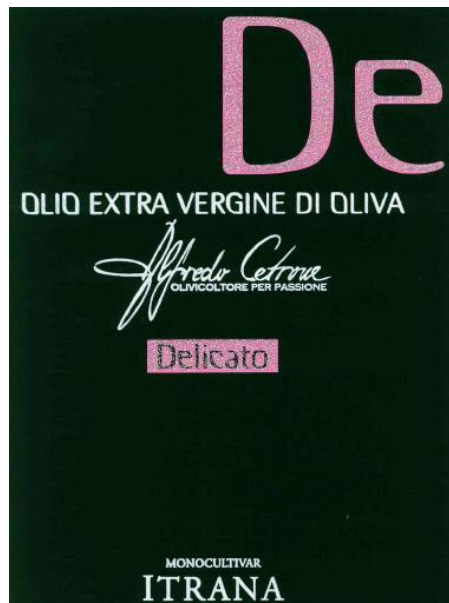
Quantità prodotta (Kg): 250

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Leccino	25
Frantoio	25
Grignano	10
Casaliva	10
Pendolino	10
Maurino	10
Moraiolo	10



AZIENDA

Az. Agr. Alfredo Cetrone

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Alfredo Cetrone

Fondatore:

Via Consolare Frasso 5800

04010 Sonnino

Frazione:

Località: Frasso

Prov: Latina

Regione: Lazio

Naz: Italia

Tel: +390773949008 - **Fax:** +390773949008

Cell: +393488918518

info@cetrone.it

www.cetrone.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo concimi organici



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 100 Tipo terreno: roccioso

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha): 100

Numero totale piante di olivo: 20000

Forma allevamento: vaso

Tipo allevamento:

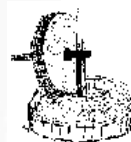
Specializzato

Coltivazione oliveto:

montana

Varietà di olive aziendali:

Itrana



Diploma d'onore con Punzone d'Argento

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
Monovarietale

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CETRONE DELICATO

Quantità prodotta (Kg): 10000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

ITRANA 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 200000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 30000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	18,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



AZIENDA

Az. Agr. Alfredo Cetrone

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Alfredo Cetrone

Fondatore:

Via Consolare Frasso 5800

04010 Sonnino

Frazione:

Località: Frasso

Prov: Latina

Regione: Lazio

Naz: Italia

Tel: +390773949008 - Fax: +390773949008

Cell: +393488918518

info@cetrone.it

www.cetrone.it



Produzione aziendale: piante di ulivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

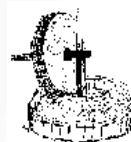
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo concimi organici



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	100	Tipo terreno:	roccioso
Superficie olivetata in affitto (ha):			
Superficie totale aziendale (ha):	100	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di ulivo:	20000		
Tipo allevamento:		Specializzato	
Coltivazione uliveto:		montana	
Varietà di olive aziendali:			
Itrana			



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

FRUTTATO INTENSO

Quantità prodotta (Kg): 10000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Itrana 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	200000
Olive acquistate (kg):	
Produzione totale di olio (kg):	30000
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	15



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	18,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Monovarietale

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PEPITE D'AURUM

Quantità prodotta (Kg): 300

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Carboncella 100

AZIENDA

Az. Agr. Altobelli Leonardo

Anno fondazione: 1950

N° soci:

Titolare/i: Altobelli Leonardo

Fondatore: Lallo Altobelli

Via Dante Alighieri 23

00010 Montelibretti

Frazione:

Località:

Prov: RM

Regione: Lazio

Tel: 0774609221

Naz: Italia

Fax: 0774609221

Cell: 3286268470

info@aurumsabinae.it

www.aurumsabinae.it

Produzione aziendale: imbottigliamento di proprietà



Ecosostenibilità:

rifiuti differenziati

impianto fotovoltaico in corso di realizz

utilizzo di vetro leggero



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha): 3

Superficie totale aziendale (ha): 7

Forma allevamento: vaso

Numero totale piante di olivo: 800

Tipo allevamento:

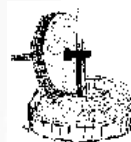
Promiscuo e specializzato

Coltivazione oliveto:

media collina

Varietà di olive aziendali:

Frantoio, Leccino, Carboncella, Salviana



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: Bacchiatura con agevolatori elettrici

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

26074

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

3200

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

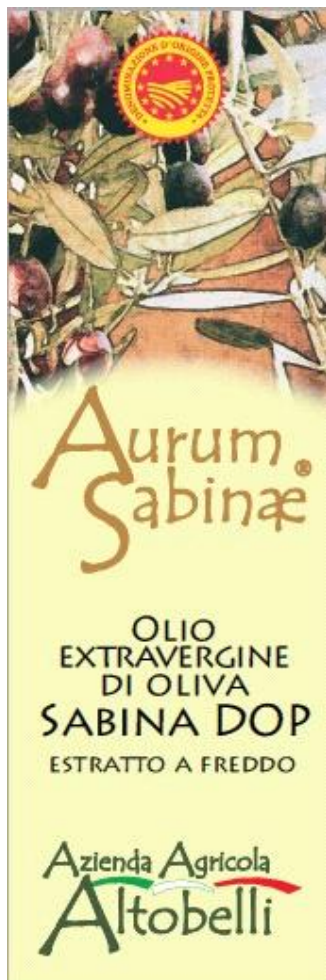
0,250 litri:	5,50
0,500 litri:	8,50
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

Az. Agr. Altobelli Leonardo

Anno fondazione: 1950

N° soci:

Titolare/i: Altobelli Leonardo

Fondatore: Lallo Altobelli

Via Dante Alighieri 23

00010 Montelibretti

Frazione:

Località:

Prov: RM

Regione: Lazio

Tel: 0774609221

Naz: Italia

Fax: 0774609221

Cell: 3286268470

info@aurumsabinae.it

www.aurumsabinae.it

Produzione aziendale: imbottigliamento di proprietà



Ecosostenibilità:

rifiuti differenziati

impianto fotovoltaico in corso di realizz

utilizzo di vetro leggero

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha):

3

Superficie totale aziendale (ha):

7

Numero totale piante di olivo:

800

Forma allevamento: vaso

Tipo allevamento:

Promiscuo e specializzato

Coltivazione oliveto:

media collina

Varietà di olive aziendali:

Frantoio, Leccino, Carboncella, Salviana



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

AURUM SABINAE - PRIMO RACCOLTO

Quantità prodotta (Kg): 1600

Certificazioni:

DOP SABINA

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Leccino 75

Carboncella 10

Frantoio 10

Salviana 5

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: Bacchiatura con agevolatori elettrici

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

26074

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

3200

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,50
0,500 litri:	8,50
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

Az. Agr. Bartolini Antonio

Anno fondazione: 2008

N° soci:

Titolare/i: Antonio Bartolini

Fondatore: Antonio Bartolini

Via Maremma 89

50056 Montelupo Fiorentino

Frazione:

Località:

Prov: FI

Regione: Toscana

Naz: Italia

Tel: 0571590768 - 39 Fax:

Cell: 3498880634

antonio bartolini56@gmail.com

www.bartoliniaziendaagricola.it

Produzione aziendale: piante di ulivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

IGP TOSCANO COLLINE DI FIRENZE

Quantità prodotta (Kg): 294

Certificazioni:

IGP TOSCANO COLLINE DI FIRENZE

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Moraiolo 55

Frantoio 40

Leccio 5

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 3,5 Tipo terreno: ghiaioso
Superficie olivetata in affitto (ha): 3,5 medio impasto
Superficie totale aziendale (ha): 7 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di ulivo: 1000 ipsilon

Tipo allevamento: Promiscuo (olivi + altro)

Coltivazione uliveto:

Varietà di ulive aziendali:

Moraiolo, Frantoio, Leccio



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

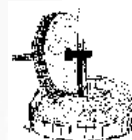
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 12000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1700

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 14,5



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,00
0,500 litri:	8,50
0,750 litri:	12,00

1 litro:	15,00
2 litri:	
3 litri:	39,00

5 litri:	62,50
----------	-------

Confezione: vetro
latta
bag in box





AZIENDA

Az. Agr. Bernardi

Anno fondazione: 1830

N° soci:

Titolare/i: Bruno Bernardi

Fondatore: Guerrino Bernardi

Via Rocca 10

31011 Asolo

Frazione:

Località: San Martino

Prov: TV

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +39042355785

Fax:

Cell: +39336500468

brunbern@libero.it



Olio d'oliva di categoria superiore
ottenuto direttamente dalle olive
e unicamente mediante
procedimenti meccanici

Prodotto e confezionato da
Azienda Agricola Bernardi
Via Rocca, 10 - Asolo (TV) - Italia
Tel. +39 0423 55785

ml e

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo di vetro leggero
rifiuti differenziati



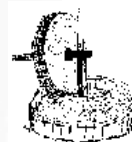
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 2,8 Tipo terreno: roccioso
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 6,3 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 790

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: alta collina

Varietà di olive aziendali:

Frantoio



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo misto

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 3300
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 535
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 16,20



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,00
0,500 litri:	10,00
0,750 litri:	12,00

1 litro:	15,00
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	70,00
----------	-------

Confezione: vetro
latta

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

COL SAN MARTINO

Quantità prodotta (Kg): 563

Certificazioni:

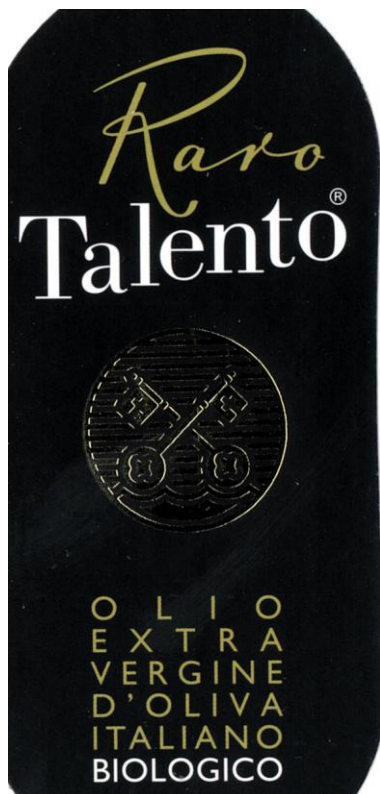
Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Frantoio 80

Leccino 13

Pendolino 7



AZIENDA

Az. Agr. Bio Donno Dario

Anno fondazione: 2009

N° soci:

Titolare/i: Donno Dario

Fondatore: Donno Dario

Via Bezzecca 36

73020 Cutrofiano

Frazione:

Località:

Prov: LE

Regione: Puglia

Tel:

Cell: +393356339552

Naz: Italia

Fax:

info@talentooliosalento.it

www.talentooliosalento.it



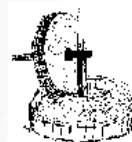
Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	2	Tipo terreno:	limoso/argilloso
Superficie olivetata in affitto (ha):	2		
Superficie totale aziendale (ha):	4	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di olivo:	600		
Tipo allevamento:		Specializzato	
Coltivazione oliveto:		alta pianura	
Varietà di olive aziendali:			
Cellina, Ogliarola, Leccese			



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

RAROTALENTO

Quantità prodotta (Kg): 400

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Cellina 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 6000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	11,40
0,500 litri:	18,00
0,750 litri:	

1 litro:	29,00
2 litri:	
3 litri:	77,00

5 litri:	132,00
----------	--------

Confezione: vetro
latta



Extra
Talento®



O L I O
E X T R A
V E R G I N E
D ' O L I V A
I T A L I A N O
B I O L O G I C O

AZIENDA

Az. Agr. Bio Donno Dario

Anno fondazione: 2009

N° soci:

Titolare/i: Donno Dario

Fondatore: Donno Dario

Via Bezzecca 36

73020 Cutrofiano

Frazione:

Località:

Prov: LE

Regione: Puglia

Tel:

Fax:

Cell: +393356339552

Naz: Italia

info@talentooliosalento.it

www.talentooliosalento.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 2 Tipo terreno: limoso/argilloso
Superficie olivetata in affitto (ha): 2
Superficie totale aziendale (ha): 4 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 600
Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: alta pianura
Varietà di olive aziendali:
Cellina, Ogliarola, Leccese



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

EXTRATALENTO

Quantità prodotta (Kg): 350

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Ogliarola Leccese 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

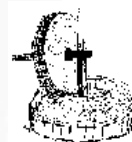
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 6000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	11,40
0,500 litri:	18,00
0,750 litri:	

1 litro:	29,00
2 litri:	
3 litri:	77,00

5 litri:	132,00
----------	--------

Confezione: vetro
latta





AZIENDA

Az. Agr. Boggioli

Anno fondazione: 1990

N° soci:

Titolare/i: Keith Richmond

Fondatore: Keith Richmond

Loc. Boggioli 10

52022 Cavriglia

Frazione: Montegonzi

Località: Montegonzi

Prov: AR

Regione: Toscana

Naz: Italia

Tel: 0559166222

Fax: 0559668954

Cell: 3334200843

info@boggioli.com

www.boggioli.com



Podere Boggioli

**OLIO
EXTRA
VERGINE
DI OLIVA
TOSCANO**

Indicazione Geografica Protetta
COLLINE DI AREZZO
BIOLOGICO



e 0,50 L

Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
DOP/IGP**

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PODERE BOGGIOLI

Quantità prodotta (Kg): 717

Certificazioni:

Toscana IGP - Colline di Arezzo

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Frantoio 25

Moraiolo 25

Leccino 20

Pendolino 10

Altre 20

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: impianto fotovoltaico

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 2,9 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 43 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 1100

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Frantoio, Moraiolo, Pendolino, Leccino, più varietà tradizionali
(Correggiolo, Maurino, Rosso, ecc)

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura e brucatura a mano Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 6580
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 657
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 10

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: NO

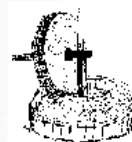
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	7,00
0,500 litri:	12,00
0,750 litri:	

1 litro:	23,00
2 litri:	
3 litri:	65,00

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro
latta





AZIENDA

Az. Agr. Bonomelli Paolo Ca' Rainene

Anno fondazione: 1991

N° soci:

Titolare/i: Paolo Bonomelli

Fondatore: Paolo Bonomelli

Via per albisano 95
37010 Torri del Benaco

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390456296711 Fax: +390456296720

Cell: +393273274925

info@paolobonomelli.com

www.carainene.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati



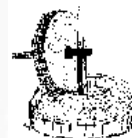
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 10 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):
Superficie totale aziendale (ha): 15 Forma allevamento: policono
Numero totale piante di olivo: 4000

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Drizzar, Trep, Fort, Rossanel, Favarol, Leccino, Coratina, Moraiolo, Pendolino



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 40000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 4580
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 15



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

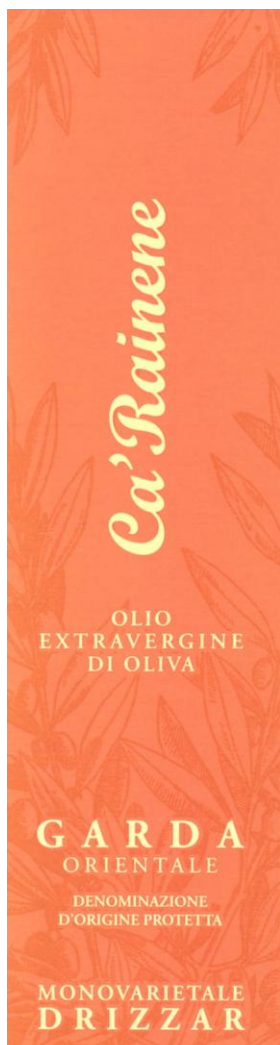
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	15,00
0,500 litri:	25,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



1° classificato

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva DOP/IGP

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DOP GARDA ORIENTALE MONOVARIETALE DRIZZAR

Quantità prodotta (Kg): 1093

Certificazioni:

DOP GARDA ORIENTALE

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Drizzar 100



AZIENDA

Az. Agr. Bruno Casagrande

Anno fondazione: 1996 N° soci:

Titolare/i: Daniele Casagrande

Fondatore: Bruno Casagrande

Via Pasubio 19

37070 Caneva

Frazione: Fiaschetti

Località:

Prov: PN

Regione: Friuli Venezia Giulia Naz: Italia

Tel: +390434779066 Fax: +390434779619

Cell: +393939158910

oliodeidogi@libero.it

www.oliodeidogi.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo di energie alternative
utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 15 Tipo terreno: medio impasto

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha): 42

Numero totale piante di olivo: 9000

Forma allevamento: vaso

Tipo allevamento:

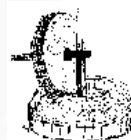
Specializzato

Coltivazione oliveto:

pedemontana

Varietà di olive aziendali:

Bianchera, Frantoio, Leccino, Gorgazzo, Grignano



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica
bacchiatura

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 80000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 9000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	8,00
0,500 litri:	10,00
0,750 litri:	13,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



1° classificato

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Biologico

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OLIO DEI DOGI - BLEND

Quantità prodotta (Kg): 3000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Frantoio 40

Coratina 20

Grignano 40



AZIENDA

Az. Agr. Bruno Casagrande

Anno fondazione: 1996

N° soci:

Titolare/i: Daniele Casagrande

Fondatore: Bruno Casagrande

Via Pasubio 19

37070 Caneva

Frazione: Fiaschetti

Località:

Prov: PN

Regione: Friuli Venezia Giulia

Naz: Italia

Tel: +390434779066 Fax: +390434779619

Cell: +393939158910

oliodeidogi@libero.it

www.oliodeidogi.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo di energie alternative
utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati



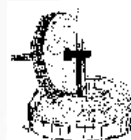
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 15 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):
Superficie totale aziendale (ha): 42 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 9000

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: pedemontana

Varietà di olive aziendali:

Bianchera, Frantoio, Leccino, Gorgazzo, Grignano



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica
bacchiatura

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 80000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 9000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 12



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	11,00
0,500 litri:	
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
OLIO DEI DOGI - BIANCHERA

Quantità prodotta (Kg): 150
Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Bianchera 100



AZIENDA

Az. Agr. Ca' Sant'Antonio di Daniela Volpato

Anno fondazione: 2004

N° soci:

Titolare/i: Daniela Volpato

Fondatore: Daniela Volpato

Via Beggioni 10

36040 San Germano dei Berici

Frazione:

Località:

Prov: VI

Regione: Veneto

Tel:

Naz: Italia
Fax: +390444436731

Cell: +393484113841

daniela_volpato@libero.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 1 Tipo terreno: medio impasto

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha):

Numero totale piante di olivo:

Forma allevamento: vaso

300

Tipo allevamento:

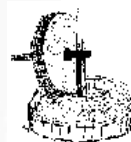
Specializzato

Coltivazione oliveto:

media collina

Varietà di olive aziendali:

Frantoio, Moraiolo, Leccino, Grignano, Rasara



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

1500

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

1500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

17

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: NO

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

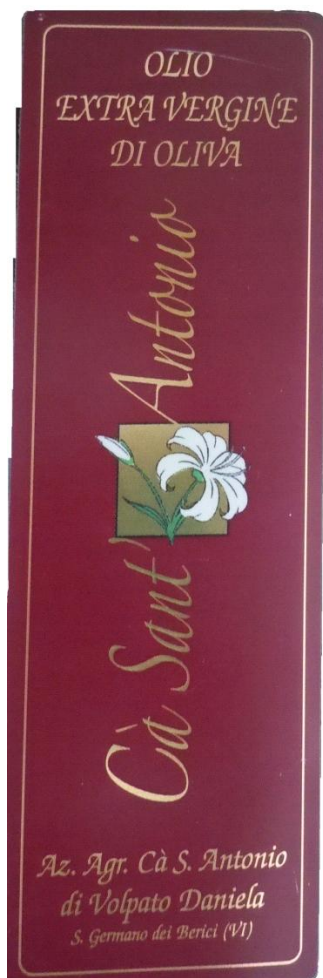
1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CA' SANT'ANTONIO

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Frantoio 50

Leccino 50



AZIENDA

Az. Agr. Caccese Lorenzo

Anno fondazione: 1987

N° soci:

Titolare/i: Caccese Lorenzo

Fondatore:

Contrada San Giuseppe

82020 Paduli

Frazione: Contr. San Giuseppe

Località:

Prov: BN

Regione: Campania

Naz: Italia

Tel: 0824928154

Fax: +390824482000

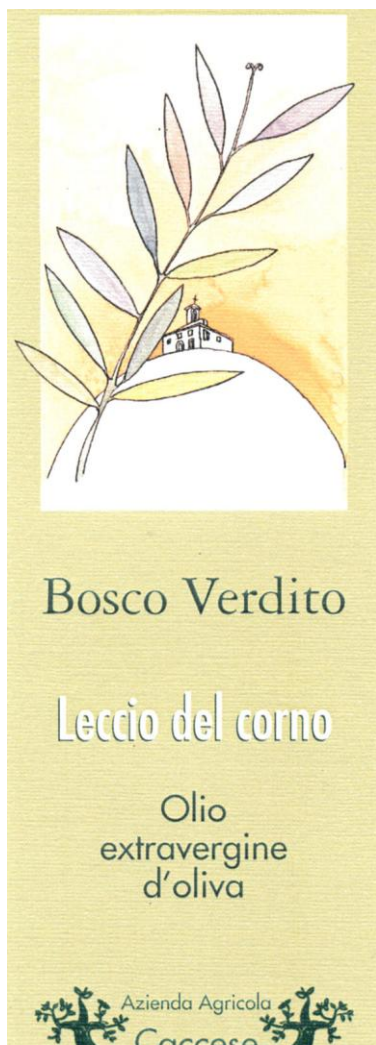
Cell: +393383234004

info@oliocaccese.it

www.oliocaccese.it

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: controllo di emissioni CO2



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LECCIO DEL CORNO

Quantità prodotta (Kg): 1500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Leccio del Corno 90

Pendolino 10

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 15 Tipo terreno: medio impasto

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha): 100

Numero totale piante di olivo: 5000

Forma allevamento: vaso

Tipo allevamento:

Specializzato

Coltivazione oliveto:

media collina

Varietà di olive aziendali:

Ortice, Leccio del Corno



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

3000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

14



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: NO

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	6,00
0,750 litri:	8,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro
latta





AZIENDA

Az. Agr. Cassini Paolo

Anno fondazione: 1962

N° soci:

Titolare/i: Paolo Cassini

Fondatore: Giovanni Cassini

Via Roma 62

18035 Isolabona

Frazione:

Località:

Prov: IM

Regione: Liguria

Naz: Italia

Tel: +390184208159

Fax: 3358161771

Cell: +393358161771

info@oliocassini.it

www.oliocassini.it



Produzione aziendale: piante di ulivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

lavorazione conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
utilizzo di energie alternative



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	7	Tipo terreno:	medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):	0,5		roccioso
Superficie totale aziendale (ha):	8,5	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di ulivo:	1300		globo
Tipo allevamento:	Specializzato		
Coltivazione uliveto:	media collina		
Varietà di olive aziendali:			
Taggiasca			

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	30000
Olive acquistate (kg):	
Produzione totale di olio (kg):	6000
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	20

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:		1 litro:	20,00	5 litri:	
0,500 litri:	12,00	2 litri:			
0,750 litri:		3 litri:			

Confezione: vetro



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
Monovarietale

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**EXTREMUM MONOCULTIVAR
TAGGIASCA**

Quantità prodotta (Kg): 633

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Taggiasca 100



AZIENDA

Az. Agr. Coletta Filomena

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Sonnino

Frazione:

Località:

Prov: LT

Regione: Lazio

Tel:

Cell: 3277037668

casino.re@libero.it

WWW.

Naz: Italia

Fax:

Produzione aziendale:

Ecosostenibilità:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DOP COLLINE PONTINE

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

DOP COLLINE PONTINE

Categoria:

Varietà: %

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha):

Numero totale piante di olivo:

0 Tipo terreno:

0

0 Forma allevamento:

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:



LAVORAZIONE

Tipo raccolta:

Tipo estrazione:

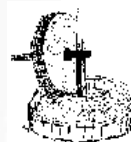
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line:

Spaccio aziendale:

Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

--

Confezione:





AZIENDA

Az. Agr. Cordioli Erminio

Anno fondazione: 2002

N° soci:

Titolare/i: Cordioli Erminio

Fondatore: Cordioli Erminio

Via Interrato acqua morta 72

37129 Verona

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Tel:

Cell: 3471762362

Naz: Italia

Fax: 0458400354

info@oliodiolivacordioli.it

www.oliodiolivacordioli.it

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà



Ecosostenibilità: rifiuti differenziati

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	1	Tipo terreno:	medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):	0		
Superficie totale aziendale (ha):	1	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di olivo:	390		

Tipo allevamento: Specializzato

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favarol, Pendolino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

AUGUSTO MONOVARIETALE FAVAROL

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Favarol 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo misto

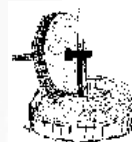
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 600

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 512

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro





AZIENDA

Az. Agr. Cosmo di Russo

Anno fondazione: 2008

N° soci:

Titolare/i: Cosmo di Russo

Fondatore: Cosmo di Russo

Via Bologna 20

04024 Gaeta

Frazione: Serapo

Località:

Prov: LT

Regione: Lazio

Naz: Italia

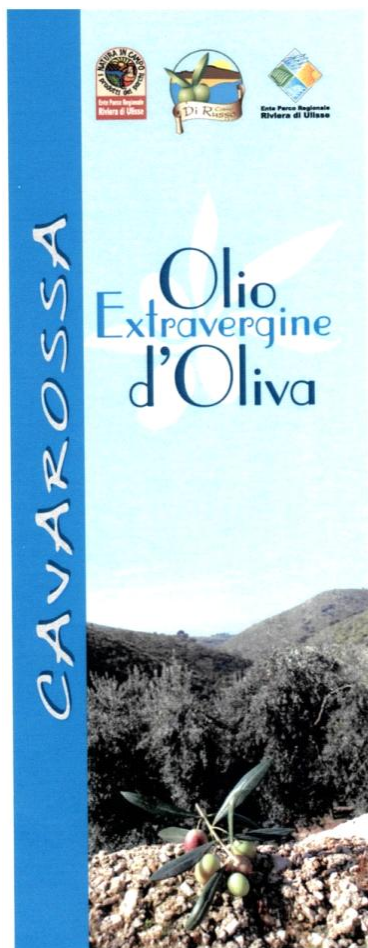
Tel: 0771462201 - 07 Fax:

Cell: 3277440969 - 328086

dirussocosmo@yahoo.it

www.olivadigaeta.it

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà



Ecosostenibilità:

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 3,5 Tipo terreno:
Superficie olivetata in affitto (ha): 5,5
Superficie totale aziendale (ha): 9 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 2500

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto: bassa collina

Varietà di olive aziendali:

Itrana monovarietale



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CAVAROSSA

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Itrana 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura e brucatura a mano

Tipo estrazione:

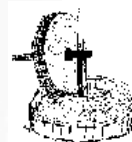
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 37000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 4000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,50
0,500 litri:	8,50
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	33,00

5 litri:	48,00
----------	-------

Confezione: vetro
latta





AZIENDA

Az. Agr. Cosmo di Russo

Anno fondazione: 2008

N° soci:

Titolare/i: Cosmo di Russo

Fondatore: Cosmo di Russo

Via Bologna 20

04024 Gaeta

Frazione: Serapo

Località:

Prov: LT

Regione: Lazio

Naz: Italia

Tel: 0771462201 - 07 Fax:

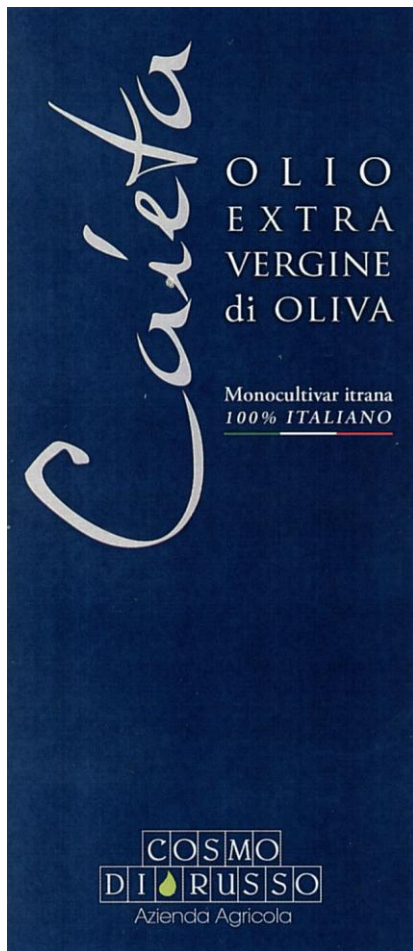
Cell: 3277440969 - 328086

dirussocosmo@yahoo.it

www.olivadigaeta.it

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità:



Diploma d'onore con Punzone d'Argento

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Monovarietale

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CAIETA

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Itrana 100

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 3,5 Tipo terreno:
Superficie olivetata in affitto (ha): 5,5
Superficie totale aziendale (ha): 9 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 2500

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto: bassa collina

Varietà di olive aziendali:

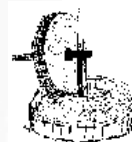
Itrana monovarietale



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura e brucatura a mano Tipo estrazione:

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 37000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 4000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 11



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,50
0,500 litri:	8,50
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	33,00

5 litri:	48,00
----------	-------

Confezione: vetro
latta





AZIENDA

Az. Agr. De Carlo sas

Anno fondazione: 1600

N° soci:

Titolare/i: De Carlo Francesco e Marina

Fondatore: De Carlo Saverio

Via XXIV Maggio 54/b

70020 Bitritto

Frazione:

Località:

Prov: BA

Regione: Puglia

Tel: +39080630767

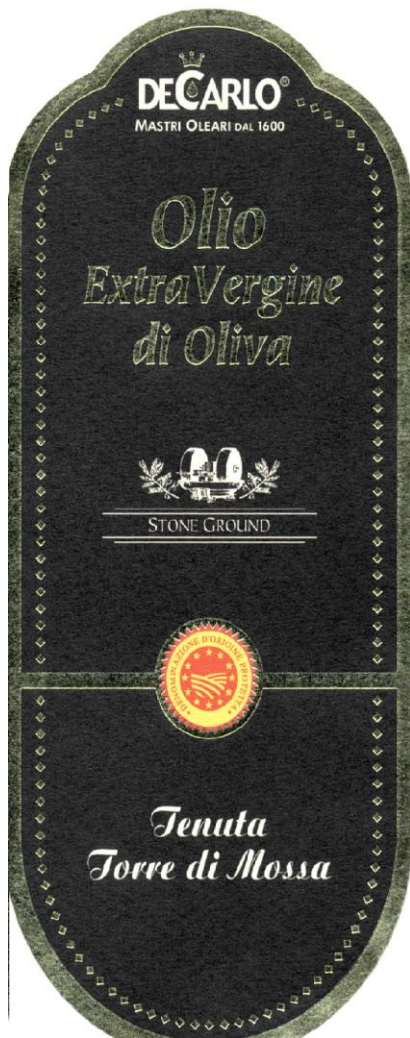
Naz: Italia

Fax: +39080631234

Cell:

info@oliodecarlo.com

www.oliodecarlo.com



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva DOP/IGP

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

TENUTA TORRE DI MOSSA

Quantità prodotta (Kg): 15000

Certificazioni:

Dop Terra di Bari - Bitonto

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Coratina 100

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
utilizzo di energie alternative
rifiuti differenziati



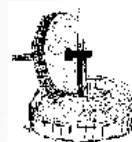
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 75 Tipo terreno:
Superficie olivetata in affitto (ha):
Superficie totale aziendale (ha): 0 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 15000
Tipo allevamento: Promiscuo (olivi + altro)
Coltivazione oliveto: bassa collina
Varietà di olive aziendali:
Ogliarola, Coratina

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 3500 q.li
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 600 hl
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	15,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

Az. Agr. De Carlo sas

Anno fondazione: 1600

N° soci:

Titolare/i: De Carlo Francesco e Marina

Fondatore: De Carlo Saverio

Via XXIV Maggio 54/b

70020 Bitritto

Frazione:

Località:

Prov: BA

Regione: Puglia

Tel: +39080630767

Naz: Italia

Fax: +39080631234

Cell:

info@oliodecarlo.com

www.oliodecarlo.com



Diploma d'onore con Punzone d'Argento

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva DOP/IGP

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

TENUTA ARCAMONE

Quantità prodotta (Kg): 10000

Certificazioni:

Dop Terra di Bari - Bitonto

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Coratina 100

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
utilizzo di energie alternative
rifiuti differenziati



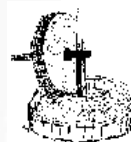
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 75 Tipo terreno:
Superficie olivetata in affitto (ha):
Superficie totale aziendale (ha): 0 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 15000
Tipo allevamento: Promiscuo (olivi + altro)
Coltivazione oliveto: bassa collina
Varietà di olive aziendali:
Ogliarola, Coratina

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 3500 q.li
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 600 hl
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	16,50
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

Az. Agr. De Carlo sas

Anno fondazione: 1600

N° soci:

Titolare/i: De Carlo Francesco e Marina

Fondatore: De Carlo Saverio

Via XXIV Maggio 54/b

70020 Bitritto

Frazione:

Località:

Prov: BA

Regione: Puglia

Naz: Italia

Tel: +39080630767

Fax: +39080631234

Cell:

info@oliodecarlo.com

www.oliodecarlo.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
utilizzo di energie alternative
rifiuti differenziati



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 75 Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha):

Numero totale piante di olivo:

0 Forma allevamento: vaso
15000

Tipo allevamento:

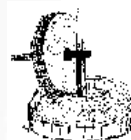
Promiscuo (olivi + altro)

Coltivazione oliveto:

bassa collina

Varietà di olive aziendali:

Ogliarola, Coratina



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

3500 q.li

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

600 hl

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

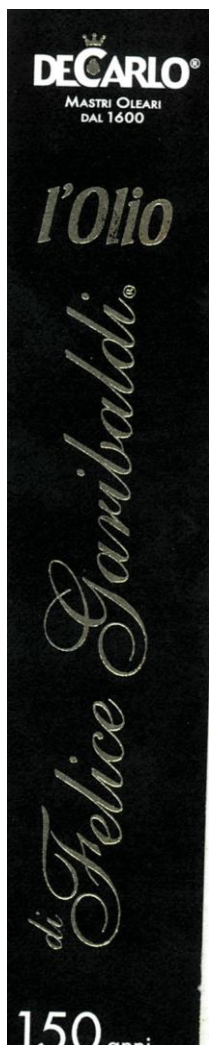
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	13,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

L'OLIO DI FELICE GARIBALDI

Quantità prodotta (Kg): 10000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Ogliarola 100



AZIENDA

Az. Agr. De Lorenzo & C ss

Anno fondazione: 1974

N° soci:

Titolare/i: Filippone Girolamo

Fondatore:

C/da Feudo Nicotera

88046 Lamezia Terme

Frazione:

Località:

Prov: CZ

Regione: Calabria

Tel:

Cell: 3408625962

Naz: Italia

Fax: 0968418743

info@tesoridelsole.it

www.tesoridelsole.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione



TERRITORIO

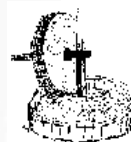
Superficie olivetata di proprietà (ha): 90
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 91
Numero totale piante di olivo: 15000
Tipo terreno: medio impasto
Forma allevamento: vaso cespuglio
Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: alta pianura
Varietà di olive aziendali: Carolea, Coratina



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica
Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi e

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg):
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI
Spaccio aziendale: SI
Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,00	1 litro:	11,00	5 litri:	40,00
0,500 litri:	8,00	2 litri:			
0,750 litri:	10,00	3 litri:			

Confezione: vetro
latta



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

IL TESORI DEL SOLE DOP LAMETIA

Quantità prodotta (Kg): 13740

Certificazioni:

Dop Lametia

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Carolea 95

Coratina 5



AZIENDA

Az. Agr. De Lorenzo & C ss

Anno fondazione: 1974

N° soci:

Titolare/i: Filippone Girolamo

Fondatore:

C/da Feudo Nicotera

88046 Lamezia Terme

Frazione:

Località:

Prov: CZ

Regione: Calabria

Tel:

Cell: 3408625962

Naz: Italia

Fax: 0968418743

info@tesoridelsole.it

www.tesoridelsole.it



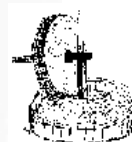
Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	90	Tipo terreno:	medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):	0		
Superficie totale aziendale (ha):	91	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di olivo:	15000		cespuglio
Tipo allevamento:		Specializzato	
Coltivazione oliveto:		alta pianura	
Varietà di olive aziendali:			
Carolea, Coratina			



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi e

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,00
0,500 litri:	7,00
0,750 litri:	9,00

1 litro:	10,00
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	37,50
----------	-------

Confezione: vetro
latta



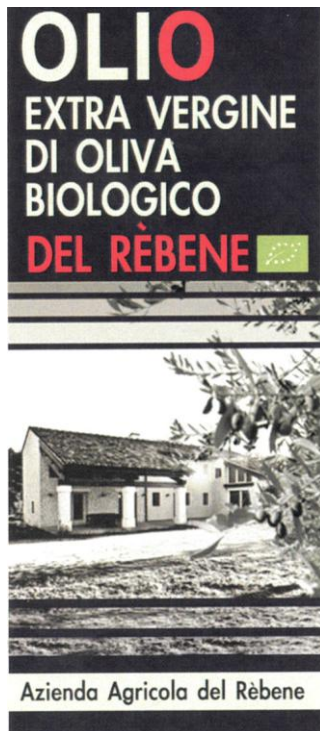
Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
IL TESORI DEL SOLE

Quantità prodotta (Kg): 27480
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Carolea 90
Coratina 10



AZIENDA

Az. Agr. Del Rebene

Anno fondazione: 1990

N° soci:

Titolare/i: Francesco Castegnaro

Fondatore: Francesco Castegnaro

Via Bertoldi n° 25

36020 Zovencedo

Frazione: San Gottardo

Località: San Gottardo

Prov: VI

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: 0444893021

Fax:

Cell: 3474433413

francesco.castegnaro@libero.it

www.delrebene.it

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà

Ecosostenibilità: rifiuti differenziati



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	2,6	Tipo terreno:	medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):	0		
Superficie totale aziendale (ha):	22	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di olivo:	670		
Tipo allevamento:		Specializzato	
Coltivazione oliveto:		alta collina	
Varietà di olive aziendali:			
Frantoio, Leccino			

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura Tipo estrazione: ciclo continuo misto

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	5000
Olive acquistate (kg):	
Produzione totale di olio (kg):	700
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	14

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:		1 litro:		5 litri:
0,500 litri:	11,50	2 litri:		
0,750 litri:		3 litri:		

Confezione: vetro



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Biologico

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

RE'BENE BIO

Quantità prodotta (Kg): 400

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria:

Varietà: %

Frantoio 85

Leccino 15



AZIENDA

Az. Agr. Di Giacomo Sandro

Anno fondazione: 2003

N° soci:

Titolare/i: Di Giacomo Sandro

Fondatore:

C.de San Martino 16

65019 Pianella

Frazione:

Località:

Prov: PE

Regione: Abruzzo

Tel: 085971163

Naz: Italia

Fax: 085971163

Cell: 3332226568

digiacomosandro@yahoo.it

WWW.

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità:



Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
100% Italiano**

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DI GIACOMO SANDRO EXTRA

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Dritta 100

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 6 Tipo terreno: medio impasto

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha):

Numero totale piante di olivo:

12 Forma allevamento: vaso

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:

Dritta

Specializzato

media collina



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica
bacchiatura

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

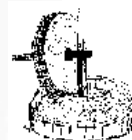
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 28400

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 4200

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 14,7



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: ---

Spaccio aziendale: ---

Confezioni regalo: ---

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

7,00

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro
latta





AZIENDA

Az. Agr. Di Giacomo Sandro

Anno fondazione: 2003

N° soci:

Titolare/i: Di Giacomo Sandro

Fondatore:

C.de San Martino 16

65019 Pianella

Frazione:

Località:

Prov: PE

Regione: Abruzzo

Tel: 085971163

Naz: Italia

Fax: 085971163

Cell: 3332226568

digiacomosandro@yahoo.it

WWW:



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DI GIACOMO SANDRO BIO

Quantità prodotta (Kg): 1033

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Dritta 100

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 6 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):
Superficie totale aziendale (ha): 12 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina
Varietà di olive aziendali:
Dritta

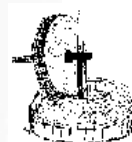


LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica
bacchiatura

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 28400
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 4200
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 14,7



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: ---

Spaccio aziendale: ---

Confezioni regalo: ---

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

9,00

2 litri:

3 litri:

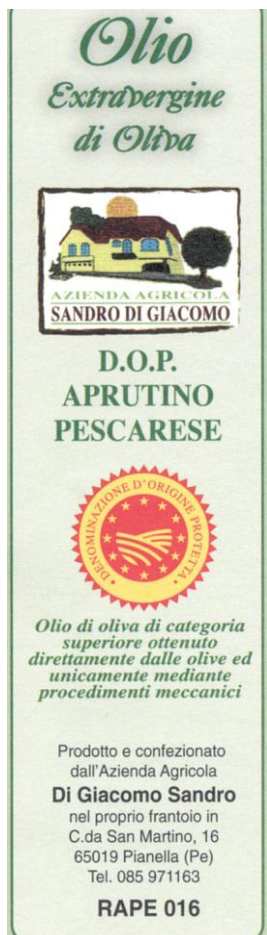
5 litri:

Confezione: vetro



Az. Agr. Di Giacomo Sandro

DI GIACOMO SANDRO DOP APRUTINO PESCARERE



AZIENDA

Az. Agr. Di Giacomo Sandro

Anno fondazione: 2003

N° soci:

Titolare/i: Di Giacomo Sandro

Fondatore:

C.de San Martino 16

65019 Pianella

Frazione:

Località:

Prov: PE

Regione: Abruzzo

Tel: 085971163

Naz: Italia

Fax: 085971163

Cell: 3332226568

digiacomosandro@yahoo.it

www.



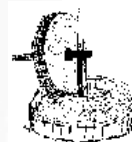
Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 6 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):
Superficie totale aziendale (ha): 12 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo:
Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina
Varietà di olive aziendali:
Dritta



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica
bacchiatura Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 28400
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 4200
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 14,7



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: --- Spaccio aziendale: --- Confezioni regalo: ---

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

9,00

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Az. Agr. Francesco Miari Fulcis

Anno fondazione: 1986

N° soci:

Titolare/i: Francesco Miari Fulcis

Fondatore:

Via Benedetto 11

50014 Fiesole

Frazione:

Località:

Prov: FI

Regione: Toscana

Naz: Italia

Tel: 055599600

Fax: 055599640

Cell:

agricoltura@contemiarifulcis.it

www.fattoriadimaiano.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo di energie alternative



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Biologico

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LAUDEMIO CONTE MIARI FULCIS

Quantità prodotta (Kg): 7200

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Frantoio 60

Moraiolo 40

TERRITORIO

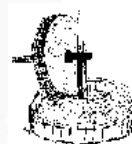
Superficie olivetata di proprietà (ha): 106 Tipo terreno: limoso/argilloso
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 300 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 20000 globo
Tipo allevamento: Promiscuo e specializzato
Coltivazione oliveto: media collina
Varietà di olive aziendali:
Frantoio, Moraiolo



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 110000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg):
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	12,00
0,500 litri:	16,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Az. Agr. Francesco Miari Fulcis

FATTORIA DI MAIANO BIO



AZIENDA

Az. Agr. Francesco Miari Fulcis

Anno fondazione: 1986 **N° soci:**

Titolare/i: Francesco Miari Fulcis

Fondatore:

Via Benedetto 11
50014 Fiesole

Frazione:

Località:

Prov: FI

Regione: Toscana

Tel: 055599600

Naz: Italia

Fax: 055599640

Cell:

agricoltura@contemiarifulcis.it

www.fattoriadiamaiano.com



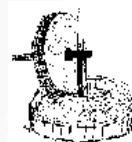
Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo di energie alternative



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	106	Tipo terreno:	limoso/argilloso
Superficie olivetata in affitto (ha):	0		
Superficie totale aziendale (ha):	300	Forma allevamento:	vaso globo
Numero totale piante di olivo:	20000		
Tipo allevamento:	Promiscuo e specializzato		
Coltivazione oliveto:	media collina		
Varietà di olive aziendali:			
Frantoio, Moraiolo			



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica **Tipo estrazione:** ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	110000
Olive acquistate (kg):	
Produzione totale di olio (kg):	
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI **Spaccio aziendale:** SI **Confezioni regalo:** SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	7,00
0,500 litri:	10,00
0,750 litri:	14,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Biologico



Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Prodotto e imbottigliato da:
FATTORIA DI MAIANO
Via S. Rita Maiano, 11 - Fiesole (FI) - Italia
REA FI 572052

IT BIO 006 ITALIA

Organismo di controllo autorizzato
dal MIPAF
Operatore controllato 82317

NON DEPOSITARE NEI CANTIERI D'OPERA
CONSERVARE IN UNO DEI SECONDI ALTERNI
DALLA LINEA

FIESOLE (FI) 750ml

Da consumarsi preferibilmente entro il

Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
Biologico**

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

FATTORIA DI MAIANO BIO

Quantità prodotta (Kg): 10000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Frantoio: 50

Moraiolo: 50



AZIENDA

Az. Agr. Giovanni Cappelli

Anno fondazione: 2012

N° soci:

Titolare/i: Cappelli Giovanni

Fondatore: Cappelli Giovanni

Via di Santa Maria a Marignolle n°34

50124 Firenze

Frazione:

Località:

Prov: FI

Regione: Toscana

Tel:

Cell: 3332667008

Naz: Italia

Fax:

giovannicappelli@hotmail.it

www.giovannicappelli.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
ripopolamento e cattura

TERRITORIO



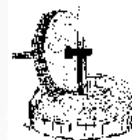
Superficie olivetata di proprietà (ha):	21	Tipo terreno:	medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):	16,9		ghiaioso
Superficie totale aziendale (ha):	18,9	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di olivo:			

Tipo allevamento: Specializzato

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:

Fiorentino (Correggiolo), Frantoio, Moraiolo, Manzina, Rossellino



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione:

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 600

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: NO

Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	15,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro

Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
100% Italiano**

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MARIGNOLLE DI GIOVANNI CAPPELLI

Quantità prodotta (Kg): 550

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Fiorentino Coreggiolo 95

Mansina 5



AZIENDA

Az. Agr. I Due Fratelli Botter s.s.

Anno fondazione: 2000

N° soci:

Titolare/i: Botter Ezio e Emanuele

Fondatore: Botter Ezio e Emanuele

Via Collalto 8

31011 Asolo

Frazione: San Martino

Località:

Prov: TV

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: 0423952141

Fax: 042355749

Cell: 3487842433

info@caffecentrale.com

www.caffecentrale.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: rifiuti differenziati



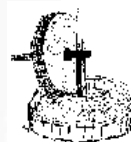
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	2	Tipo terreno:	roccioso
Superficie olivetata in affitto (ha):	4		
Superficie totale aziendale (ha):	6	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di olivo:	2000		

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino, Segalina, Asolana



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura e brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	17,000
Olive acquistate (kg):	
Produzione totale di olio (kg):	1300
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	15



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

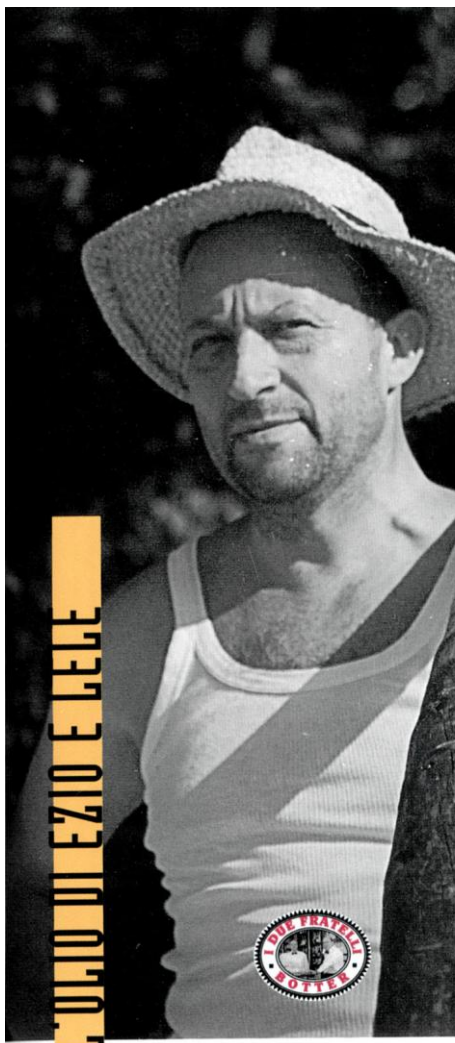
Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	7,00	1 litro:	21,00	5 litri:	85,00
0,500 litri:	13,00	2 litri:	50,00		
0,750 litri:		3 litri:			

Confezione: latta



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
L'OLIO DI EZIO E LELE

Quantità prodotta (Kg): 1000
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Leccino	30
Frantoio	30
Moraiolo	10
Pendolino	10
Segalina	10
Ascolana	10



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
SIRE' MONOCULTIVAR BIO

Quantità prodotta (Kg): 800
Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Tonda Iblea 100

AZIENDA

Az. Agr. Iemolo Thierry

Anno fondazione: 2009

N° soci:

Titolare/i: Iemolo Thierry

Fondatore: Iemolo Thierry

Via Milano 129

97019 Vittoria

Frazione:

Località:

Prov: RG

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: 0932802703 - 33 **Fax:** 0932999296

Cell: 3401486507

info@tenutaiemolo.it

www.tenutaiemolo.it

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo di energie alternative



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 25 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 27 Forma allevamento: monocono
Numero totale piante di olivo: 6000
Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: alta pianura
Varietà di olive aziendali:
Moresca, Tonda Iblea

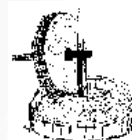


LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 35000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 3500
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 11



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	7,00
0,500 litri:	11,00
0,750 litri:	15,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	40,00

5 litri:	
	66,00

Confezione: vetro
latta





AZIENDA

Az. Agr. Iemolo Thierry

Anno fondazione: 2009

N° soci:

Titolare/i: Iemolo Thierry

Fondatore: Iemolo Thierry

Via Milano 129

97019 Vittoria

Frazione:

Località:

Prov: RG

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: 0932802703 - 33 Fax: 0932999296

Cell: 3401486507

info@tenutaiemolo.it

www.tenutaiemolo.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

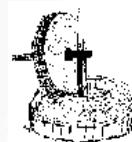
Ecosostenibilità: utilizzo di energie alternative

TERRITORIO



Superficie olivetata di proprietà (ha):	25	Tipo terreno:	medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):	0		
Superficie totale aziendale (ha):	27	Forma allevamento:	monocono
Numero totale piante di olivo:	6000		
Tipo allevamento:		Specializzato	
Coltivazione oliveto:		alta pianura	
Varietà di olive aziendali:			
Moresca, Tonda Iblea			

LAVORAZIONE



Tipo raccolta: brucatura a mano Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	35000
Olive acquistate (kg):	
Produzione totale di olio (kg):	3500
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	11

COMMERCIALIZZAZIONE



Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	7,00	1 litro:		5 litri:	
0,500 litri:	11,00	2 litri:		66,00	
0,750 litri:	15,00	3 litri:	40,00		

Confezione: vetro
latta

Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva DOP/IGP

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

SIRE'

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

DOP MONTI IBLEI - Valle dell'Irminio

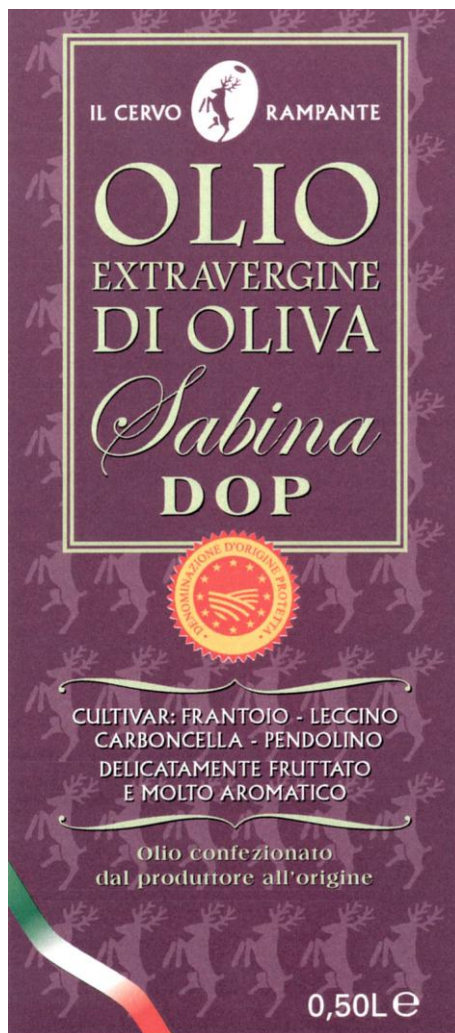
Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Moresca 20

Tonda Iblea 80



AZIENDA

Az. Agr. Il Cervo Rampante arl

Anno fondazione: 2007

N° soci:

Titolare/i: Camillo Gurgo

Fondatore: Famiglia Gurgo

Viale Arrigo Boito 30

00199 Roma

Frazione:

Località:

Prov: RM

Regione: Lazio

Naz: Italia

Tel: +39068610647

Fax: +39068610647

Cell: +393298918729

info@ilcervorampante.it

www.ilcervorampante.it



Produzione aziendale: piante di ulivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà
lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: bioedilizia
utilizzo di energie alternative
rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2



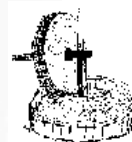
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 8 Tipo terreno:
Superficie olivetata in affitto (ha): 8,5
Superficie totale aziendale (ha): 16,5 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di ulivo: 3795

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione uliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Carboncella, Pendolino, Frantoio



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 92300
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 12000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 13

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,00
0,500 litri:	8,00
0,750 litri:	13,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	40,00

5 litri:	
	65,00

Confezione: vetro
latta



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

SABINA DOP - IL CERVO RAMPANTE

Quantità prodotta (Kg): 6030

Certificazioni:

SABINA DOP

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Leccino 40
Carboncella 40
Frantoio 10
Pendolino 10



AZIENDA

Az. Agr. Il Roncal

Anno fondazione: 1986

N° soci:

Titolare/i: Martina Moreale

Fondatore: Roberto Zorzettig

Via Fornalis 148

33043 Cividale del Friuli

Frazione:

Località: Cividale del Friuli

Prov: UD

Regione: Friuli Venezia Giulia Naz: Italia

Tel: +390432730138 Fax: +390432701984

Cell:

info@ilroncal.it

www.ilroncal.it



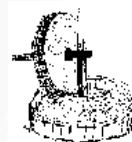
Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà

Ecosostenibilità: rifiuti differenziati
utilizzo di energie alternative
utilizzo sottoprodotti della lavorazione



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 1 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):
Superficie totale aziendale (ha): 20 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 1000
Tipo allevamento: Promiscuo (olivi + altro)
Coltivazione oliveto: bassa collina
Varietà di olive aziendali:
Bianchera, Frantoio, Maurino, Leccino, Pendolino



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 4000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 470
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 11,50



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:		1 litro:		5 litri:
0,500 litri:	13,00	2 litri:		
0,750 litri:		3 litri:		

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

IL RONCAL

Quantità prodotta (Kg): 513

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Bianchera	40
Leccino	25
Frantoio	15
Pendolino	10
Maurino	10



AZIENDA

Az. Agr. La Quagliera di Montani Prisca

Anno fondazione: 1998

N° soci:

Titolare/i: Prisca Montani

Fondatore: Prisca Montani

Strada Quagliera 8
65010 Spoltore

Frazione: Bucciarelli

Località: Bucciarelli

Prov: PE

Regione: Abruzzo

Naz: Italia

Tel: 0854156745

Fax:

Cell: 3484957605

priscamontani@email.it

www.laquagliera.it

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: rifiuti differenziati



1° classificato

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Monovarietale**

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DRITTA

Quantità prodotta (Kg): 1528

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Dritta 100

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 6
Superficie olivetata in affitto (ha): 1
Superficie totale aziendale (ha): 7
Numero totale piante di olivo: 1600

Tipo allevamento: Specializzato

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:

Dritta, Leccino, Cucco

Forma allevamento: vaso



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 200

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	9,00
0,500 litri:	13,00
0,750 litri:	18,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:

Confezione: vetro





AZIENDA

Az. Agr. La Spina

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via Bellomia 12
95040 Mirabella Imbaccari

Frazione:

Località:

Prov: CT

Regione: Sicilia

Tel:

Cell: 3385741628

salvo.laspina@hotmail.com

Naz: Italia

Fax:



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà

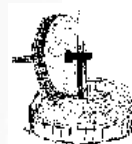
Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 3 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 14 Forma allevamento:
Numero totale piante di olivo: 1000

Tipo allevamento:
Coltivazione oliveto:
Varietà di olive aziendali:
Nocellara etnea



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

TURI SAMMY

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Nocellara etnea 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 120000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 2000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 11



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: ---

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	14,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Az. Agr. La tenuta dei ricordi di Ilenia Labbadia

Anno fondazione: 2008

N° soci:

Titolare/i: Ilenia Labbadia

Fondatore:

Via Roma 46

04025 Lenola

Frazione:

Località:

Prov: LT

Regione: Lazio

Naz: Italia

Tel: 0771598555

Fax: 0771598555

Cell: 3474907894

latenutadeiricordi@gmail.com

www.latenutadeiricordi.ue

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà



Ecosostenibilità:

bioedilizia

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	3	Tipo terreno:	roccioso
Superficie olivetata in affitto (ha):	5		
Superficie totale aziendale (ha):	10	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di olivo:	2200		

Tipo allevamento:

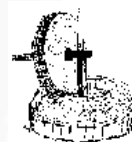
Promiscuo e specializzato

Coltivazione oliveto:

alta collina

Varietà di olive aziendali:

Itrana, Leccino, Frantoio, Carboncella



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura e brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 60000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 8000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 14

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,50
0,500 litri:	9,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro
latta



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Monovarietale

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LA CESA ALTA QUALITA'

Quantità prodotta (Kg): 1500

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Itrana 100

Az. Agr. La tenuta dei ricordi di Ilenia Labbadia

DOP COLLINE PONTINE LA CESA



AZIENDA

Az. Agr. La tenuta dei ricordi di Ilenia Labbadia

Anno fondazione: 2008

N° soci:

Titolare/i: Ilenia Labbadia

Fondatore:

Via Roma 46

04025 Lenola

Frazione:

Località:

Prov: LT

Regione: Lazio

Naz: Italia

Tel: 0771598555

Fax: 0771598555

Cell: 3474907894

latenutadeiricordi@gmail.com

www.latenutadeiricordi.ue

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà



Ecosostenibilità:

bioedilizia

controllo di emissioni CO2

utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 3
Superficie olivetata in affitto (ha): 5
Superficie totale aziendale (ha): 10
Numero totale piante di olivo: 2200

Tipo allevamento:

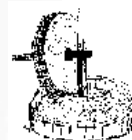
Promiscuo e specializzato

Coltivazione oliveto:

alta collina

Varietà di olive aziendali:

Itrana, Leccino, Frantoio, Carboncella



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva DOP/IGP

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DOP COLLINE PONTINE LA CESA

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

Dop Colline Pontine

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Itrana 95

Frantoio 2

Carboncella 2

Leccino 1

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura e brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 60000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 8000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 14



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,00
0,500 litri:	11,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



AZIENDA

Az. Agr. Mannelli Giulio

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Giulio Mannelli

Fondatore:

Via Col di Lodola 20

06084 Bettona

Frazione:

Località:

Prov: PG

Regione: Umbria

Tel: 0759869023

Fax:

Cell: 3483383401

Naz: Italia

info@agrariamannelli.it

www.agrariamannelli.it



Mosto d'Oliva

io Extra Vergine d'Oliva
PRIMA SPREMITURA

0,75 L

Azienda Agraria
GIULIO MANNELLI

Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra Vergine d'Oliva
100% Italiano**

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MOSTO D'OLIVA

Quantità prodotta (Kg): 600

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Moraiolo 40

Frantoio 30

Leccino 30

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati
controllo di emissioni CO2



TERRITORIO

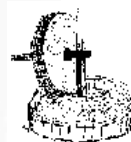
Superficie olivetata di proprietà (ha): 16 Tipo terreno: 0
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 16 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 5000 monocono

Tipo allevamento: Specializzato

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:

Moraiolo, Frantoio, Leccino, Ascolana



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 900000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 10000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: ---

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

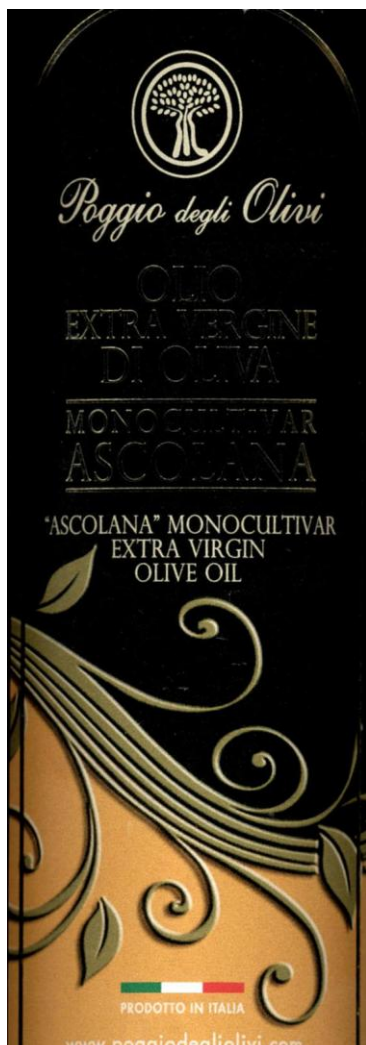
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	
0,750 litri:	15,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: latta



1° classificato

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Monovarietale

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
MONOCULTIVAR ASCOLANA

Quantità prodotta (Kg): 300
Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Ascolana 100

AZIENDA

Az. Agr. Mannelli Giulio

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Giulio Mannelli

Fondatore:

Via Col di Lodola 20

06084 Bettona

Frazione:

Località:

Prov: PG

Regione: Umbria

Naz: Italia

Tel: 0759869023

Fax:

Cell: 3483383401

info@agrariamannelli.it

www.agrariamannelli.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati
controllo di emissioni CO2



TERRITORIO

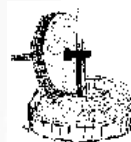
Superficie olivetata di proprietà (ha): 16
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 16
Numero totale piante di olivo: 5000
Tipo terreno: vaso
Forma allevamento: monocono

Tipo allevamento: Specializzato

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:

Moraiolo, Frantoio, Leccino, Ascolana



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 900000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 10000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: ---

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	14,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



AZIENDA

Az. Agr. Massimo Mosconi

Anno fondazione: 2012

N° soci:

Titolare/i: Massimo Mosconi

Fondatore: Massimo Mosconi

Via Cesare Battisti 9

61121 Pesaro

Frazione:

Località:

Prov: PU

Regione: Marche

Tel:

Cell: 3939767818

Naz: Italia

Fax:

info@emozioneolio.com

www.emozioneolio.com

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
acquisto olive



Ecosostenibilità:

TERRITORIO

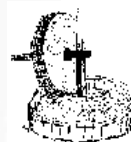
Superficie olivetata di proprietà (ha):	3	Tipo terreno:	medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):	0		
Superficie totale aziendale (ha):	3	Forma allevamento:	monocono
Numero totale piante di olivo:	800		
Tipo allevamento:	Specializzato		
Coltivazione oliveto:	media collina		
Varietà di olive aziendali:			
Raggiola, Leccino , Moraiolo			



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura e brucatura a mano Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	6000
Olive acquistate (kg):	1000
Produzione totale di olio (kg):	6500
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	12



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI Spaccio aziendale: NO Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	8,00
0,500 litri:	14,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
100% Italiano**

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OPUS

Quantità prodotta (Kg): 2183

Certificazioni:

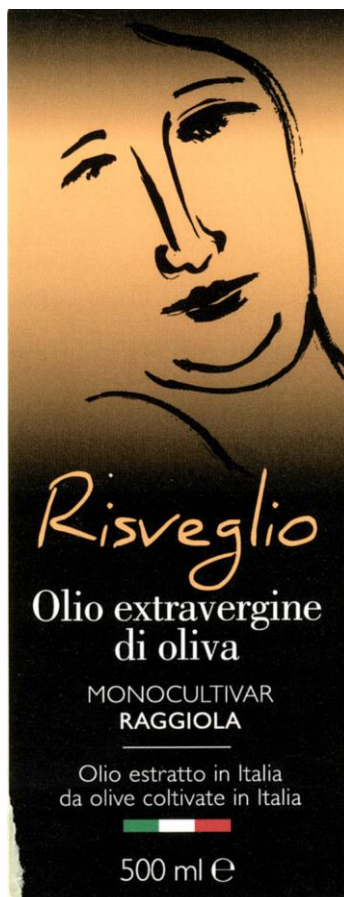
Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Raggiola 65

Gentile dell'Aquila 30

Moraiolo 5



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Monovarietale

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

RISVEGLIO

Quantità prodotta (Kg): 2183

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Raggiola 100

AZIENDA

Az. Agr. Massimo Mosconi

Anno fondazione: 2012

N° soci:

Titolare/i: Massimo Mosconi

Fondatore: Massimo Mosconi

Via Cesare Battisti 9

61121 Pesaro

Frazione:

Località:

Prov: PU

Regione: Marche

Tel:

Cell: 3939767818

Naz: Italia

Fax:

info@emozioneolio.com

www.emozioneolio.com

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
acquisto olive

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

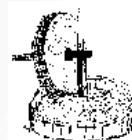
Superficie olivetata di proprietà (ha): 3
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 3
Numero totale piante di olivo: 800
Tipo terreno: medio impasto
Forma allevamento: monocono
Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina
Varietà di olive aziendali:
Raggiola, Leccino, Moraiolo



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura e brucatura a mano
Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 6000
Olive acquistate (kg): 1000
Produzione totale di olio (kg): 6500
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 12



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: NO

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	7,00
0,500 litri:	12,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

Az. Agr. Monterisi Nicola

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via W. Amadeu Mozart 140

76123 Andria

Frazione:

Località:

Prov: BT

Regione: Puglia

Tel:

Fax:

Naz: Italia

Cell:

oliomonterisi@gmail.com

www.

Produzione aziendale:

Ecosostenibilità:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**FRUTTATO ORO MONTERISI
MONOVARIATALE CORATINA**

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha):

Numero totale piante di olivo:

0 Tipo terreno:

0

0 Forma allevamento:

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:



LAVORAZIONE

Tipo raccolta:

Tipo estrazione:

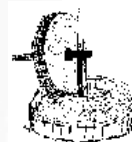
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line:

Spaccio aziendale:

Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

--

Confezione:





AZIENDA

Az. Agr. Monterisi Nicola

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via W. Amadeu Mozart 140

76123 Andria

Frazione:

Località:

Prov: BT

Regione: Puglia

Tel:

Fax:

Naz: Italia

Cell:

oliomonterisi@gmail.com

[www.](http://www.az.agr.monterisnicola.it)

Produzione aziendale:

Ecosostenibilità:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CRU BIO MONTERISI

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha):

Numero totale piante di olivo:

0 Tipo terreno:

0

0 Forma allevamento:

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:



LAVORAZIONE

Tipo raccolta:

Tipo estrazione:

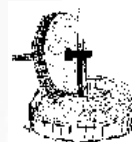
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line:

Spaccio aziendale:

Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione:





Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**BIO MONTERISI MONOVARIETALE
CORATINA**

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

AZIENDA

Az. Agr. Monterisi Nicola

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via W. Amadeu Mozart 140

76123 Andria

Frazione:

Località:

Prov: BT

Regione: Puglia

Tel:

Fax:

Naz: Italia

Cell:

oliomonterisi@gmail.com

WWW.

Produzione aziendale:

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha):

Numero totale piante di olivo:

0 Tipo terreno:

0

0 Forma allevamento:

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:



LAVORAZIONE

Tipo raccolta:

Tipo estrazione:

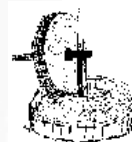
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line:

Spaccio aziendale:

Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione:





AZIENDA

Az. Agr. Moschioni

Anno fondazione: 1996

N° soci:

Titolare/i: Moschioni Michele

Fondatore: Moschioni Davide

Via Doria 30

33043 Cividale del Friuli

Frazione: Gagliano

Località:

Prov: UD

Regione: Friuli Venezia Giulia

Naz: Italia

Tel: +390432730210

Fax: 0432716465

Cell: +39335367848

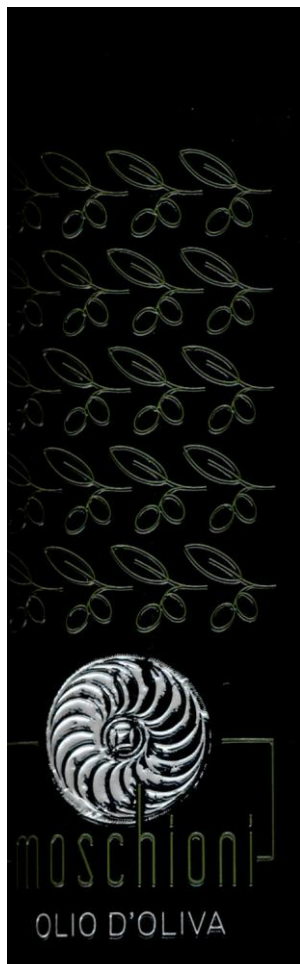
info@moschioni.eu

www.michelemoschioni.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo di energie alternative



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

Tipo terreno:

medio impasto

Superficie olivetata in affitto (ha):

0

Superficie totale aziendale (ha):

14

Forma allevamento:

vaso

Numero totale piante di olivo:

1200

Tipo allevamento:

Specializzato

Coltivazione oliveto:

alta collina

Varietà di olive aziendali:

Bianchera, Pendolino, Leccino, Moraiolo, Leccio del Corno,
Frantoio, Coratina



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

BIANCHERA

Quantità prodotta (Kg): 113

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Bianchera 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

4980

Olive acquistate (kg):

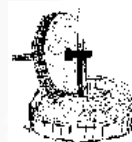
Produzione totale di olio (kg):

600

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12,5



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	14,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

Az. Agr. Moschioni

Anno fondazione: 1996

N° soci:

Titolare/i: Moschioni Michele

Fondatore: Moschioni Davide

Via Doria 30

33043 Cividale del Friuli

Frazione: Gagliano

Località:

Prov: UD

Regione: Friuli Venezia Giulia

Naz: Italia

Tel: +390432730210

Fax: 0432716465

Cell: +39335367848

info@moschioni.eu

www.michelemoschioni.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo di energie alternative



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 0
Superficie olivetata in affitto (ha): 14
Superficie totale aziendale (ha): 1200
Numero totale piante di olivo: 1200

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: alta collina

Varietà di olive aziendali:

Bianchera, Pendolino, Leccino, Moraiolo, Leccio del Corno, Frantoio, Coratina



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

EXTRAVERGINE BLEND

Quantità prodotta (Kg): 462

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

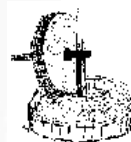
Bianchera	20
Leccino	15
Frantoio	15
Leccio del Corno	15
Pendolino	15
Moraiolo	10
Coratina	10

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 4980
Olive acquistate (kg): 600
Produzione totale di olio (kg): 600
Olio acquistato (kg): 12,5
Resa in olio (%): 12,5



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

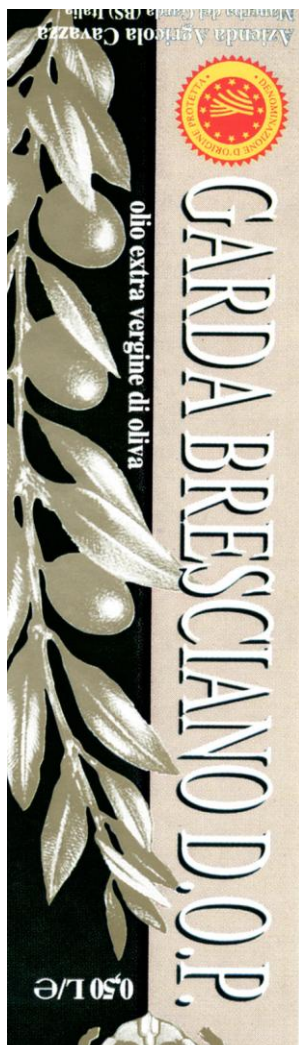
0,250 litri:	
0,500 litri:	14,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

Az. Agr. Novello Cavazza

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Novello Cavazza

Fondatore:

Via del Melograno 35
28080 Manerba del Garda

Frazione: Pontinelle

Località:

Prov: BS

Regione: Lombardia

Naz: Italia

Tel: +390365551012 Fax: +390365550335

Cell: 3898732156

info@agriturismo-lafilanda.it

www.agriturismo-lafilanda.it

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà



Ecosostenibilità:

TERRITORIO

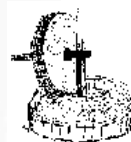
Superficie olivetata di proprietà (ha):	10	Tipo terreno:	medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):	4		roccioso
Superficie totale aziendale (ha):	59	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di olivo:	4000		monocono
Tipo allevamento:	Specializzato		
Coltivazione oliveto:	media collina		
Varietà di olive aziendali:			
Leccino, Casaliva, Frantoio, Pendolino			



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DOP GARDA BRESCIANO NOVELLO CAVAZZA

Quantità prodotta (Kg): 2877

Certificazioni:

Dop Garda Brasciano

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Leccino	45
Frantoio	23
Casaliva	22
Pendolino	10

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	7,50	1 litro:		5 litri:	
0,500 litri:	14,00	2 litri:		3 litri:	60,00
0,750 litri:	18,00				90,00

Confezione: vetro





AZIENDA

Az. Agr. Orlandi Carlo

Anno fondazione: 2009

N° soci:

Titolare/i: Orlandi Carlo

Fondatore: Orlandi Carlo

Via Mario Biondani 40

37131 Illasi

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Tel: 0456529052

Naz: Italia

Fax: 0456529052

Cell: 3484454527

info@carlorlandi.it

www.carlorlandi.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà

Ecosostenibilità:

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	1	Tipo terreno:	limoso/argilloso
Superficie olivetata in affitto (ha):	3,5		
Superficie totale aziendale (ha):		Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di olivo:	1600		
Tipo allevamento:	Promiscuo (olivi + altro)		
Coltivazione oliveto:	bassa collina		
Varietà di olive aziendali:			
Grignano, Frantoio, Laccio, Favarol, Pendolino			

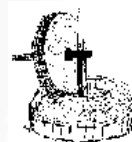


LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	16000
Olive acquistate (kg):	
Produzione totale di olio (kg):	1870
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	11,70



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: NO

Confezioni regalo: NO

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:		1 litro:		5 litri:	
0,500 litri:	7,60	2 litri:			
0,750 litri:		3 litri:			

Confezione: vetro
latta



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

BLEND

Quantità prodotta (Kg): 1500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano	60
Leccio	10
Favarol	10
Pendolino	10
Frantoio	10



AZIENDA

Az. Agr. Palusci Marina

Anno fondazione: 1989

N° soci:

Titolare/i: Palusci Marina

Fondatore:

Via Fonte Gallo 2
65019 Pianella

Frazione:

Località:

Prov: PE

Regione: Abruzzo

Tel:

Naz: Italia

Fax: +39085971509

Cell: +393392285185

info@olivetopependone.com

www.olivetopependone.com

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà



Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione controllo di emissioni CO2
rifiuti differenziati
utilizzo di energie alternative

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 8 Tipo terreno: argilloso
Superficie olivetata in affitto (ha): 2
Superficie totale aziendale (ha): 20 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 3000
Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina
Varietà di olive aziendali:
Dritta, Leccio del Corno, Leccino, Pendolino, Intosso



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
L'EXTRAVERGINE

Quantità prodotta (Kg): 10000
Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

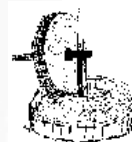
Dritta 60
Leccino 40

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 100000
Olive acquistate (kg): 0
Produzione totale di olio (kg): 14000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 14



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

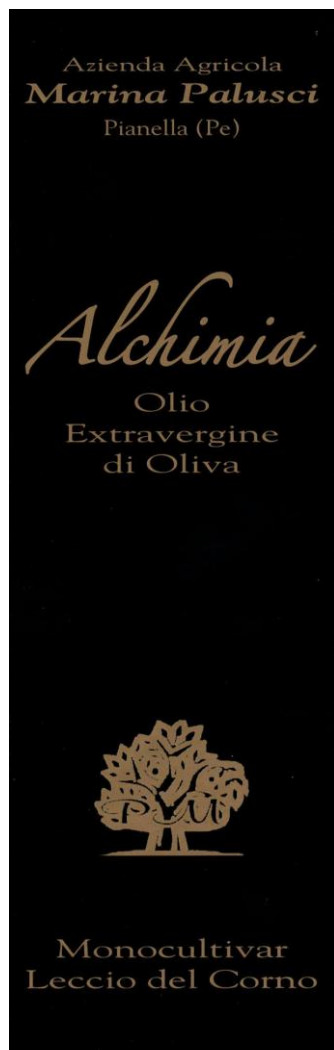
Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:		1 litro:		5 litri:	
0,500 litri:	7,00	2 litri:		3 litri:	40,00
0,750 litri:		3 litri:			

Confezione: vetro
bag in box





Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ALCHIMIA

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Leccio del Corno 100

AZIENDA

Az. Agr. Palusci Marina

Anno fondazione: 1989

N° soci:

Titolare/i: Palusci Marina

Fondatore:

Via Fonte Gallo 2

65019 Pianella

Frazione:

Località:

Prov: PE

Regione: Abruzzo

Tel:

Cell: +393392285185

Naz: Italia

Fax: +39085971509

info@olivetopependone.com

www.olivetopependone.com

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà



Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione controllo di emissioni CO2
rifiuti differenziati
utilizzo di energie alternative



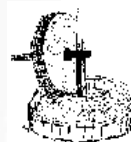
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 8 Tipo terreno: argilloso
Superficie olivetata in affitto (ha): 2
Superficie totale aziendale (ha): 20 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 3000

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Dritta, Leccio del Corno, Leccino, Pendolino, Intosso



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 100000
Olive acquistate (kg): 0
Produzione totale di olio (kg): 14000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 14



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	10,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



AZIENDA

Az. Agr. Palusci Marina

Anno fondazione: 1989

N° soci:

Titolare/i: Palusci Marina

Fondatore:

Via Fonte Gallo 2
65019 Pianella

Frazione:

Località:

Prov: PE

Regione: Abruzzo

Tel:

Naz: Italia

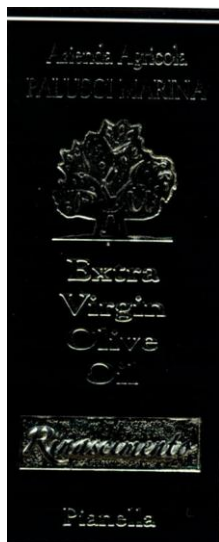
Fax: +39085971509

Cell: +393392285185

info@olivetopependone.com

www.olivetopependone.com

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà



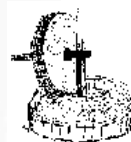
Ecosostenibilità:

utilizzo sottoprodotti della lavorazione controllo di emissioni CO2
rifiuti differenziati
utilizzo di energie alternative



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 8 Tipo terreno: argilloso
Superficie olivetata in affitto (ha): 2
Superficie totale aziendale (ha): 20 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 3000
Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina
Varietà di olive aziendali:
Dritta, Leccio del Corno, Leccino, Pendolino, Intosso



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

RINASCIMENTO

Quantità prodotta (Kg): 500

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Dritta 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 100000
Olive acquistate (kg): 0
Produzione totale di olio (kg): 14000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 14



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

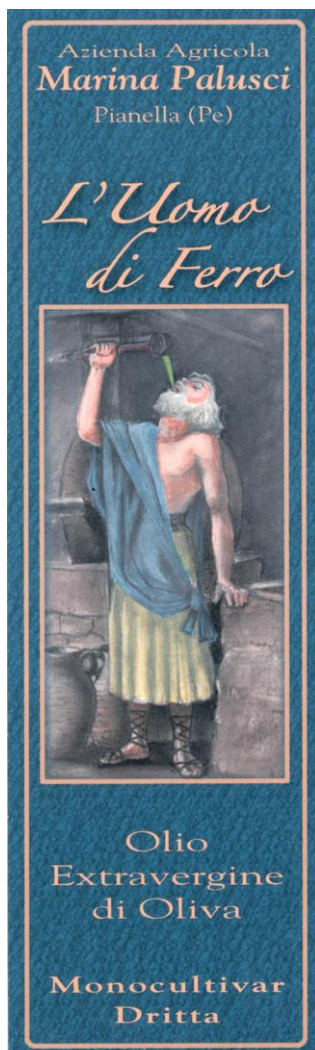
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: p/100ml
0,500 litri:
0,750 litri:

1 litro:
2 litri:
3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Az. Agr. Palusci Marina

Anno fondazione: 1989

N° soci:

Titolare/i: Palusci Marina

Fondatore:

Via Fonte Gallo 2

65019 Pianella

Frazione:

Località:

Prov: PE

Regione: Abruzzo

Tel:

Naz: Italia

Fax: +39085971509

Cell: +393392285185

info@olivetoependone.com

www.olivetoependone.com

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà



Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione controllo di emissioni CO2
rifiuti differenziati
utilizzo di energie alternative

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 8 Tipo terreno: argilloso
Superficie olivetata in affitto (ha): 2
Superficie totale aziendale (ha): 20 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 3000

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Dritta, Leccio del Corno, Leccino, Pendolino, Intosso



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

L'UOMO DI FERRO

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Dritta 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 100000
Olive acquistate (kg): 0
Produzione totale di olio (kg): 14000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 14

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

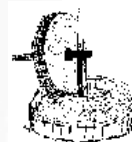
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	9,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

Az. Agr. Pezzini Albino di Pezzini Matteo

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Pezzini Matteo

Fondatore: Pezzino Albino

Via Casa Bertagni 11

37067 Valeggio Sul Mincio

Frazione:

Località: Casa Bertagni

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390456301007

Fax: +390456303590

Cell: +393357277283

albinopezzini@retenoi.eu



Produzione aziendale:

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

0 Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha):

0

Superficie totale aziendale (ha):

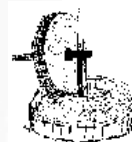
0 Forma allevamento:

Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:



LAVORAZIONE

Tipo raccolta:

Tipo estrazione:

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line:

Spaccio aziendale:

Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	6,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro
latta

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA

Ca' Bertagne



PEZZINI s.a.s.
Casa Bertagne
Valeggio sul Mincio

0,50/e

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CA' BERTAGNE

Quantità prodotta (Kg): 300

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano 50

Frantoio 30

Leccino 20



AZIENDA

Az. Agr. Piras Francesco

Anno fondazione: 1993

N° soci:

Titolare/i: Piras Francesco

Fondatore:

Via Guixera 7

07041 Alghero

Frazione:

Località:

Prov: SS

Regione: Sardegna

Tel: 079978443

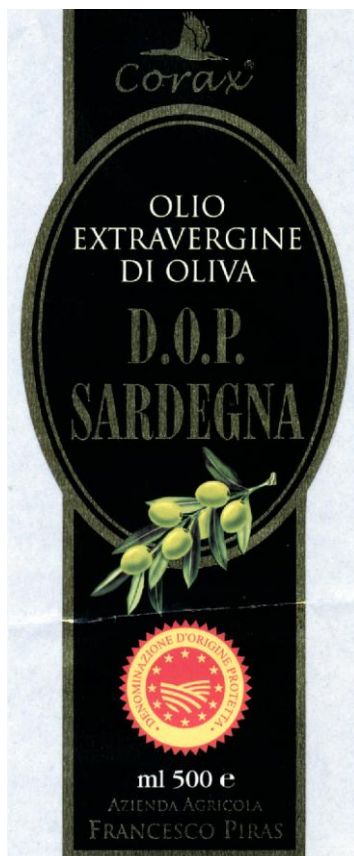
Fax:

Naz: Italia

Cell: 3403813887

frantoiopiras@libero.it

www.oliocorax.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati



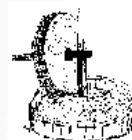
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 22 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): 44
Superficie totale aziendale (ha): 66 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 11000

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: alta collina

Varietà di olive aziendali:

Bosana, Semidana, Biancolilla, Leccino



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 200000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 300 qli
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 15

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,00
0,500 litri:	7,00
0,750 litri:	9,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
DOP SARDEGNA CORAX

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

DOP SARDEGNA

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Bosana 100



AZIENDA

Az. Agr. Podere Lucano soc. agr. A r.l.

Anno fondazione: 2008

N° soci:

Titolare/i: Pio Sinisi

Fondatore: Michele Mastantuono

C.so Umberto I, 38
22038 Ripacandida

Frazione:

Località:

Prov: PZ

Regione: Basilicata

Naz: Italia

Tel: 0972644149

Fax:

Cell: 3339298657

piosinisi@poderelucano.it

www.poderelucano.it

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà



Ecosostenibilità:



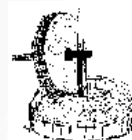
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 5 Tipo terreno:
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 15 Forma allevamento:
Numero totale piante di olivo: 2500

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PODERE LUCANO BIO

Quantità prodotta (Kg): 10000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

LAVORAZIONE

Tipo raccolta:

Tipo estrazione:

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: NO

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	
0,750 litri:	8,50

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Az. Agr. Repele Lucia

Anno fondazione: 2006

N° soci:

Titolare/i: Lucia Repele

Fondatore: Lucia Repele

Via Repele 3

37070 Nogarole Vicentino

Frazione:

Località:

Prov: VI

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: 04441770264

Fax: 04441770264

Cell: 3491427575

repelelucia@yahoo.it

www.lepassioni.it

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà



Ecosostenibilità:

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 3 Tipo terreno: argilloso
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 7 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 1200

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Leccio, Leccino, Frantoio, Grignano, Favarol



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo

bacchiatura e brucatura a mano

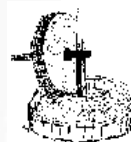
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: ---

Confezioni regalo: ---

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



Diploma d'onore con Punzone d'Argento

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Biologico

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LE PASSIONI BIO

Quantità prodotta (Kg): 307

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria:

Varietà: %

Leccio

Frantoio

Grignano

Favarol



AZIENDA

Az. Agr. Roberto Cordisco

Anno fondazione: 1958

N° soci:

Titolare/i: Roberto Cordisco

Fondatore: Antonio Cordisco

Via Orazio 22

71010 San Paolo di Civitate

Frazione:

Località:

Prov: FG

Regione: Puglia

Naz: Italia

Tel: 0882552267

Fax: 0882552267

Cell: 3486023484

robertocordisco@apulio.it

www.apulio.it



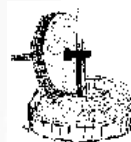
Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	32,5	Tipo terreno:	medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):	0		
Superficie totale aziendale (ha):	32,5	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di olivo:	4230		
Tipo allevamento:	Specializzato		
Coltivazione oliveto:			
Varietà di olive aziendali:			
Provenzale, Rotondella			



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	165300
Olive acquistate (kg):	
Produzione totale di olio (kg):	18500
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	11,19



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	
0,750 litri:	9,50

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro
latta

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

APULIO MONOCULTIVAR PROVENZALE

Quantità prodotta (Kg): 20196

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Provenzale 100



AZIENDA

Az. Agr. Salamone

Anno fondazione: 1997

N° soci:

Titolare/i: Eugenia Gino

Fondatore: Graziella Salamone

Via Diodoro Siculo 2
92100 Agrigento

Frazione:

Località:

Prov: AG

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: +39092223878

Fax: +39092223878

Cell: +393934103116

info@oliocarbonia.it

www.oliocarbonia.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 7 Tipo terreno: medio impasto

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha):

100 Forma allevamento: vaso

Numero totale piante di olivo:

1650

Tipo allevamento:

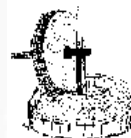
Specializzato

Coltivazione oliveto:

bassa collina

Varietà di olive aziendali:

Boncolilla, Nocellara B., Cerasuola, Coratina



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

22829

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

2696

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: ---

Spaccio aziendale: NO

Confezioni regalo: SI

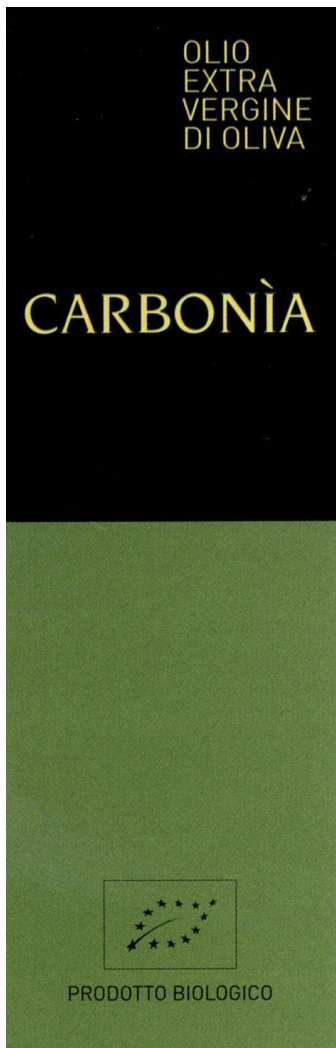
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,00
0,500 litri:	7,00
0,750 litri:	8,50

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro
latta



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CARBONIA

Quantità prodotta (Kg): 2736

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Biancolilla 50

Giarraffa 25

Cerasuola 25



AZIENDA

Az. Agr. Salamone

Anno fondazione: 1997

N° soci:

Titolare/i: Eugenia Gino

Fondatore: Graziella Salamone

Via Diodoro Siculo 2
92100 Agrigento

Frazione:

Località:

Prov: AG

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: +39092223878

Fax: +39092223878

Cell: +393934103116

info@oliocarbonia.it

www.oliocarbonia.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 7 Tipo terreno: medio impasto

Superficie olivetata in affitto (ha):

100 Forma allevamento: vaso

Superficie totale aziendale (ha):

1650

Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento:

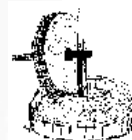
Specializzato

Coltivazione oliveto:

bassa collina

Varietà di olive aziendali:

Boncolilla, Nocellara B., Cerasuola, Coratina



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

22829

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

2696

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: ---

Spaccio aziendale: NO

Confezioni regalo: SI

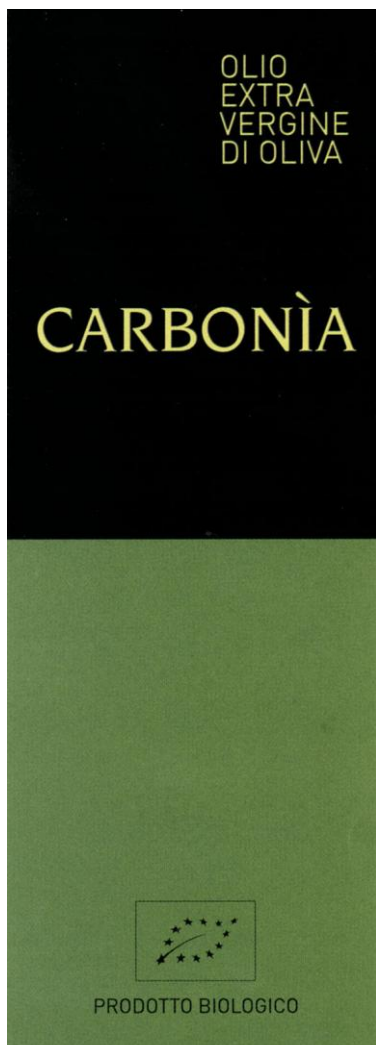
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,00
0,500 litri:	7,00
0,750 litri:	8,50

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro
latta



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CARBONI'A GIARRAFFA

Quantità prodotta (Kg): 802

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Giarraffa 100



Olio estratto da olive coltivate in Italia



Contenuto netto ml 500 e

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CORSARI BIO

Quantità prodotta (Kg): 327

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria:

Varietà: %

Ogliarola 45

Cellina di Nardò 45

Frantoio 10

AZIENDA

Az. Agr. Specchia Andrea

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Specchia Andrea

Fondatore: Specchia Andrea

Via Carafa 76

73044 Galatone

Frazione:

Località:

Prov: LE

Regione: Puglia

Naz: Italia

Tel: 0833865500

Fax: 0833865500

Cell: 3936367118

andreaspecchia@alice.it

WWW.



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 14,62 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 14,62 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 1100 globo

Tipo allevamento: Specializzato

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:

Ogliarola, Cellina di Nardò, Frantoio



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

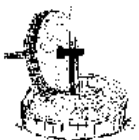
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 20000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: NO

Confezioni regalo: NO

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	17,00
0,500 litri:	21,00
0,750 litri:	39,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

Az. Agr. Stefano Mancinelli

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via Roma 62
60030 Morro d'Alba

Frazione:

Località:

Prov: AN

Regione: Marche

Tel: 073163021

Naz: Italia

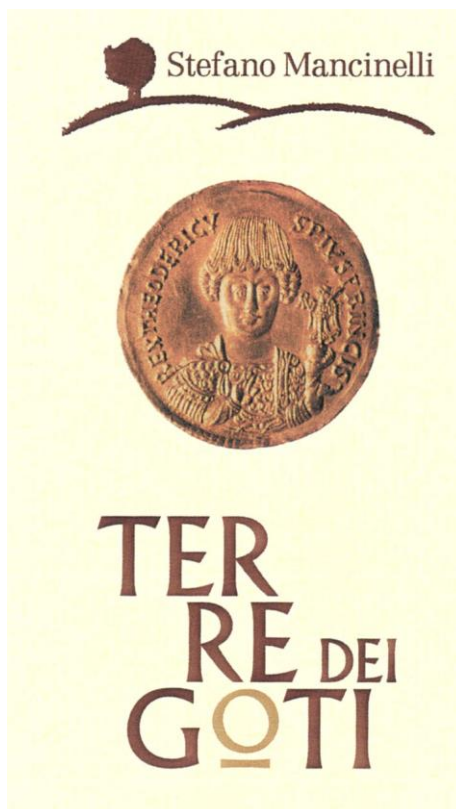
Fax: 073163521

Cell:

info@mancinellivini.it

www.mancinellivini.it

Produzione aziendale:



Ecosostenibilità:

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

0 Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha):

0

Superficie totale aziendale (ha):

0 Forma allevamento:

Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto:

media collina

Varietà di olive aziendali:

Raggia, Cultiva autoctona



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

TERRE DEI GOTI

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

LAVORAZIONE

Tipo raccolta:

Tipo estrazione:

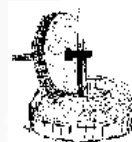
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line:

Spaccio aziendale:

Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione:





AZIENDA

Az. Agr. Tamaro Giorgio

Anno fondazione: primi '900

N° soci:

Titolare/i: Giorgio Tamaro

Fondatore: Giorgio Tamaro

Via Po 92

86039 Termoli

Frazione:

Località:

Prov: CB

Regione: Molise

Tel: 087581703

Naz: Italia

Fax: 087581703

Cell: 3470446742

giotam@inwind.it

www.molisextra.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà

Ecosostenibilità:

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 3,25 Tipo terreno: limoso/argilloso
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 3,25 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 700

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: alta collina

Varietà di olive aziendali:

Oliva nera di Colletorto, Rumignana



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 61,19
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 764
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 12,48

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

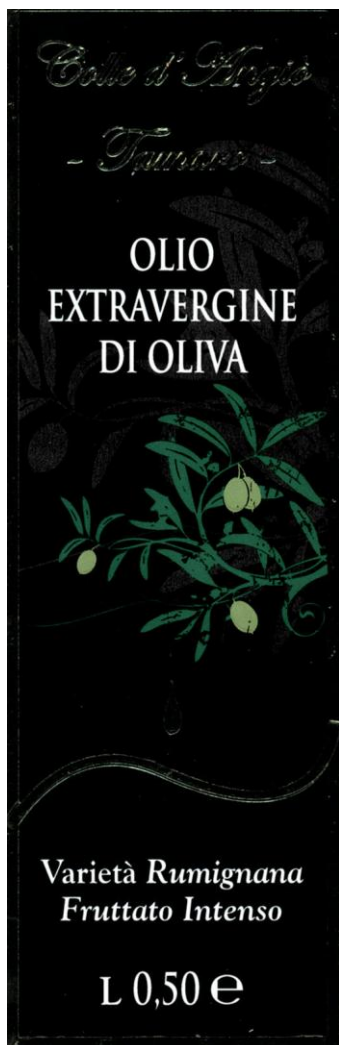
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,50
0,500 litri:	11,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
COLLE D'ANGIO' RUMIGNANA

Quantità prodotta (Kg): 300
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Rumignana 100

Az. Agr. Tenuta Colle Bello di Valerio Morena

TENUTA COLLE BELLO



AZIENDA

Az. Agr. Tenuta Colle Bello di Valerio Morena

Anno fondazione: 1991

N° soci:

Titolare/i: Morena Valerio

Fondatore: Morena Valerio

Loc. Colle Bello

02040 Configni

Frazione: Colle Bello

Località: Colle Bello

Prov: RI

Regione: Lazio

Naz: Italia

Tel: 067096413

Fax: 067000761

Cell: 3333905909

tenutacollebello@tiscali.it

WWW.



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati



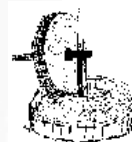
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	3	Tipo terreno:	medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):	0		ghiaioso
Superficie totale aziendale (ha):	4,5	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di olivo:	325		

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Carboncella, Frantoio, Leccino, Pendolino



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	3100
Olive acquistate (kg):	
Produzione totale di olio (kg):	400
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	13



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: NO

Confezioni regalo: NO

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	8,00
0,500 litri:	16,00
0,750 litri:	23,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro
latta



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

TENUTA COLLE BELLO

Quantità prodotta (Kg): 300

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Frantoio 65

Leccino 20

Carboncella 10

Pendolino 5



AZIENDA

Az. Agr. Tenuta Pojana

Anno fondazione: 2013

N° soci:

Titolare/i: Sganzerla Anna

Fondatore:

Loc. Maronaro 1

37030 Cazzano di Tramigna

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390457820675 Fax:

Cell: +393473461639

tenutapojana@gmail.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà

Ecosostenibilità: rifiuti differenziati



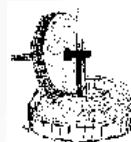
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 2,56 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): 0,77 roccioso
Superficie totale aziendale (ha): 6,84 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 1400

Tipo allevamento: Promiscuo (olivi + altro)
Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Pendolino, Leccino, Frantoio, Leccio dal Corno, Trepp, Favaro



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura e brucatura a mano Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 10000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 1000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 10



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

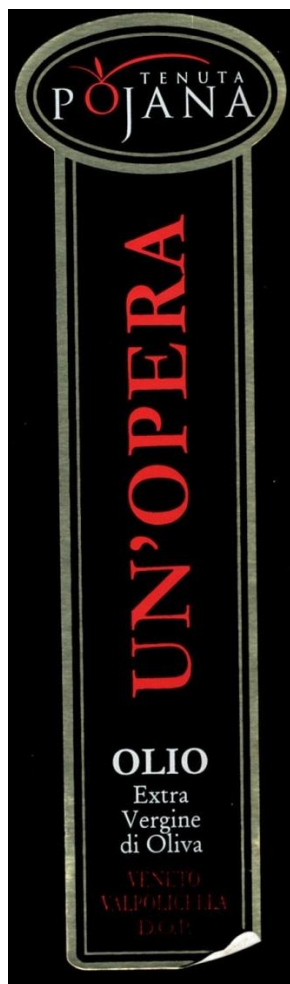
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	9,40
0,500 litri:	16,20
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva DOP/IGP

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

UN'OPERA

Quantità prodotta (Kg): 303

Certificazioni:

Dop Veneto Valpolicella

In conversione al biologico

Categoria:

Varietà: %

Grignano 60

Trep 20

Favaro 10

Pendolino 10



AZIENDA

Az. Agr. Tenuta Pojana

Anno fondazione: 2013

N° soci:

Titolare/i: Sganzerla Anna

Fondatore:

Loc. Maronaro 1

37030 Cazzano di Tramigna

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390457820675 Fax:

Cell: +393473461639

tenutapojana@gmail.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà

Ecosostenibilità: rifiuti differenziati



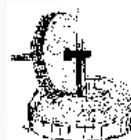
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 2,56 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): 0,77 roccioso
Superficie totale aziendale (ha): 6,84 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 1400

Tipo allevamento: Promiscuo (olivi + altro)
Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Pendolino, Leccino, Frantoio, Leccio dal Corno, Trepp, Favarol



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura e brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

UN'ARTE

Quantità prodotta (Kg): 790

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano	20
Leccio del Corno	25
Frantoio	15
Pendolino	15
Favarol	15
Leccino	15
Trep	5

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,50
0,500 litri:	12,40
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Az. Agr. Toriaco di Tartaglia M. Cristina

MATER OLEI



AZIENDA

Az. Agr. Toriaco di Tartaglia M. Cristina

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Tartaglia M. Cristina

Fondatore:

Via Piazzale Madonna di Lourdes, 7
71017 Torremaggiore

Frazione:

Località:

Prov: FG

Regione: Puglia

Naz: Italia

Tel: 0882381432

Fax:

Cell: 3891510303

ulisse.mt@libero.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità:



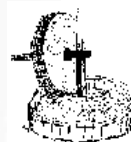
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 4
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 0
Numero totale piante di olivo: 700
Tipo terreno: limoso/argilloso
Forma allevamento: vaso
Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina
Varietà di olive aziendali:
Peranzana



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica
Tipo estrazione: sinolea



Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 1000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 4500
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 11

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO
Spaccio aziendale: NO
Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro





AZIENDA

Az. Agr. Vaccarella Monica

Anno fondazione: 2009

N° soci:

Titolare/i: Vaccarella Monica

Fondatore:

Via Prese 22

37026 Pescantina

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Tel:

Fax:

Cell: +393337111858

info@vaccarellamonica.it

www.vaccarellamonica.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 1,5 Tipo terreno: roccioso

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha): 2

Numero totale piante di olivo: 400

Forma allevamento:

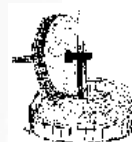
Tipo allevamento:

Specializzato

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favarol, Leccio, Frantoio, Pendolino, Leccino



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura e brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

13



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	
0,750 litri:	16,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
VACCARELLA MONICA DOP

Quantità prodotta (Kg): 147

Certificazioni:

Dop Veneto Valpolicella

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano 40

Favarol 40

Frantoio 8

Pendolino 5

Leccino 5

Santa Caterina 2



AZIENDA

Az. Agr. Vincenzo Brazzaventre

Anno fondazione: 2001

N° soci:

Titolare/i: Vincenzo Brazzaventre

Fondatore:

Via Vecchia Ognina 134

95127 Catania

Frazione:

Località:

Prov: CT

Regione: Sicilia

Tel:

Cell: 3476856851

Naz: Italia

Fax: 095386031

vinzbraz@tin.it

www.tenutasandemetrio.it

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà

Ecosostenibilità:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**TENUTA SAN DEMETRIO
MONOVARIETALE BIA**

Quantità prodotta (Kg): 1500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Biancolilla 100

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 10 Tipo terreno: altro
Superficie olivetata in affitto (ha):
Superficie totale aziendale (ha): 15 Forma allevamento: palmetta
Numero totale piante di olivo: 3500
Tipo allevamento: Promiscuo e specializzato
Coltivazione oliveto: bassa collina
Varietà di olive aziendali:
Nocellara etnea, Tonda iblea, Biancolilla, Nocellara messinese

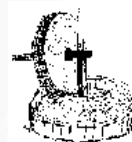


LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione:

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 45000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 5000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 11



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: NO

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,00
0,500 litri:	
0,750 litri:	10,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro
latta





AZIENDA

Az. Agr. Vincenzo Marvulli

Anno fondazione: 2006

N° soci:

Titolare/i: Giovanni Marvulli

Fondatore: Giovanni Marvulli

Via Dante 9

75100 Matera

Frazione:

Località:

Prov: MT

Regione: Basilicata

Naz: Italia

Tel: +390835332568

Fax:

Cell: +393386079006

giovanni.marvulli@yahoo.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 25 Tipo terreno: roccioso

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha): 25

Forma allevamento: vaso

Numero totale piante di olivo: 2700

Tipo allevamento:

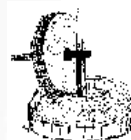
Promiscuo (olivi + altro)

Coltivazione oliveto:

bassa collina

Varietà di olive aziendali:

Ogliarola del Bradano



Diploma d'onore con Punzone d'Argento

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Biologico

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CENZINO

Quantità prodotta (Kg): 3200

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Ogliarola del Bradano 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 24080

Olive acquistate (kg): 0

Produzione totale di olio (kg): 3007

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12,4



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: NO

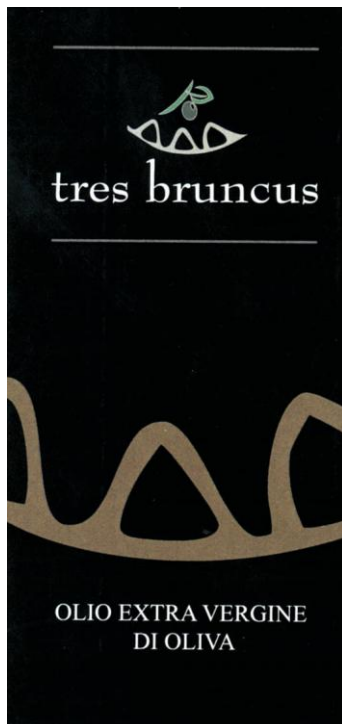
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	3,50
0,500 litri:	5,50
0,750 litri:	8,00

1 litro:	25,00
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	40,00
----------	-------

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Az. Agr. Vinci Pietrino

Anno fondazione: 1985

N° soci:

Titolare/i: Pietrino Vinci

Fondatore: Pietrino Vinci

Via San Sebastiano 51

09029 Tuili

Frazione:

Località:

Prov: VS

Regione: Sardegna

Tel: 0709373044

Naz: Italia

Fax: 0709301177

Cell: 3471985304

pietrino.vinci@pec.it

[www.](http://www.tresbruncus.it)



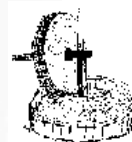
Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
acquisto olio

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	4	Tipo terreno:	limoso/argilloso
Superficie olivetata in affitto (ha):	0		
Superficie totale aziendale (ha):	30	Forma allevamento:	globo
Numero totale piante di olivo:	600		
Tipo allevamento:	Promiscuo (olivi + altro)		
Coltivazione oliveto:	bassa collina		
Varietà di olive aziendali:			
Pitz'è Carroga, Bosana, Tonda di Cagliari			



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

TRES BRUNCUS

Quantità prodotta (Kg): 655

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Pitz'è Carroga 40

Bosana 60

LAVORAZIONE

Tipo raccolta:	bacchiatura bacchiatura e brucatura a mano	Tipo estrazione:	ciclo continuo 2 fasi
----------------	---	------------------	-----------------------

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	4000
Olive acquistate (kg):	
Produzione totale di olio (kg):	600
Olio acquistato (kg):	100
Resa in olio (%):	20



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI	Spaccio aziendale: NO	Confezioni regalo: SI
---------------------	-----------------------	-----------------------

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:		1 litro:		5 litri:
0,500 litri:	7,00	2 litri:		
0,750 litri:		3 litri:		

Confezione: vetro



AZIENDA

Az. Agr. Zyme' di Celestino Gaspari

Anno fondazione: 1999

N° soci:

Titolare/i: Celestino Gaspari

Fondatore: Celestino Gaspari

Via Ca' del Pipa 1

37029 San Pietro in Cariano

Frazione: La Mattonara

Località: La Mattonara

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: 0457701108

Fax: 0456831477

Cell: 335240288

info@zyme.it

www.zyme.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà

Ecosostenibilità: bioedilizia
utilizzo di energie alternative
rifiuti differenziati

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 1,2 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): 0,3
Superficie totale aziendale (ha): 30 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 270 palmetta

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina
Varietà di olive aziendali:
Favaro, Grignano, Piangente, Leccino, Canino, Taggiasca



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
DOP VENETO VALPOLICELLA

Quantità prodotta (Kg): 800
Certificazioni:
DOP VENETO VALPOLICELLA

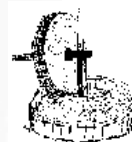
Categoria: Fruttato Medio
Varietà: %
Favaro 60
Grignano 30
Altre 10

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 6038
Olive acquistate (kg): 0
Produzione totale di olio (kg): 731,90
Olio acquistato (kg): 0
Resa in olio (%): 12,12



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:
0,500 litri: 12,00
0,750 litri:

1 litro:
2 litri:
3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro





AZIENDA

Az. Agraria Iannarilli Ferruccio

Anno fondazione: 1992

N° soci:

Titolare/i: Iannarilli Ferruccio

Fondatore: Iannarilli Ferruccio

Via San Bartolomeo 46

05100 Terni

Frazione:

Località:

Prov: TR

Regione: Umbria

Naz: Italia

Tel: +390744424740 Fax: +390744432150

Cell:

info@olioeolive.it

www.olioeolive.it



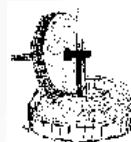
Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo di energie alternative
utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	40	Tipo terreno:	roccioso
Superficie olivetata in affitto (ha):			
Superficie totale aziendale (ha):	89	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di olivo:	11000		
Tipo allevamento:	Specializzato		
Coltivazione oliveto:	media collina		
Varietà di olive aziendali:			
Moraiolo, Frantoio, Leccino			



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg):
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%):

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,00
0,500 litri:	10,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
NOVIS

Quantità prodotta (Kg): 1500

Certificazioni:

DOP UMBRIA

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria:

Varietà: %

Moraiolo	80
Frantoio	10
Leccino	10



AZIENDA

Az. Agraria Iannarilli Ferruccio

Anno fondazione: 1992

N° soci:

Titolare/i: Iannarilli Ferruccio

Fondatore: Iannarilli Ferruccio

Via San Bartolomeo 46

05100 Terni

Frazione:

Località:

Prov: TR

Regione: Umbria

Naz: Italia

Tel: +390744424740

Fax: +390744432150

Cell:

info@olioeolive.it

www.olioeolive.it



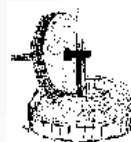
Produzione aziendale: piante di ulivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo di energie alternative
utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	40	Tipo terreno:	roccioso
Superficie olivetata in affitto (ha):			
Superficie totale aziendale (ha):	89	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di ulivo:	11000		
Tipo allevamento:	Specializzato		
Coltivazione uliveto:	media collina		
Varietà di olive aziendali:			
Moraiolo, Frantoio, Leccino			



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg):
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%):

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	3,70
0,500 litri:	6,80
0,750 litri:	9,70

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro
latta



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CONCORDIA

Quantità prodotta (Kg): 3000

Certificazioni:

Dop Umbria Colli Assisi Spoletto

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria:

Varietà: %

Moraiolo	80
Frantoio	10
Leccino	10



AZIENDA

Az. Agrituristica Fontana Madonna

Anno fondazione: 1997

N° soci:

Titolare/i: Nudo Antonello

Fondatore:

Via Fontana Madonna 17

83040 Frigento

Frazione:

Località:

Prov: AV

Regione: Campania

Tel: 0825444647

Fax:

Naz: Italia

Cell: 33379697

info@fontanamadonna.it

www.fontanamadonna.it

Produzione aziendale: acquisto olive

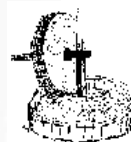


Ecosostenibilità: rifiuti differenziati
utilizzo di vetro leggero



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 1 Tipo terreno: sciolto/sabbioso
Superficie olivetata in affitto (ha): 1
Superficie totale aziendale (ha): 0 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 600
Tipo allevamento:
Coltivazione oliveto: alta collina
Varietà di olive aziendali:
Ravece, Ogliarola



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 10000
Olive acquistate (kg): 6000
Produzione totale di olio (kg): 3000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 16



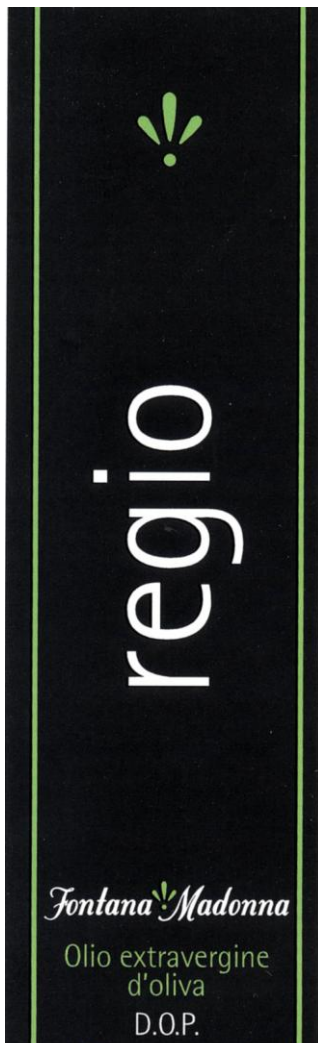
COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:		1 litro:		5 litri:
0,500 litri:	20,00	2 litri:		
0,750 litri:		3 litri:		

Confezione: vetro



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Monovarietale

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

REGIO

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

Irpina Colline dell'Ufita

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Ravece 100



AZIENDA

Az. Olivicola Canaiella

Anno fondazione: 1996

N° soci:

Titolare/i: Filippina Berruti

Fondatore: Filippina Berruti

Via Canaiella 4

17100 Savona

Frazione:

Località:

Prov: SV

Regione: Liguria

Tel: +39019860190

Naz: Italia

Fax: +390198386623

Cell: +393487966111

info@canaiella.it

www.canaiella.it



Produzione aziendale: frantoio di proprietà
piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione



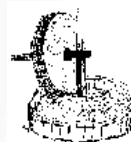
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 2,35 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):
Superficie totale aziendale (ha): 8,76 Forma allevamento: globo
Numero totale piante di olivo: 876

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Taggiasca



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 6795
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 916
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 13,5

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	8,00
0,500 litri:	15,00
0,750 litri:	18,50

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro
bag in box



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CANAIELLA

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

RIVIERA LIGURE-RIVIERA
PONENTE/SAVONESE

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Taggiasca	96
Frantoio	1
Leccino	1
Pendolino	1
Moraiolo	1



AZIENDA

Azienda Olearia Peddio

Anno fondazione: 2000

N° soci:

Titolare/i: Giovanni Cocco

Fondatore: Giovanni Cocco

Corso Umberto 87

09073 Cuglieri

Frazione:

Località:

Prov: OR

Regione: Sardegna

Tel: 0785369254

Naz: Italia

Fax: 0785369254

Cell: 3338066110

oliopeddio@yahoo.it

www.oliopeddio.it



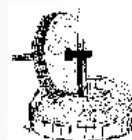
Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 20 Tipo terreno: limoso/argilloso
Superficie olivetata in affitto (ha): 30
Superficie totale aziendale (ha): 60 Forma allevamento: monocono
Numero totale piante di olivo: 22000
Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: alta collina
Varietà di olive aziendali:
Bosana



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg):
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%):

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:		1 litro:		5 litri:
0,500 litri:	8,00	2 litri:		
0,750 litri:		3 litri:		

Confezione: vetro
bag in box



Olio Extra Vergine di Oliva

dal 1950

Olio di Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Il colore verdastro, il sapore fruttato intenso e gradevolmente piccante rendono questo pregiato Olio Extra Vergine unico nel suo genere e particolarmente apprezzato dai palati più esigenti.

PRODOTTO IN ITALIA DA OLIVE ITALIANE

AZIENDA OLEARIA PEDDIO
Sede e Stabilimento
C.so Umberto, 87 - Cuglieri (OR)
Sardegna - Italy
tel. e fax 0785.369254
e-mail: oliopeddio@yahoo.it
cod. a: OR04

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
(valori riferiti a 100ml di prodotto)

Valore energetico: 830 Kcal - 3400 KJ

Proteine:	0g	Grassi:	92g
Carboidrati:	0g	di cui saturi:	13,6
Colesterolo:	0g	Monounsaturi:	68
Sodio:	0g	Polinsaturi:	10,4

DA CONSUMARSI
PREFERIBILMENTE ENTRO IL:

1 5 5 1 2 0 3 1 8

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
PEDDIO

Quantità prodotta (Kg): 1500
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio
Varietà: %
Bosana 100



AZIENDA

Brist d.o.o.

Anno fondazione: 1992

N° soci:

Titolare/i: Silvano Puhar

Fondatore: Silvano Puhar

Via Trgovacka 40

52215 Vodnjan - Dignano

Frazione:

Località:

Prov: Istria

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38552512415

Fax: +38552512415

Cell: +38598219380

silvano@brist-olive.hr

www.brist-olive.hr



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà
acquisto olive

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Bacino del Mediterraneo

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

EXCLUSIVE SELECTION

Quantità prodotta (Kg): 250

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Busa di Dignano 100

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 6 Tipo terreno: roccioso
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 6,5 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 1600

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: bassa collina

Varietà di olive aziendali:

Busa, Puntosa, Carbonazza, Bianchera, Leccino, Pendolino, Frantoio

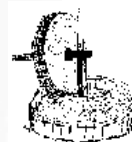


LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 12300
Olive acquistate (kg): 22000
Produzione totale di olio (kg): 5680
Olio acquistato (kg): 1280
Resa in olio (%): 12,8



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	50,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

Brist d.o.o.

Anno fondazione: 1992

N° soci:

Titolare/i: Silvano Puhar

Fondatore: Silvano Puhar

Via Trgovacka 40

52215 Vodnjan - Dignano

Frazione:

Località:

Prov: Istria

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38552512415

Fax: +38552512415

Cell: +38598219380

silvano@brist-olive.hr

www.brist-olive.hr



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà
acquisto olive

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati

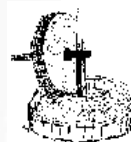


TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 6 Tipo terreno: roccioso
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 6,5 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 1600

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: bassa collina
Varietà di olive aziendali:

Busa, Puntosa, Carbonazza, Bianchera, Leccino, Pendolino, Frantoio



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

STA MARGHERITA

Quantità prodotta (Kg): 680

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Busa di Dignano 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 12300
Olive acquistate (kg): 22000
Produzione totale di olio (kg): 5680
Olio acquistato (kg): 1280
Resa in olio (%): 12,8



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	8,00
0,500 litri:	15,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



AZIENDA

Brist d.o.o.

Anno fondazione: 1992

N° soci:

Titolare/i: Silvano Puhar

Fondatore: Silvano Puhar

Via Trgovacka 40

52215 Vodnjan - Dignano

Frazione:

Località:

Prov: Istria

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38552512415

Fax: +38552512415

Cell: +38598219380

silvano@brist-olive.hr

www.brist-olive.hr



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà
acquisto olive

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Bacino del Mediterraneo

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

INTENSO

Quantità prodotta (Kg): 920

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Bianchera 75

Carbonazza 15

Busa di Dignano 10

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 6 Tipo terreno: roccioso
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 6,5 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 1600

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: bassa collina

Varietà di olive aziendali:

Busa, Puntosa, Carbonazza, Bianchera, Leccino, Pendolino, Frantoio

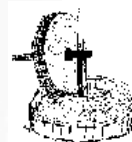


LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 12300
Olive acquistate (kg): 22000
Produzione totale di olio (kg): 5680
Olio acquistato (kg): 1280
Resa in olio (%): 12,8



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	8,00
0,500 litri:	15,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

Cantina Valpantena Verona sca

Anno fondazione: 1958 N° soci: 150

Titolare/i: Presidente: Luigi Turco

Fondatore:

Via Colonia orfani di guerra 5/b
37142 Quinto di Valpantena

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +39045550032 Fax: +39045550883

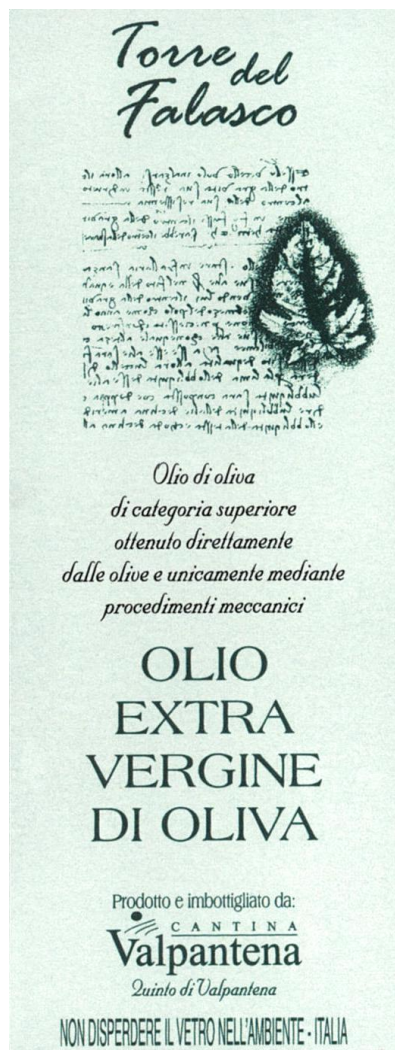
Cell:

info@cantinavalpantena.it

www.cantinavalpantena.it

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
VENETO VALPOLICELLA DOP

Quantità prodotta (Kg): 2000
Certificazioni:
Dop Veneto Valpolicella

Categoria: Fruttato Leggero
Varietà: %
Grignano 50
Favarol 50

TERRITORIO

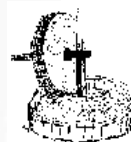
Superficie olivetata di proprietà (ha): 250 Tipo terreno: roccioso
Superficie olivetata in affitto (ha):
Superficie totale aziendale (ha): 50000 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo:
Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina
Varietà di olive aziendali:
Grignano, Favarol, Leccino, Pendolino



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura e brucatura a mano Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 466377
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 58277
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 12,5



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:		1 litro:		5 litri:
0,500 litri:		2 litri:		
0,750 litri:	9,00	3 litri:		

Confezione: vetro





AZIENDA

Caruso & Minini s.p.a.

Anno fondazione: 2002

N° soci:

Titolare/i: Stefano Caruso

Fondatore: Stefano Caruso

Via Salemi 3

91025 Marsala

Frazione: Marsala

Località: Marsala

Prov: TP

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: 0923982356

Fax: 0923723356

Cell:

marketing@carusoeminini.it

www.carusoeminini.it

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 15,6 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):
Superficie totale aziendale (ha): 135 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 3600
Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: alta pianura
Varietà di olive aziendali:
Nocellara del Belice



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

TERRE DI GIUMARA

Quantità prodotta (Kg): 1200

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

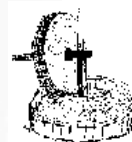
Nocellara del Belice 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 700
Olive acquistate (kg): 0
Produzione totale di olio (kg): 11000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 16



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	13,50
0,750 litri:	16,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

Case Perrotta srl

Anno fondazione: 1994 N° soci:

Titolare/i: Romeo Rosario Maria

Fondatore: Romeo Rosario Maria

Via Andronico n 2
95010 Sant'Alfio

Frazione:

Località:

Prov: CT

Regione: Sicilia

Tel: 095968928

Naz: Italia

Fax:

Cell:

admin@caseperrotta.it

www.caseperrotta.it

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà



Ecosostenibilità: rifiuti differenziati

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 6 Tipo terreno: medio impasto

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha): 13 Forma allevamento:

Numero totale piante di olivo: 1200

Tipo allevamento: Specializzato

Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Bella di Spagna, Biancolilla, Carolea, Cipressino, Coratina, Frantoio, Geraffa, Leccino, Moresca, Nocera, Etna, Nocera, Randazzese, Ottobratica



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

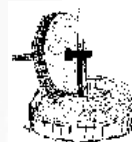
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1000

Olio acquistato (kg): 11

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,00
0,500 litri:	10,00
0,750 litri:	

1 litro:	15,00
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	75,00
----------	-------

Confezione: vetro
latta



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CASE PERROTTA

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Bella di Spagna

Biancolilla

Carolea

Cipressino

Coratina

Frantoio

Giarrappa

Leccino

Moresca



AZIENDA

Castelveccchio soc. agr. arl

Anno fondazione: 1978

N° soci:

Titolare/i: Famiglia Terraneo

Fondatore: Famiglia Terraneo

Via Castelnuovo 2

34078 Sagrado

Frazione:

Località: Castelnuovo

Prov: GO

Regione: Friuli Venezia Giulia

Naz: Italia

Tel: +39048199742 / Fax: +390481960736

Cell:

info@castelveccchio.com

www.castelveccchio.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
lavorazione conto terzi
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo di energie alternative
rifiuti differenziati

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 1,5 Tipo terreno: roccioso
Superficie olivetata in affitto (ha):
Superficie totale aziendale (ha): 110 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 700

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Bianchera, Leccino, Frantoio, Pendolino, Maurino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

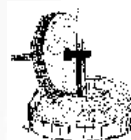
Bianchera	40
Leccino	20
Frantoio	20
Pendolino	10
Maurino	10

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 7500
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 900
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 14



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	13,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:

Confezione: vetro





AZIENDA

Col San Martino Soc. Agr. Srl

Anno fondazione: 2009

N° soci:

Titolare/i: Piergiorgio Coin

Fondatore:

Via Cipressina 11

31011 Asolo

Frazione:

Località:

Prov: TV

Regione: Veneto

Tel: 0423950189

Fax:

Naz: Italia

Cell: 3483615308

info@ca-recantina.it

www.ca-recantina.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà

Ecosostenibilità: rifiuti differenziati



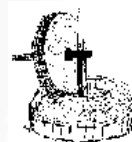
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 0,77 Tipo terreno: roccioso
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 8,97 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 600

Tipo allevamento: Promiscuo e specializzato
Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino, Segalina, Asolana



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura e brucatura a mano Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 350
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 50
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 12



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: NO

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

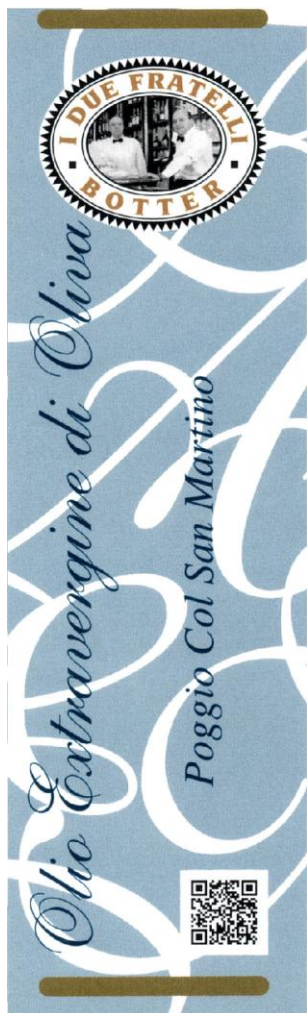
2 litri:

3 litri:

5 litri:

--

Confezione: vetro



Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
100% Italiano**

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

POGGIO SAN MARTINO

Quantità prodotta (Kg): 382

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Leccino	30
Frantoio	30
Moraiolo	10
Pendolino	10
Segalina	10
Ascolana	10



AZIENDA

Consorzio Olivicoltori Malcesine

Anno fondazione: 1946

N° soci: 570

Titolare/i:

Fondatore:

Via Navene 21

37018 Malcesine

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: 0456570419 - 04 Fax: 0456570419

Cell: 3476420870

commal@virgilio.it

www.oliomalcesine.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

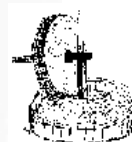
lavorazione conto terzi

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	0	Tipo terreno:	ghiaioso
Superficie olivetata in affitto (ha):	0		sciolto/sabbioso
Superficie totale aziendale (ha):	0	Forma allevamento:	
Numero totale piante di olivo:	23		
Tipo allevamento:	Specializzato		
Coltivazione oliveto:	bassa collina		
Varietà di olive aziendali:			
Casaliva			



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
100% ITALIANO

Quantità prodotta (Kg): 87336
Certificazioni:

Categoria:	Fruttato Leggero
Varietà:	%
Casaliva	90
Varie	10

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	400
Olive acquistate (kg):	
Produzione totale di olio (kg):	70
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	18



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,00	1 litro:	13,50	5 litri:	57,00
0,500 litri:	8,00	2 litri:			
0,750 litri:	11,00	3 litri:	36,00		

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Consorzio Olivicoltori Malcesine

Anno fondazione: 1946

N° soci: 570

Titolare/i:

Fondatore:

Via Navene 21

37018 Malcesine

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: 0456570419 - 04 Fax: 0456570419

Cell: 3476420870

commal@virgilio.it

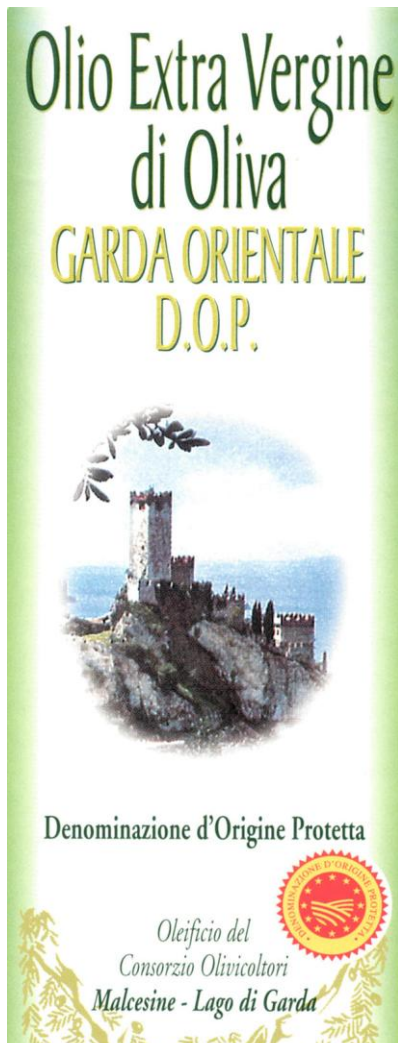
www.oliomalcesine.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

lavorazione conto terzi

Ecosostenibilità:



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva DOP/IGP

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

GARDA DOP ORIENTALE

Quantità prodotta (Kg): 21830

Certificazioni:

GARDA DOP ORIENTALE

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Casaliva 100

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 0
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 0
Numero totale piante di olivo: 23
Tipo terreno: ghiaioso
sciolto/sabbioso
Forma allevamento:
Tipo allevamento: Specializzato
Cultivazione oliveto: bassa collina
Varietà di olive aziendali:
Casaliva

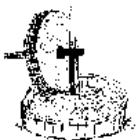


LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 400
Olive acquistate (kg): 70
Produzione totale di olio (kg): 18
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,50
0,500 litri:	11,00
0,750 litri:	

1 litro:	19,00
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:

Confezione: vetro





AZIENDA

Conte Paola Lucia

Anno fondazione: 1858

N° soci:

Titolare/i: Conte Paola Lucia

Fondatore: Matteo Antonio

Via Piave 25

73025 Martano

Frazione:

Località:

Prov: LE

Regione: Puglia

Naz: Italia

Tel: 0836571634

Fax:

Cell: 3890868342

serradichilama@libero.it

WWW.



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
utilizzo di vetro leggero

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 6 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):
Superficie totale aziendale (ha): 16 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto:
Varietà di olive aziendali:
Cellina di Nardò



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

SERRA DI CHI L'AMA

Quantità prodotta (Kg): 350

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

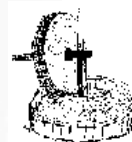
Cellina di Nardò 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano
bacchiatura

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 15000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg):
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: NO

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro
latta





AZIENDA

De Gregoris Gregorio Az. Agr.

Anno fondazione: 2011 N° soci: 1

Titolare/i: Gregoris Gregorio

Fondatore: Gregoris Gregorio

Via Consolare Capocroce 4066

04010 Sonnino

Frazione:

Località:

Prov: LT

Regione: Lazio

Naz: Italia

Tel: +390773947004 Fax: +390773879932

Cell: +393491467085

gregoriodegregoris@alice.it

www.oleificiodegregoris.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: altro

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 5 Tipo terreno: roccioso
Superficie olivetata in affitto (ha): 5
Superficie totale aziendale (ha): 10 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 2500

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: montana

Varietà di olive aziendali:

Itrana



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano
brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 100000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 18000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 18

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

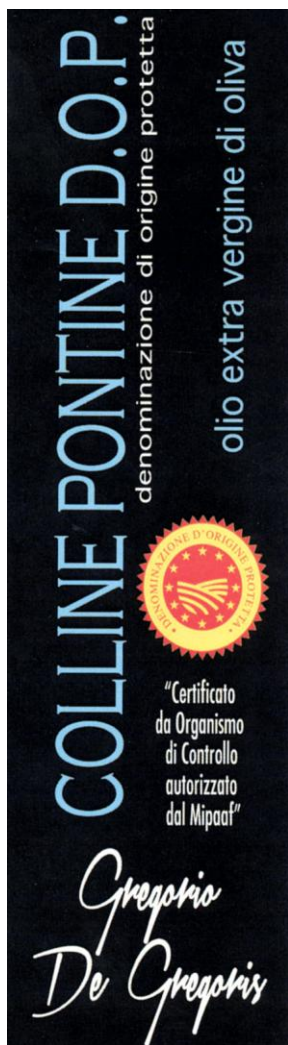
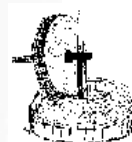
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,00
0,500 litri:	10,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
DOP COLLINE PONTINE

Quantità prodotta (Kg): 350
Certificazioni:
DOP COLLINE PONTINE

Categoria: Fruttato Medio
Varietà: %
Itrana 100



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Biologico

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LINEA SINCERA BIO

Quantità prodotta (Kg): 5458

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Coratina 60

Frantoio 20

Leccino 20

AZIENDA

D'Erchie srl

Anno fondazione: 1932

N° soci:

Titolare/i: Ciro d'Erchie

Fondatore: Ciro d'Erchie

Via degli ulivi 1/a

74020 Montemesola

Frazione:

Località:

Prov: TA

Regione: Puglia

Tel: 0995660096

Naz: Italia

Fax: 0995660096

Cell:

info@olioderchie.com

www.olioderchie.com



Produzione aziendale: frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà
acquisto olive

lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi
acquisto olio

Ecosostenibilità: utilizzo di energie alternative

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

0 Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha):

0

Superficie totale aziendale (ha):

0 Forma allevamento:

Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:

Frantoio, Coratina, Leccino



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

760000

Produzione totale di olio (kg):

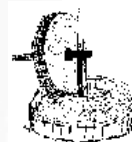
98000

Olio acquistato (kg):

24000

Resa in olio (%):

12,90



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	3,35
0,500 litri:	5,20
0,750 litri:	7,60

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

D'Erchie srl

Anno fondazione: 1932

N° soci:

Titolare/i: Ciro d'Erchie

Fondatore: Ciro d'Erchie

Via degli ulivi 1/a

74020 Montemesola

Frazione:

Località:

Prov: TA

Regione: Puglia

Tel: 0995660096

Naz: Italia

Fax: 0995660096

Cell:

info@olioderchie.com

www.olioderchie.com



Produzione aziendale: frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà
acquisto olive

lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi
acquisto olio

Ecosostenibilità: utilizzo di energie alternative

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

0 Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha):

0

Superficie totale aziendale (ha):

0 Forma allevamento:

Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:

Frantoio, Coratina, Leccino



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

760000

Produzione totale di olio (kg):

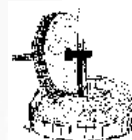
98000

Olio acquistato (kg):

24000

Resa in olio (%):

12,90



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	2,80
0,500 litri:	4,00
0,750 litri:	5,55

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LINEA SINCERA CLASSICO

Quantità prodotta (Kg): 21834

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Peranzana 30

Frantoio 30

Leccino 30

Coratina 10



AZIENDA

Dešković Franco

Anno fondazione: 1960

N° soci:

Titolare/i: Dešković Franco

Fondatore: Marko Dešković

Via Kostanjica, 58
Grožnjan

Frazione:

Località:

Prov: Grožnjan

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: 052776315 - 052 Fax: 052776017

Cell: 0981977985

info@vinodeskovic.hr

www.vino-deskovic.hr

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 6 Tipo terreno: limoso/argilloso
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 6 Forma allevamento:
Numero totale piante di olivo: 1100
Tipo allevamento: Promiscuo (olivi + altro)
Coltivazione oliveto: alta collina
Varietà di olive aziendali:
Leccino, Bianchera istriana, Frantoio, Pendolino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

BIANCHERA ISTRIANA

Quantità prodotta (Kg): 500

Certificazioni:

Categoria:

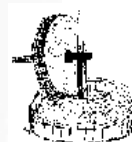
Varietà: %

Istrska Belica 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica Tipo estrazione: ciclo continuo

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 15000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 1600
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 11



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: ---

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	7,00
0,750 litri:	

1 litro:	14,00
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

Dešković Franco

Anno fondazione: 1960

N° soci:

Titolare/i: Dešković Franco

Fondatore: Marko Dešković

Via Kostanjica, 58
Grožnjan

Frazione:

Località:

Prov: Grožnjan

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: 052776315 - 052 Fax: 052776017

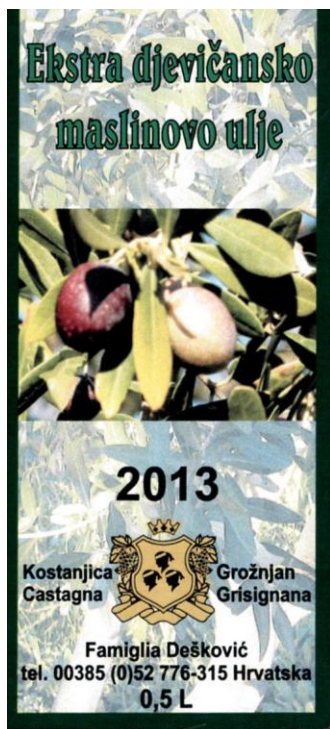
Cell: 0981977985

info@vinodeskovic.hr

www.vino-deskovic.hr

Produzione aziendale: piante di ulivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 6 Tipo terreno: limoso/argilloso
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 6 Forma allevamento:
Numero totale piante di ulivo: 1100
Tipo allevamento: Promiscuo (olivi + altro)
Coltivazione oliveto: alta collina
Varietà di olive aziendali:
Leccino, Bianchera istriana, Frantoio, Pendolino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LECCINO

Quantità prodotta (Kg): 900

Certificazioni:

Categoria:

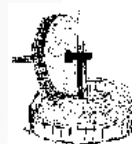
Varietà: %

Leccino 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica Tipo estrazione: ciclo continuo

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 15000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 1600
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 11



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: ---

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	7,00
0,750 litri:	

1 litro:	14,00
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

Domenico Manca s.p.a.

Anno fondazione: 1916

N° soci:

Titolare/i: Domenico Manca

Fondatore:

Via Carrabuffas C.P. 56

07041 Alghero

Frazione:

Località:

Prov: SS

Regione: Sardegna

Tel: 079977215

Naz: Italia

Fax: 079977349

Cell:

info@sangiuliano.it

www.sangiuliano.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: rifiuti differenziati
controllo di emissioni CO2



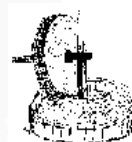
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 94 Tipo terreno:
Superficie olivetata in affitto (ha): 56
Superficie totale aziendale (ha): 150 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 22000

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: bassa collina

Varietà di olive aziendali:

Bosana, Semidana



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 8500 q.li
Olive acquistate (kg): 3000 q.li
Produzione totale di olio (kg):
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 18

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: ---

Spaccio aziendale: ---

Confezioni regalo: ---

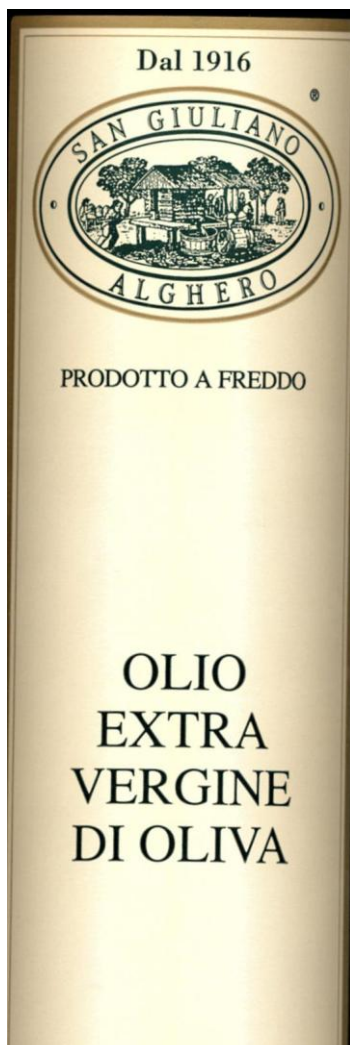
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,40
0,500 litri:	6,90
0,750 litri:	8,60

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
FRUTTATO CUOR D'OLIVO

Quantità prodotta (Kg):
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Bosana 90
Semidana 10

Eko Oljna Klet Šavrin

SAVRIN



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

SAVRIN

Quantità prodotta (Kg): 600

Certificazioni:

Ekstra devisko oljno olje slovenske istre

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Istrska Belica 90

Lecino 10

AZIENDA

Eko Oljna Klet Šavrin

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Rok Glavina

Fondatore: Evgen Glavina

Via Smarje 96

6274 Koper

Frazione:

Località:

Prov: Juzna Primorska

Regione: Slovenia

Naz: Slovenia

Tel:

Fax:

Cell: +38641703

evgen.glavina@telemach.net

www.savrin.si

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità:



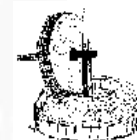
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 0,5 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): 1,5
Superficie totale aziendale (ha): 2 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 550

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Istrska Belica, Lecino, Maurino, Frantoio



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 13000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 2100

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 16



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,00
0,500 litri:	10,00
0,750 litri:	14,00

1 litro:	16,00
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Ekološka Kmetija Morgan

Anno fondazione: 1998

N° soci:

Titolare/i: Janko Morgan

Fondatore: Janko Morgan

Via Grintovec 1

6274 Šmarje

Frazione:

Località:

Prov: Šmarje

Regione: Slovenia

Naz: Slovenia

Tel:

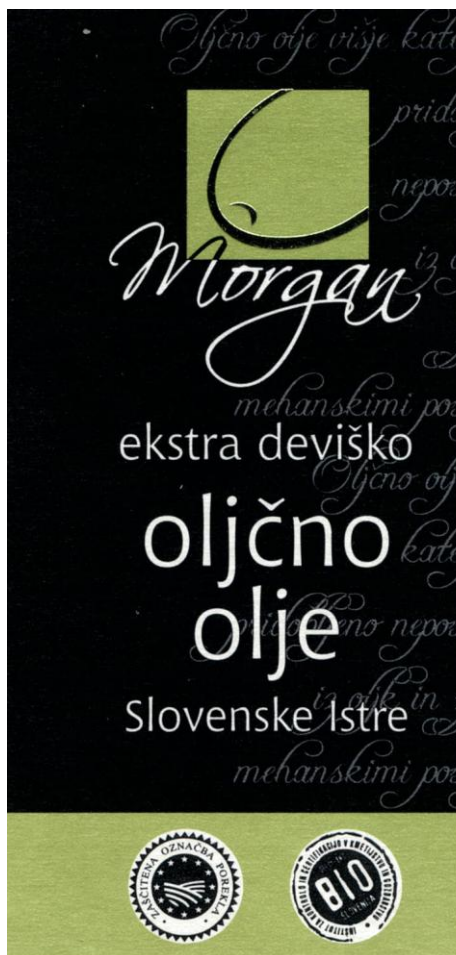
Fax:

Cell: +3841321539

olje.morgan@gmail.com

www.olje-morgan.si

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà



Ecosostenibilità:

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	2,5	Tipo terreno:	medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):	0		
Superficie totale aziendale (ha):	2,5	Forma allevamento:	monocono
Numero totale piante di olivo:	750		ipilon
Tipo allevamento:	Specializzato		
Coltivazione oliveto:	media collina		
Varietà di olive aziendali:			
Istrska belica, Leccino, Maurino, Moraiola, Rosciola			



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MORGAN

Quantità prodotta (Kg): 1600

Certificazioni:

DOP

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

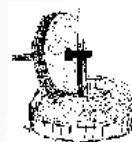
Istrska Belica	50
Leccino	35
Maurino	5
Rosciola	5
Moraiola	5

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	10000
Olive acquistate (kg):	
Produzione totale di olio (kg):	1600
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	16



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: NO

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	8,00
0,500 litri:	12,00
0,750 litri:	15,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

Fattoria la Vialla G.A. & B. lo Franco

Anno fondazione: 1978

N° soci:

Titolare/i: Gianni, Antonio e Bandino Lo Franco

Fondatore: Pietro Lo Franco

Via di Meliciano 26

52100 Arezzo

Frazione:

Località:

Prov: AR

Regione: Toscana

Naz: Italia

Tel: 0575477811

Fax: 0575430018

Cell:

fattoria@lavialla.it

WWW.



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

acquisto olive

Ecosostenibilità:

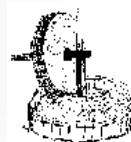
bioedilizia
utilizzo sottoprodotti della lavorazione
utilizzo di energie alternative

rifiuti differenziati
controllo di emissioni CO2
utilizzo di vetro leggero



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	65	Tipo terreno:	medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):	40		
Superficie totale aziendale (ha):	350	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di olivo:	22000		monocono
Tipo allevamento:	Promiscuo (olivi + altro)		
Coltivazione oliveto:	bassa collina		
Varietà di olive aziendali:			
Frantoio, Leccino, Moraiolo, Raggiaie			



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: NO

Confezioni regalo: NO

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	
0,750 litri:	10,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro

Fattoria
La Vialla
marchio registrato

Olio
extravergine
di Oliva

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

FATTORIA LA VIALLA BIO

Quantità prodotta (Kg): 272

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Frantoio	30
Leccino	40
Moraiolo	20
Raggiaie	20



AZIENDA

Fontanara Srl

Anno fondazione: 2010

N° soci:

Titolare/i: Bocchi Patrizia

Fondatore: Bocchi Patrizia

Via Alexander Fleming 10

37036 San Martino Buon Albergo

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390458394600 - Fax: +390458394605

Cell:

info@fontanara.it - eventi@fontanara.it

www.fontanara.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà
acquisto olio

acquisto olive
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: rifiuti differenziati
utilizzo di energie alternative

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 30 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): limoso/argilloso
Superficie totale aziendale (ha): 40
Numero totale piante di olivo: 2500 Forma allevamento: siepe
Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina
Varietà di olive aziendali:
Grignano, Leccino, Leccio, Favarol



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
VIA FLEMING N°10

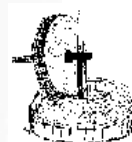
Quantità prodotta (Kg): 800
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio
Varietà: %
Grignano 75
Leccino 15
Favarol 10

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 1000
Olive acquistate (kg): 4000
Produzione totale di olio (kg): 75000
Olio acquistato (kg): 200000
Resa in olio (%): 14



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:		1 litro:		5 litri:
0,500 litri:	13,00	2 litri:		
0,750 litri:		3 litri:		

Confezione: vetro





AZIENDA

Frantoi Cutrera di Cutrera G. & C. snc

Anno fondazione: 1906

N° soci:

Titolare/i: Cutrera Giuseppa

Fondatore: Cutrera Giovanni

Contrada piano dell'acqua 73
97012 Chiaramonte Gulfi

Frazione:

Località:

Prov: RG

Regione: Sicilia

Tel: 0932926187

Naz: Italia

Fax: 0932921757

Cell:

olio@frantoicutrera.it

www.frantoicutrera.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà
acquisto olio

acquisto olive
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva DOP/IGP

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PRIMO DOP MONTI IBLEI

Quantità prodotta (Kg): 26668

Certificazioni:

DOP MONTI IBLEI

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Tonda Iblea 100

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 50 Tipo terreno: altro
Superficie olivetata in affitto (ha): 50
Superficie totale aziendale (ha): 100 Forma allevamento: altro
Numero totale piante di olivo: 10000

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: alta collina

Varietà di olive aziendali:

Tonda, Iblea



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 100000
Olive acquistate (kg): 100000
Produzione totale di olio (kg): 20000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 10

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line:

Spaccio aziendale:

Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	7,47
0,500 litri:	13,52
0,750 litri:	18,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	64,22

5 litri:	104,00
----------	--------

Confezione: vetro
latta





Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva DOP/IGP

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

VENETO VALPOLICELLA DOP

Quantità prodotta (Kg): 6931

Certificazioni:

VENETO VALPOLICELLA

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano 50

Favarol 50

AZIENDA

Frantoio Bonamini sas di Sartorari Sabrina

Anno fondazione: 1965

N° soci:

Titolare/i: Giancarlo e Sabrina Bonamini

Fondatore: Stefano Bonamini

Via Santa Giustina 10

37031 Illasi

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390456520558

Fax: +390456528133

Cell: +393384494041

info@oliobonamini.com

www.oliobonamini.com



Produzione aziendale: frantoio di proprietà

frantoio di proprietà

imbottigliamento di proprietà

acquisto olio

acquisto olive

lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità:

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

0 Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha):

3

Superficie totale aziendale (ha):

0 **Forma allevamento:** monocono vaso

Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento:

Specializzato

Coltivazione oliveto:

bassa collina

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favarol, Frantoio



LAVORAZIONE

Tipo raccolta:

Tipo estrazione:

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

5000

Olive acquistate (kg):

250000

Produzione totale di olio (kg):

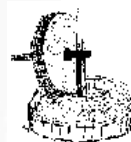
45000

Olio acquistato (kg):

100000

Resa in olio (%):

15



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

10,00

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro





AZIENDA

Frantoio di Cornoleda sas

Anno fondazione: 2008

N° soci:

Titolare/i: Zanaica Devis

Fondatore: Zanaica Devis

Via Cornoleda 15/b

35030 Cinto Euganeo

Frazione:

Località:

Prov: PD

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390429647123 - Fax: +390429647123

Cell: +393807177284

info@frantoiodicornoleda.com

www.frantoiodicornoleda.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

acquisto olive
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati



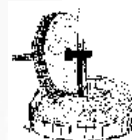
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	2	Tipo terreno:	medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):	2		
Superficie totale aziendale (ha):	4	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di olivo:	1200		

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Rasara, Leccino, Matosso, Frantoio, Grignano



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano
brucatura a mano e meccanica
bacchiatura

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	12000
Olive acquistate (kg):	20000
Produzione totale di olio (kg):	4000
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	15



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	12,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Diploma d'onore con Punzone d'Argento

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
Monovarietale

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

GRIGNANO

Quantità prodotta (Kg): 272

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano 100



AZIENDA

Frantoio di Cornoleda sas

Anno fondazione: 2008

N° soci:

Titolare/i: Zanaica Devis

Fondatore: Zanaica Devis

Via Cornoleda 15/b

35030 Cinto Euganeo

Frazione:

Località:

Prov: PD

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390429647123 - Fax: +390429647123

Cell: +393807177284

info@frantoiodicornoleda.com

www.frantoiodicornoleda.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

acquisto olive
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati



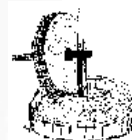
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	2	Tipo terreno:	medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):	2		
Superficie totale aziendale (ha):	4	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di olivo:	1200		

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Rasara, Leccino, Matosso, Frantoio, Grignano



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano
brucatura a mano e meccanica
bacchiatura

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	12000
Olive acquistate (kg):	20000
Produzione totale di olio (kg):	4000
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	15



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	13,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Diploma d'onore con Punzone d'Argento

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
100% Italiano**

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

EL MATOSSO

Quantità prodotta (Kg): 300

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Matosso 100



AZIENDA

Frantoio di Cornoleda sas

Anno fondazione: 2008

N° soci:

Titolare/i: Zanaica Devis

Fondatore: Zanaica Devis

Via Cornoleda 15/b

35030 Cinto Euganeo

Frazione:

Località:

Prov: PD

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390429647123 - Fax: +390429647123

Cell: +393807177284

info@frantoiodicornoleda.com

www.frantoiodicornoleda.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

acquisto olive
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 2 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): 2
Superficie totale aziendale (ha): 4 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 1200

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Rasara, Leccino, Matosso, Frantoio, Grignano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

GREEN SELECTION

Quantità prodotta (Kg): 500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

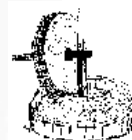
Rasara
Leccino
Marzenima
Frantoio

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano
brucatura a mano e meccanica
bacchiatura

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 12000
Olive acquistate (kg): 20000
Produzione totale di olio (kg): 4000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 15



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	10,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Frantoio di Spello uccd soc. agr. Coop

FRANTOIO DI SPELLO DOP UMBRIA COLLI ASSISI



AZIENDA

Frantoio di Spello uccd soc. agr. Coop

Anno fondazione: 1947

N° soci:

Titolare/i: Yuri Amantini

Fondatore:

Via Banche 1/B

06038 Spello

Frazione:

Località:

Prov: PG

Regione: Umbria

Naz: Italia

Tel: 0742651662

Fax: 0742304371

Cell: 3287560947

info@frantiodispello.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati



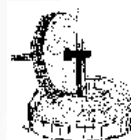
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 400 Tipo terreno: roccioso
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 0
Numero totale piante di olivo: 110000

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Moraiola, Leccino, altro



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 14.63637
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 192517
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 13,15



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,00	1 litro:	13,00	5 litri:	55,00
0,500 litri:	8,00	2 litri:			
0,750 litri:	11,50	3 litri:	34,90		

Confezione: vetro
latta



Diploma d'onore con Punzone d'Argento

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
DOP/IGP

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**FRANTOIO DI SPELLO DOP UMBRIA
COLLI ASSISI**

Quantità prodotta (Kg): 22927

Certificazioni:

DOP UMBRIA COLLI ASSISI - Spoleto

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Moraiolo 80
Leccino 15
Altro 5



AZIENDA

Frantoio di Valnogaredo snc

Anno fondazione: 1960

N° soci:

Titolare/i: Barbiero Paolo

Fondatore: Barbiero Oreste

Via Mantovane 8/a

35030 Cinto Euganeo

Frazione: Valnogaredo

Località:

Prov: PD

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390429647224

Fax: +390429644054

Cell: +393355835865

frant.valnogaredo@tin.it

www.frantoiodi valnogaredo.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà
acquisto olio

acquisto olive
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo di energie alternative
rifiuti differenziati
utilizzo sottoprodotti della lavorazione

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha):

Forma allevamento:

Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento:

Specializzato

Coltivazione oliveto:

alta collina

Varietà di olive aziendali:

Rasara, Frantoio, Leccino, Marzemino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

100% ITALIANO

Quantità prodotta (Kg): 500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Itrana 50

Leccino 25

Frantoio 25

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

0

Olive acquistate (kg):

500 q.li

Produzione totale di olio (kg):

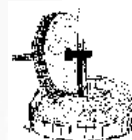
500

Olio acquistato (kg):

130

Resa in olio (%):

12,5



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	7,00
0,750 litri:	10,50

1 litro:	13,00
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

Frantoio Oleario di Vito Giovanni

Anno fondazione: 1988 **N° soci:**
Titolare/i: Di Vito Giovanni
Fondatore: Di Vito Giovanni
 C. da Cocciollette n°10
 86042 Campomarino
Frazione: Campomarino
Località: Campomarino
Prov: CB
Regione: Molise **Naz:** Italia
Tel: 0875539257 **Fax:** 0875910838
Cell: 3495873668
info@oliodivito.it
WWW.



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
 frantoio di proprietà
 imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
 utilizzo di energie alternative
 rifiuti differenziati

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 8 **Tipo terreno:** altro
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 110 **Forma allevamento:** vaso
Numero totale piante di olivo: 2000 **monocono**
Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: bassa collina
Varietà di olive aziendali:
 Gentile di Larino, Leccino, Frantoio, Peranzana, Nociera



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica **Tipo estrazione:** ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 30000
Olive acquistate (kg): 150000
Produzione totale di olio (kg): 70000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 12-13

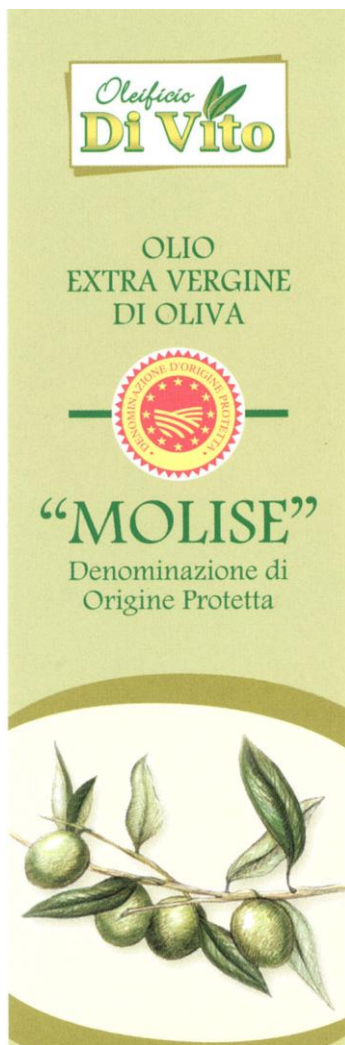
COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI **Spaccio aziendale:** SI **Confezioni regalo:** SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:		1 litro:		5 litri:	
0,500 litri:	8,00	2 litri:			
0,750 litri:		3 litri:	25,00		

Confezione: vetro
 latta



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
OLIO DI VITO DOP MOLISE

Quantità prodotta (Kg): 1075
Certificazioni:
 DOP MOLISE

Categoria: Fruttato Medio
Varietà: %
 Gentile di Larino 70
 Leccino 30

Frantoio Oleario Pietrabianca

MONDO PICCOLO



AZIENDA

Frantoio Oleario Pietrabianca

Anno fondazione: 1993 **N° soci:**
Titolare/i: Germano Monzo
Fondatore: Antonio Monzo
Via Portararo 35
84040 Casal Velino
Frazione: Casal Velino Marina
Località:
Prov: SA
Regione: Campania **Naz:** Italia
Tel: 0974907384 **Fax:** 0974907384
Cell: 3476408047

manzo.germano@tiscali.it

www.oliodelcilento.it



Produzione aziendale: piante di ulivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

acquisto olive
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 35 **Tipo terreno:**
Superficie olivetata in affitto (ha): 35
Superficie totale aziendale (ha): 40 **Forma allevamento:** vaso
Numero totale piante di ulivo:

Tipo allevamento: Specializzato

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:

Salella, Pisciotana, Rotondella, Frantoio



Diploma d'onore con Punzone d'Argento

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
100% Italiano**

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MONDO PICCOLO

Quantità prodotta (Kg): 545

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Salella 40

Pisciotana 40

Rotondella 20

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

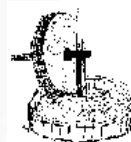
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 2000

Olive acquistate (kg): 500

Produzione totale di olio (kg): 6000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: ---

Spaccio aziendale: ---

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	12,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Frantoio Oleario Pietrabilanca

PIETRABIANCA DOP CILENTO SALELLA



AZIENDA

Frantoio Oleario Pietrabilanca

Anno fondazione: 1993 **N° soci:**
Titolare/i: Germano Monzo
Fondatore: Antonio Monzo
Via Portararo 35
84040 Casal Velino
Frazione: Casal Velino Marina
Località:
Prov: SA
Regione: Campania **Naz:** Italia
Tel: 0974907384 **Fax:** 0974907384
Cell: 3476408047

manzo.germano@tiscali.it

www.oliodelcilentosalella.it



Produzione aziendale: piante di ulivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà
acquisto olive
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivata di proprietà (ha): 35 Tipo terreno:
Superficie olivata in affitto (ha): 35
Superficie totale aziendale (ha): 40 **Forma allevamento:** vaso
Numero totale piante di ulivo:

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione uliveto:
Varietà di ulive aziendali:
Salella, Pisciotana, Rotondella, Frantoio

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica **Tipo estrazione:** ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 2000
Olive acquistate (kg): 500
Produzione totale di olio (kg): 6000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 10

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: --- **Spaccio aziendale:** --- **Confezioni regalo:** SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,00	1 litro:	10,00	5 litri:	50,00
0,500 litri:	10,00	2 litri:	20,00		
0,750 litri:		3 litri:	30,00		

Confezione: vetro
latta



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra Vergine d'Oliva DOP/IGP

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PIETRABIANCA DOP CILENTO SALELLA

Quantità prodotta (Kg): 2183
Certificazioni:
DOP CILENTO

Categoria: Fruttato Medio
Varietà: %
Salella 100

Frantoio Oleario Pietrabilanca

PIETRABIANCA DOP CILENTO PISCIOTTANA



AZIENDA

Frantoio Oleario Pietrabilanca

Anno fondazione: 1993 N° soci:

Titolare/i: Germano Monzo

Fondatore: Antonio Monzo

Via Portararo 35
84040 Casal Velino

Frazione: Casal Velino Marina

Località:

Prov: SA

Regione: Campania

Tel: 0974907384

Cell: 3476408047

Naz: Italia

Fax: 0974907384

manzo.germano@tiscali.it

www.oliodelcilentto.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

acquisto olive
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

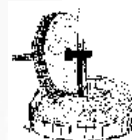
Superficie olivetata di proprietà (ha): 35 Tipo terreno:
Superficie olivetata in affitto (ha): 35
Superficie totale aziendale (ha): 40 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento: Specializzato

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:

Salella, Pisciotana, Rotondella, Frantoio



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 2000
Olive acquistate (kg): 500
Produzione totale di olio (kg): 6000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 10

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: ---

Spaccio aziendale: ---

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,00
0,500 litri:	10,00
0,750 litri:	

1 litro:	10,00
2 litri:	
3 litri:	30,00

5 litri:	50,00
----------	-------

Confezione: vetro
latta



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**PIETRABIANCA DOP CILENTO
PISCIOTTANA**

Quantità prodotta (Kg): 2183

Certificazioni:

DOP CILENTO

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Pisciotana 100

Frantoio Paganelli Benito

DOP COLLINE DI ROMAGNA



AZIENDA

Frantoio Paganelli Benito

Anno fondazione: 1975

N° soci:

Titolare/i: Paganelli Benito

Fondatore: Paganelli Benito

Via Felsine 369

47822 Santarcangelo di R.

Frazione:

Località:

Prov: RN

Regione: Emilia-romagna

Naz: Italia

Tel: 0541629720

Fax:

Cell: 3493045295

info@oliopaganelli.it

www.oliopaganelli.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà
acquisto olio

acquisto olive
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 3,4 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 4 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 800

Tipo allevamento: Promiscuo e specializzato
Coltivazione oliveto: bassa collina

Varietà di olive aziendali:

Correggiolo, Leccino, Pendolino e varie



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 6000
Olive acquistate (kg): 300000
Produzione totale di olio (kg): 37000
Olio acquistato (kg): 2700
Resa in olio (%): 12

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,00
0,500 litri:	7,80
0,750 litri:	10,50

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	36,00

5 litri:	
	56,00

Confezione: vetro
latta



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
DOP COLLINE DI ROMAGNA

Quantità prodotta (Kg): 3804

Certificazioni:

DOP COLLINE DI ROMAGNA

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Correggiolo 75

Leccino 15

Altre 10

Frantoio per olive Ballarini sas

PRIMUS FAVAROL



AZIENDA

Frantoio per olive Ballarini sas

Anno fondazione: 1926

N° soci:

Titolare/i: Ballarini Vittorio

Fondatore: Amadio Ballarini

Via Molini 26

37030 Cazzano di Tramigna

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: 0457820543

Fax: 0457820543

Cell: 3408822964

info@olioballarini.it

www.olioballarini.it



Produzione aziendale: frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà
acquisto olive

lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi
acquisto olio

Ecosostenibilità:

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

0 Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha):

0

Superficie totale aziendale (ha):

0 Forma allevamento:

Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favarol, Leccio, Frantoio



LAVORAZIONE

Tipo raccolta:

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

23000

Produzione totale di olio (kg):

91000

Olio acquistato (kg):

2000

Resa in olio (%):

13

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	7,50
0,750 litri:	9,00

1 litro:	
2 litri:	29,00
3 litri:	

5 litri:	45,00
----------	-------

Confezione: vetro
latta
bag in box



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PRIMUS FAVAROL

Quantità prodotta (Kg): 2500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Favarol 100

Frantoio per olive Ballarini sas

PRIMUS GRIGNANO



AZIENDA

Frantoio per olive Ballarini sas

Anno fondazione: 1926

N° soci:

Titolare/i: Ballarini Vittorio

Fondatore: Amadio Ballarini

Via Molini 26

37030 Cazzano di Tramigna

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Tel: 0457820543

Naz: Italia

Fax: 0457820543

Cell: 3408822964

info@olioballarini.it

www.olioballarini.it



Produzione aziendale: frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà
acquisto olive

lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi
acquisto olio

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

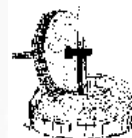
Superficie olivetata di proprietà (ha): 0
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 0
Forma allevamento:

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favaro, Leccio, Frantoio



LAVORAZIONE

Tipo raccolta:

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

23000

Produzione totale di olio (kg):

91000

Olio acquistato (kg):

2000

Resa in olio (%):

13

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	7,50
0,750 litri:	9,00

1 litro:	
2 litri:	29,00
3 litri:	

5 litri:	45,00
----------	-------

Confezione: vetro
latta
bag in box



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PRIMUS GRIGNANO

Quantità prodotta (Kg): 2800

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Grignano 100

Frantoio per Olive Guglielmi Claudio

VENETO VALPOLICELLA DOP



AZIENDA

Frantoio per Olive Guglielmi Claudio

Anno fondazione: 1988

N° soci:

Titolare/i: Claudio Guglielmi

Fondatore: Claudio Guglielmi

Via Progni 77

37022 Fumane

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Tel: 0457701014

Naz: Italia

Fax: 0457701014

Cell: 3382660257

frantoioguglielmi@alice.it

www.



Produzione aziendale: frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

lavorazione conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

Tipo terreno:

medio impasto

Superficie olivetata in affitto (ha):

2

Superficie totale aziendale (ha):

Forma allevamento:

vaso

Numero totale piante di olivo:

1300

Tipo allevamento:

Specializzato

Coltivazione oliveto:

bassa collina

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Frantoio, Leccino, Casaliva, Moraiolo



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

VENETO VALPOLICELLA DOP

Quantità prodotta (Kg): 532

Certificazioni:

DOP Veneto Valpolicella

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano 55

Favarol 20

Frantoio 15

Leccino 10

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

18000

Olive acquistate (kg):

15000

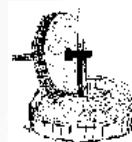
Produzione totale di olio (kg):

3600

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	
0,750 litri:	15,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

Frantoio Romano

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via Staglio 19
82030 Ponte

Frazione:

Località:

Prov: BN

Regione: Campania

Tel:

Fax:

Cell:

info@frantoioromano.it

WWW.

Produzione aziendale:

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

0 Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha):

0

Superficie totale aziendale (ha):

0 Forma allevamento:

Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

EXTRAVERGINE GOLD

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

LAVORAZIONE

Tipo raccolta:

Tipo estrazione:

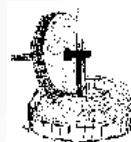
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line:

Spaccio aziendale:

Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

--

Confezione:





AZIENDA

Frantoio Romano

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via Staglio 19
82030 Ponte

Frazione:

Località:

Prov: BN

Regione: Campania

Tel:

Fax:

Cell:

info@frantoioromano.it

WWW.

Produzione aziendale:

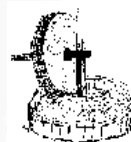
Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 0 Tipo terreno:
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 0 Forma allevamento:
Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento:
Coltivazione oliveto:
Varietà di olive aziendali:



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: Tipo estrazione:

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg):
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%):

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: Spaccio aziendale: Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:		1 litro:		5 litri:
0,500 litri:		2 litri:		
0,750 litri:		3 litri:		

Confezione:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
MONOVARIETALE ORTICE RISERVA

Quantità prodotta (Kg):
Certificazioni:

Categoria:
Varietà: %



AZIENDA

Frantoio Sallemi Raffaele sas

Anno fondazione: 1873

N° soci:

Titolare/i: Raffaele Sallemi

Fondatore:

Via Piave 1

97013 Comiso

Frazione:

Località:

Prov: RG

Regione: Sicilia

Tel: 0932963424

Naz: Italia

Fax: 0932732160

Cell: 3334370111

info@frantoiosalemmi.it

www.frantoio-sallemi.it



Produzione aziendale: piante di ulivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà
acquisto olio

acquisto olive
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità:

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha):

0

Superficie totale aziendale (ha):

0

Forma allevamento:

Numero totale piante di ulivo:

Tipo allevamento:

Specializzato

Coltivazione oliveto:

media collina

Varietà di olive aziendali:

Tonda iblea



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

RE OLIO DOP MONTI IBLEI GULFI

Quantità prodotta (Kg): 16375

Certificazioni:

DOP MONTI IBLEI GULFI

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Tonda Iblea 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

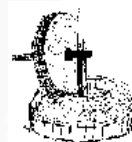
Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	10,00
0,750 litri:	14,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:

Confezione: vetro





AZIENDA

Frediani Mara

Anno fondazione: 1996

N° soci:

Titolare/i: Frediani Mara

Fondatore: Frediani Mara

Via Carmignanesse 233

50059 Vinci

Frazione:

Località: Vitolini

Prov: FI

Regione: Toscana

Naz: Italia

Tel: 0571584238

Fax:

Cell: 3206252631

marafred56@gmail.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: rifiuti differenziati



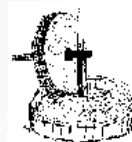
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 1,5 **Tipo terreno:** sciolto/sabbioso
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 1,5 **Forma allevamento:** vaso
Numero totale piante di olivo: 600

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Pendolino, Mignolo, Moraiolo, Frantoio



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica **Tipo estrazione:** ciclo continuo

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 12000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 1500
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 13

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO **Spaccio aziendale:** NO **Confezioni regalo:** SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	3,50	1 litro:	12,50	5 litri:	50,00
0,500 litri:	7,00	2 litri:			
0,750 litri:	9,00	3 litri:	32,00		

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
IL FAINI

Quantità prodotta (Kg): 13740
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Moraiolo 55
Leccino 30
Frantoio 10
Mignolo 3
Pendolino 2



AZIENDA

Imp. Agr. Montagano Umberto

Anno fondazione: 2002

N° soci:

Titolare/i: Montagano Umberto

Fondatore: Montagano Umberto

Via Apricena 13

71016 San Severo

Frazione:

Località:

Prov: FG

Regione: Puglia

Naz: Italia

Tel: 0882225825

Fax:

Cell: 3391590011

info@aziendamontagno.com

www.aziendamontagno.com

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: rifiuti differenziati



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 60 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 0 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo:
Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: alta pianura
Varietà di olive aziendali:
Peranzana



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
L'EXTRAVERGINE MONTAGANO

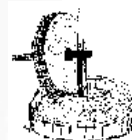
Quantità prodotta (Kg): 43668
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio
Varietà: %
Peranzana 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 3000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 40000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 13,30



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	3,90
0,500 litri:	6,20
0,750 litri:	7,65

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro
latta



La Casa del Vento di Pasquale di Lena

L' OLIO DI FLORA



AZIENDA

La Casa del Vento di Pasquale di Lena

Anno fondazione: 2002

N° soci:

Titolare/i: Pasquale di Lena

Fondatore: Pasquale di Lena

Contrada monte 148

86035 Larino

Frazione:

Località:

Prov: CB

Regione: Molise

Tel:

Fax:

Naz: Italia

Cell: +39 3358169881

casadelvento@hotmail.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
acquisto olive
imbottigliamento conto terzi

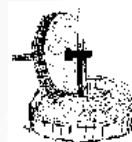
Ecosostenibilità: utilizzo di energie alternative
rifiuti differenziati



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	2,7	Tipo terreno:	altro
Superficie olivetata in affitto (ha):	0		
Superficie totale aziendale (ha):	2,7	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di olivo:	611		

Tipo allevamento:	Specializzato
Coltivazione oliveto:	media collina
Varietà di olive aziendali:	
Gentile di Larino	



LAVORAZIONE

Tipo raccolta:	bacchiatura e brucatura a mano	Tipo estrazione:	ciclo continuo 3 fasi
----------------	--------------------------------	------------------	-----------------------

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	15000
Olive acquistate (kg):	
Produzione totale di olio (kg):	3400
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	11,8



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,00	1 litro:	10,00	5 litri:	50,00
0,500 litri:	10,00	2 litri:	20,00		
0,750 litri:		3 litri:	30,00		

Confezione: vetro
latta



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
L' OLIO DI FLORA

Quantità prodotta (Kg): 3400
Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Gentile di Larino 100



AZIENDA

La Ranocchiaia

Anno fondazione: 2012 N° soci:

Titolare/i: Judyta Tyszkiewicz

Fondatore: Gianluca Grandis

Via Grevigiana 98
50026 S. Casciano V.P.

Frazione: San Casciano V.P.

Località: Mercatale V.P.

Prov: FI

Regione: Toscana

Naz: Italia

Tel: 055821171

Fax: 055821171

Cell: 3401699380

info@laranocchiaia.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione



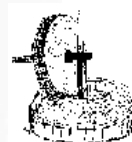
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):
Superficie olivetata in affitto (ha):
Superficie totale aziendale (ha):
Numero totale piante di olivo:

Tipo terreno:
13
30
4300

Forma allevamento: monocono

Tipo allevamento: Promiscuo (olivi + altro)
Coltivazione oliveto: media collina
Varietà di olive aziendali:
Leccino, Pendolino, Moraiolo, Correggiolo, Frantoio, Rossellino, Leccio del Corno



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 100072
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 8100
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 12



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	13,50
0,500 litri:	19,50
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Diploma d'onore con Punzone d'Argento

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
100% Italiano**

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

O.E.V.O

Quantità prodotta (Kg): 2183

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Moraiolo 80

Leccio del Corno 20

Malga sociale Monte Asolone Soc. Coop. Agr.

MALGA SOCIALE MONTE ASOLONE L4



AZIENDA

Malga sociale Monte Asolone Soc. Coop. Agr.

Anno fondazione: 1970

N° soci: 450

Titolare/i:

Fondatore:

Via Costantina 1
36020 Pove del Grappa

Frazione:

Località:

Prov: VI

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390424550108

Fax: +390424550108

Cell: +393341938085

coopmonteasolone@gmail.com



Produzione aziendale: frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà
lavorazione conto terzi

acquisto olio
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha):

Forma allevamento:

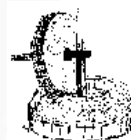
Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Pendolino, Leccio del Corno



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MALGA SOCIALE MONTE ASOLONE L4

Quantità prodotta (Kg): 550

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Frantoio
Leccino
Altre

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

44721,41

Olio acquistato (kg):

2947,10

Resa in olio (%):

11,36



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,00
0,500 litri:	8,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	42,00

5 litri:	70,00
----------	-------

Confezione: vetro

Malga sociale Monte Asolone Soc. Coop. Agr.

MALGA SOCIALE MONTE ASOLONE L3



AZIENDA

Malga sociale Monte Asolone Soc. Coop. Agr.

Anno fondazione: 1970

N° soci: 450

Titolare/i:

Fondatore:

Via Costantina 1

36020 Pove del Grappa

Frazione:

Località:

Prov: VI

Regione: Veneto

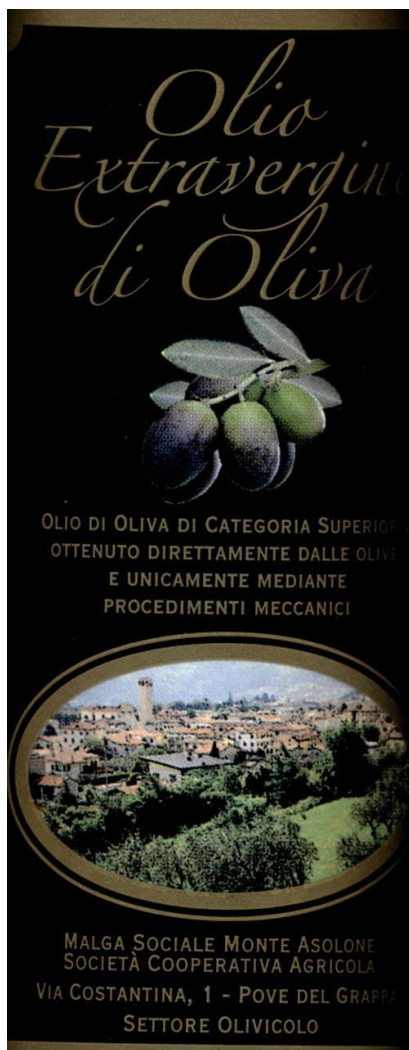
Naz: Italia

Tel: +390424550108

Fax: +390424550108

Cell: +393341938085

coopmonteasolone@gmail.com



Produzione aziendale: frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà
lavorazione conto terzi

acquisto olio
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità:

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha):

Forma allevamento:

Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Pendolino, Leccio del Corno



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MALGA SOCIALE MONTE ASOLONE L3

Quantità prodotta (Kg): 500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Frantoio

Leccino

Altre

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

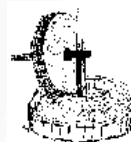
44721,41

Olio acquistato (kg):

2947,10

Resa in olio (%):

11,36



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	8,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

Maria Liliana Stiavelli

Anno fondazione: 2010

N° soci:

Titolare/i: Maria Liana Stiavelli

Fondatore:

Via Citerna 144

50052 Certaldo

Frazione:

Località:

Prov: FI

Regione: Toscana

Tel: 3355395873

Naz: Italia

Fax:

Cell:

info@paluffo.com

www.paluffo.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà

Ecosostenibilità: bioedilizia
rifiuti differenziati
controllo di emissioni CO2

altro

TERRITORIO

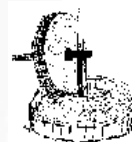
Superficie olivetata di proprietà (ha): 5
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 7
Numero totale piante di olivo: 708
Tipo terreno: medio impasto
Forma allevamento: monocono
Tipo allevamento: Promiscuo (olivi + altro)
Coltivazione oliveto: media collina
Varietà di olive aziendali: Frantoio, Moraiolo, Pendolino, altre toscane



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica
Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 61 - 100 q.li
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 8 - 14 q.li
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 13



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI
Spaccio aziendale: SI
Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	8,00	1 litro:		5 litri:	
0,500 litri:	12,50	2 litri:		63,00	
0,750 litri:	14,00	3 litri:			

Confezione: vetro
bag in box



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
PALUFFO

Quantità prodotta (Kg): 655

Certificazioni:

Dop Colline di Firenze

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Frantoio 40

Moraiolo 30

Pendolino 10

Antre 20



AZIENDA

Marijan Topić

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Marijan Topić

Fondatore:

Via Teslina 30
52100 Pola

Frazione:

Località:

Prov: Pola

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38552540627

Fax: +38552540627

Cell: +385995034415

marijan.topic@pu.t-com.hr



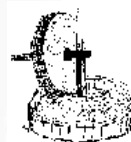
Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 1 Tipo terreno: altro
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 0 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 320
Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: mare
Varietà di olive aziendali:
Leccino



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 2158
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 259
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%):

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: NO

Confezioni regalo: NO

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

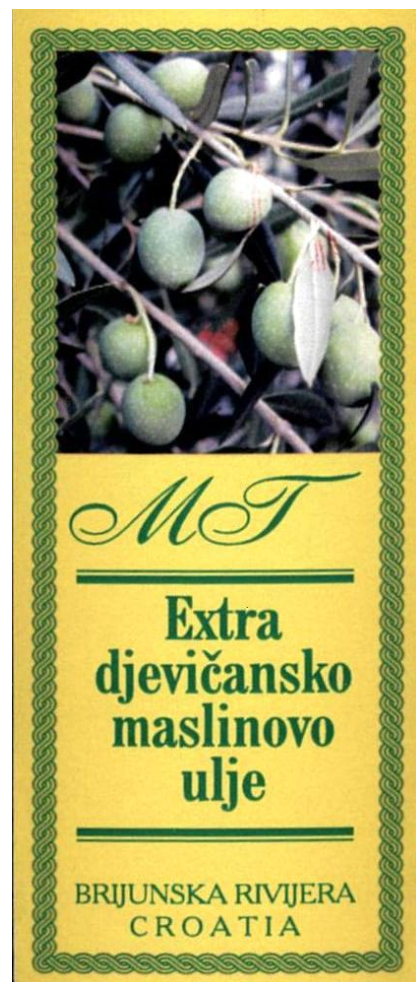
2 litri:

3 litri:

5 litri:

--

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LECCINO

Quantità prodotta (Kg): 285

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Leccino 100



AZIENDA

Masia el Altet, s.l.

Anno fondazione: 2005

N° soci:

Titolare/i: Jorge Petit Ilario

Fondatore: Jorge Petit Ilario

Calle Ramon y Cajal, 6 1°

03440 Ibi

Frazione:

Località: Comunidad Valencian

Prov: Alicante

Regione: Spagna

Naz: Spagna

Tel: 965550705

Fax: 966525702

Cell: 60642254

info@masia-el-altet.com

www.masia-el-altet.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità:



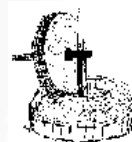
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	70	Tipo terreno:	limoso/argilloso
Superficie olivetata in affitto (ha):	204		
Superficie totale aziendale (ha):	75	Forma allevamento:	globo vaso
Numero totale piante di olivo:	14500		

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: pedemontana

Varietà di olive aziendali:

Picual, Arbequina, Changlot Real, Genovesa, Blanqueta



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	497800
Olive acquistate (kg):	
Produzione totale di olio (kg):	51840
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: ---

Spaccio aziendale: ---

Confezioni regalo: ---

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:		1 litro:		5 litri:
0,500 litri:	13,00	2 litri:		
0,750 litri:		3 litri:		

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

HIGH QUALITY

Quantità prodotta (Kg): 26600

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Piquet 60

Arbequina 20

Genovesa, Blanqueta 20



AZIENDA

Masia el Altet, s.l.

Anno fondazione: 2005

N° soci:

Titolare/i: Jorge Petit Ilario

Fondatore: Jorge Petit Ilario

Calle Ramon y Cajal, 6 1°

03440 Ibi

Frazione:

Località: Comunidad Valencian

Prov: Alicante

Regione: Spagna

Naz: Spagna

Tel: 965550705

Fax: 966525702

Cell: 60642254

info@masia-el-altet.com

www.masia-el-altet.com



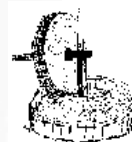
Produzione aziendale: piante di ulivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	70	Tipo terreno:	limoso/argilloso
Superficie olivetata in affitto (ha):	204		
Superficie totale aziendale (ha):	75	Forma allevamento:	globo vaso
Numero totale piante di ulivo:	14500		
Tipo allevamento:	Specializzato		
Coltivazione uliveto:	pedemontana		
Varietà di olive aziendali:			
Picual, Arbequina, Changlot Real, Genovesa, Blanqueta			



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica **Tipo estrazione:** ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	497800
Olive acquistate (kg):	
Produzione totale di olio (kg):	51840
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: --- **Spaccio aziendale:** --- **Confezioni regalo:** ---

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:		1 litro:		5 litri:
0,500 litri:	15,00	2 litri:		
0,750 litri:		3 litri:		

Confezione: vetro



1° classificato

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
Bacino del Mediterraneo

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

SPECIAL SELECTION

Quantità prodotta (Kg): 6840

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Changlot Real 100



Diploma d'onore con Punzone d'Argento

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Bacino del Mediterraneo**

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PREMIUM

Quantità prodotta (Kg): 11750

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Changlot Real 30

Picual 30

Genovesa, Blanqueta 40

AZIENDA

Masia el Altet, s.l.

Anno fondazione: 2005

N° soci:

Titolare/i: Jorge Petit Ilario

Fondatore: Jorge Petit Ilario

Calle Ramon y Cajal, 6 1°

03440 Ibi

Frazione:

Località: Comunidad Valencian

Prov: Alicante

Regione: Spagna

Naz: Spagna

Tel: 965550705

Fax: 966525702

Cell: 60642254

info@masia-el-altet.com

www.masia-el-altet.com

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità:

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	70	Tipo terreno:	limoso/argilloso
Superficie olivetata in affitto (ha):	204		
Superficie totale aziendale (ha):	75	Forma allevamento:	globo
Numero totale piante di olivo:	14500		vaso

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: pedemontana

Varietà di olive aziendali:

Picual, Arbequina, Changlot Real, Genovesa, Blanqueta

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 497800

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 51840

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: ---

Spaccio aziendale: ---

Confezioni regalo: ---

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	13,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



AZIENDA

Masia el Altet, s.l.

Anno fondazione: 2005

N° soci:

Titolare/i: Jorge Petit Ilario

Fondatore: Jorge Petit Ilario

Calle Ramon y Cajal, 6 1°

03440 Ibi

Frazione:

Località: Comunidad Valencian

Prov: Alicante

Regione: Spagna

Naz: Spagna

Tel: 965550705

Fax: 966525702

Cell: 60642254

info@masia-el-altet.com

www.masia-el-altet.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità:



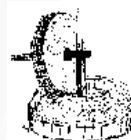
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	70	Tipo terreno:	limoso/argilloso
Superficie olivetata in affitto (ha):	204		
Superficie totale aziendale (ha):	75	Forma allevamento:	globo vaso
Numero totale piante di olivo:	14500		

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: pedemontana

Varietà di olive aziendali:

Picual, Arbequina, Changlot Real, Genovesa, Blanqueta



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	497800
Olive acquistate (kg):	
Produzione totale di olio (kg):	51840
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: ---

Spaccio aziendale: ---

Confezioni regalo: ---

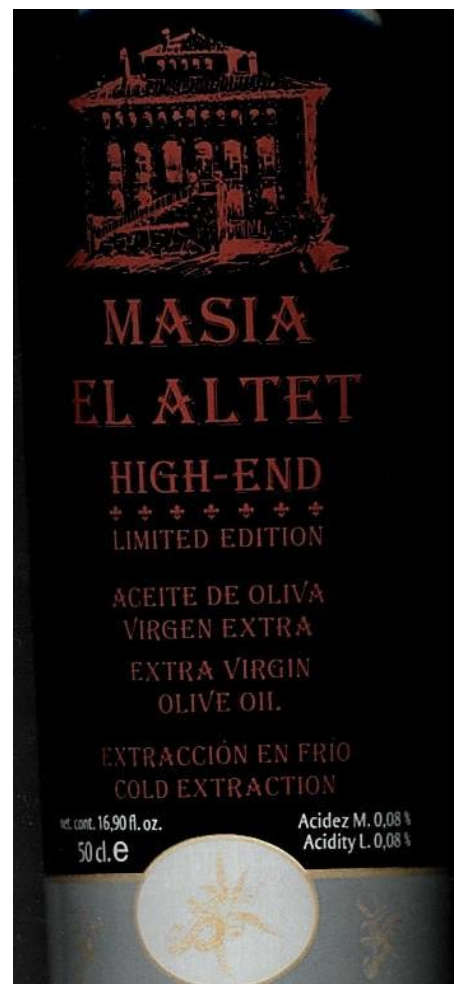
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	15,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

HIGHT END

Quantità prodotta (Kg): 6550

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Picual 100



AZIENDA

Mezzecrete Soc. Agr. Arl

Anno fondazione: 2010

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Viale Giotto 2/c
00153 Roma

Frazione:

Località:

Prov: RM

Regione: Lazio

Tel: +390657301448

Naz: Italia
Fax: +390657284436

Cell: +393400603046

neci@mezz.biz



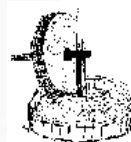
Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 8,79 Tipo terreno: limoso/argilloso
Superficie olivetata in affitto (ha):
Superficie totale aziendale (ha): 260 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 2363
Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina
Varietà di olive aziendali:
Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OLIO NECE

Quantità prodotta (Kg): 1031

Certificazioni:

Dop Terre di Siena

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Leccino 42

Frantoio 27

Moraiolo 20

Pendolino 11

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 11,003
Olive acquistate (kg): 0
Produzione totale di olio (kg): 1031,4
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 9,4



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

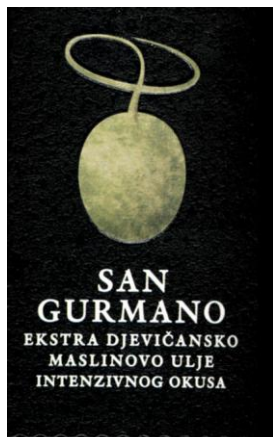
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	11,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Mih d.o.o. Poreč

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Darko Kadum

Fondatore: Regione Istrina

Via Obala Marjala Tita 21

52440 Poreč - Parenzo

Frazione:

Località:

Prov: Pula - Pola

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38552432224

Fax: +385432224

Cell: +385911368160

melinda@mih.hr

www.sangurmano.com



Produzione aziendale: imbottigliamento di proprietà
acquisto olive

Ecosostenibilità:

TERRITORIO



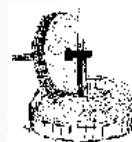
Superficie olivetata di proprietà (ha): 0 Tipo terreno:
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 15 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 5000

Tipo allevamento: Specializzato

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:

Bianchera, Buza, Carbonazza, Leccino, Pendolino, Rossignola



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano
bacchiatura e brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

200000

Produzione totale di olio (kg):

20000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: NO

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	11,00
0,500 litri:	17,50
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:

Confezione:

Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
Bacino del Mediterraneo

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

SAN GURMANO

Quantità prodotta (Kg): 5500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Bianchera 40

Buza 40

Carbonazza 20



AZIENDA

Monaci Fabio e Lanzini Gabriella ss - sa

Anno fondazione: 1990

N° soci:

Titolare/i: Monaci Fabio e Lanzini Gabriella

Fondatore: Monaci Fabio

Via Podere Vignacci 22 - Loc. Montenero d'Orcia
58033 Castel del Piano

Frazione:

Località:

Prov: GR

Regione: Toscana

Naz: Italia

Tel: 0564954073

Fax: 0564954073

Cell: 3403109680

info@vignacciwineoil.it

www.info@vignacciwineoil.it

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà



Ecosostenibilità:

utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 7 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 50 Forma allevamento: 3000
Numero totale piante di olivo: 3000

Tipo allevamento:

Specializzato

Coltivazione oliveto:

alta collina

Varietà di olive aziendali:

Frantoio, Leccino, Moraiolo, Canino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DE VIGNACCI

Quantità prodotta (Kg): 5129

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Frantoio 60

Leccino 30

Moraiolo 5

Canino 5

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo misto

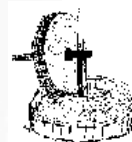
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 50000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 6500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	
0,750 litri:	14,00

1 litro:	12,00
2 litri:	
3 litri:	36,00

5 litri:	60,00
----------	-------

Confezione: vetro
latta



Monte Schiavo - Tenuta Pieralisi srl Soc. Agr.

4 ORE SARGANO



AZIENDA

Monte Schiavo - Tenuta Pieralisi srl Soc. Agr.

Anno fondazione: 1995

N° soci:

Titolare/i: Andrea Pieralisi

Fondatore: Gennaro Pieralisi

Via Vivaio

60030 Maiolati Spontini

Frazione: Monteschiavo

Località:

Prov: AN

Regione: Marche

Naz: Italia

Tel: +390731700385 Fax: +390731703359

Cell:

info@monteschiavo.it

www.monteschiavo.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: certificazione emas

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 50 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):
Superficie totale aziendale (ha): 50 Forma allevamento: monocono
Numero totale piante di olivo: 25000

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina
Varietà di olive aziendali:

Frantoio, Leccino, Pendolino, Ascolana dura, Carboncella, Rosciola, Sargano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

4 ORE SARGANO

Quantità prodotta (Kg): 272

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Sargano 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo

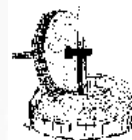
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: ---

Spaccio aziendale: ---

Confezioni regalo: ---

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,60
0,500 litri:	7,20
0,750 litri:	9,99

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Monte Schiavo - Tenuta Pieralisi srl Soc. Agr.

4 ORE CARBONCELLA



AZIENDA

Monte Schiavo - Tenuta Pieralisi srl Soc. Agr.

Anno fondazione: 1995

N° soci:

Titolare/i: Andrea Pieralisi

Fondatore: Gennaro Pieralisi

Via Vivaio

60030 Maiolati Spontini

Frazione: Monteschiavo

Località:

Prov: AN

Regione: Marche

Naz: Italia

Tel: +390731700385 Fax: +390731703359

Cell:

info@monteschiavo.it

www.monteschiavo.it



Produzione aziendale: piante di ulivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: certificazione emas

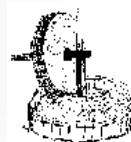


TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 50 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):
Superficie totale aziendale (ha): 50 Forma allevamento: monocono
Numero totale piante di ulivo: 25000

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione uliveto: media collina
Varietà di ulive aziendali:

Frantoio, Leccino, Pendolino, Ascolana dura, Carboncella, Rosciola, Sargano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

4 ORE CARBONCELLA

Quantità prodotta (Kg): 272

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Carboncella 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: ---

Spaccio aziendale: ---

Confezioni regalo: ---

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,60
0,500 litri:	7,20
0,750 litri:	9,99

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Monton Alto

Anno fondazione: 2007

N° soci:

Titolare/i: Angel Barbera

Fondatore: Angel Barbera

Via Infanta Mercedes 67

28020 Madrid

Frazione:

Località:

Prov: Madrid - Spagna

Regione: Spagna

Naz: Spagna

Tel: +34915712014

Fax: +34915712566

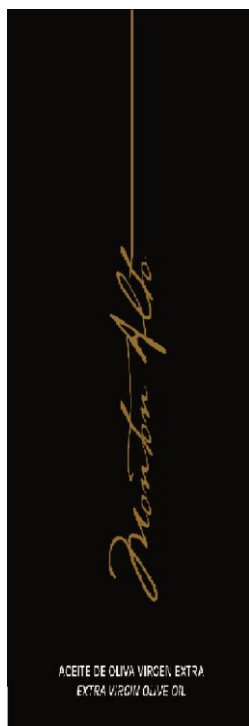
Cell:

madrid@montonalto.com

www.montonalto.com

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità:

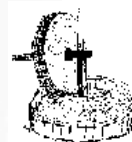


TERRITORIO



Superficie olivetata di proprietà (ha): 110 Tipo terreno: limoso/argilloso
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 145 Forma allevamento:
Numero totale piante di olivo: 32000
Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: bassa collina
Varietà di olive aziendali:
Arbequina, Cornicabra

LAVORAZIONE



Tipo raccolta: meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 900000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 135000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 15

COMMERCIALIZZAZIONE



Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	7,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro

Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
Bacino del Mediterraneo

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MONTON ALTO

Quantità prodotta (Kg): 5758

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Arbequina 100



AZIENDA

Negri Olive

Anno fondazione: 2001

N° soci:

Titolare/i: William Negri

Fondatore: William Negri

Dolinska

52220 Labin - Albona

Frazione:

Località:

Prov: Labin

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38552875280

Fax: +38552875280

Cell: +38598219524

info@negri-olive.com

www.negri-olive.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

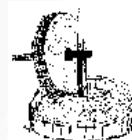
Superficie olivetata di proprietà (ha): 3 Tipo terreno:
Superficie olivetata in affitto (ha): 3
Superficie totale aziendale (ha): 6 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 2000

Tipo allevamento: Specializzato

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Pendolino, Frantoio, Busa, Bianchera, Istriana



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

2000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: NO

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	11,00
0,500 litri:	20,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

NEGRI

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Leccino 90

Pendolino 10

Nuovo Oleificio Sandro Chisu

VANTU RISERVA LIMITED



AZIENDA

Nuovo Oleificio Sandro Chisu

Anno fondazione: 1989

N° soci:

Titolare/i: Chisu Angelo

Fondatore: Chisu Angelo

Loc. Gherghetenore sn.

08028 Orosei

Frazione:

Località:

Prov: NU

Regione: Sardegna

Tel: 0784999411

Fax:

Cell: 3382751717

Naz: Italia

oliochisu@libero.it

www.oliochisu.it



Produzione aziendale: piante di ulivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà
acquisto olio

acquisto olive
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati



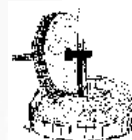
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	2	Tipo terreno:	ghiaioso
Superficie olivetata in affitto (ha):	0		
Superficie totale aziendale (ha):	2	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di ulivo:			

Tipo allevamento: Promiscuo e specializzato
Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Bosana, Nera di Ocina



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	5000
Olive acquistate (kg):	50000
Produzione totale di olio (kg):	6500
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	11



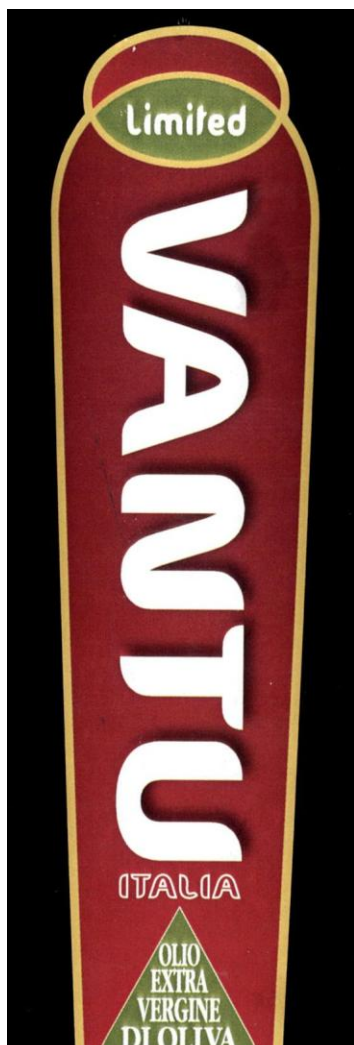
COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:		1 litro:		5 litri:
0,500 litri:	11,00	2 litri:		
0,750 litri:		3 litri:		

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

VANTU RISERVA LIMITED

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Nera di Oliena	60
Bosana	40



AZIENDA

O.P.G. Aralica

Anno fondazione: 2000

N° soci:

Titolare/i: Josip Aralica

Fondatore: Josip Aralica

Via Galići 48/e

52470 Umag

Frazione:

Località:

Prov: Umago - Croazia

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38052894249

Fax: +38052894250

Cell: +380998353173

priny@pu.t.-com.hr

www.priny.hr



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

acquisto olive
acquisto olio

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	1	Tipo terreno:	roccioso
Superficie olivetata in affitto (ha):	3,5		
Superficie totale aziendale (ha):	4,5	Forma allevamento:	vaso altro
Numero totale piante di olivo:	620		

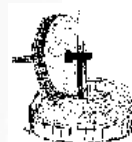
Tipo allevamento:

Promiscuo (olivi + altro)

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:

Bianchera, Carbonazza, Buza, Frantoio, Leccino, Pendolino, Moraiolo, Maurino, Coratina, Ascolana, Picholine



LAVORAZIONE

Tipo raccolta:	brucatura a mano brucatura a mano e meccanica bacchiatura e brucatura a mano	Tipo estrazione:	ciclo continuo 3 fasi
----------------	--	------------------	-----------------------

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	7000
Olive acquistate (kg):	3000
Produzione totale di olio (kg):	1300
Olio acquistato (kg):	1000
Resa in olio (%):	12



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line:	SI	Spaccio aziendale:	SI	Confezioni regalo:	SI
------------------	----	--------------------	----	--------------------	----

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,00	1 litro:	15,00	5 litri:	50,00
0,500 litri:	10,00	2 litri:	30,00		
0,750 litri:	15,00	3 litri:	45,00		

Confezione: vetro
latta
bag in box



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Virgo Croaticumvirgo croaticum

Quantità prodotta (Kg): 1300

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Istrian Bianchera	20
Carbonazza	20
Picholine	5
Leccino	20
Pendolino-Coratina	5
Buza	5
Frantoio	20
Moraiolo-Maurino	5
Puntoza	5



AZIENDA

O.P.G. Enio Zubin

Anno fondazione: 2000

N° soci:

Titolare/i: Enio Zubin

Fondatore: Enio Zubin

Via Buščina 18 b

52470 Umag

Frazione:

Località:

Prov: Umago

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38552732100

Fax: +38552732101

Cell: +395912732101

enio.zubin@pu.t-com.hr

www.



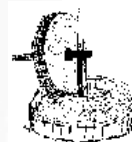
Produzione aziendale:

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	17	Tipo terreno:	medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):	3		roccioso
Superficie totale aziendale (ha):	20	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di olivo:	4000		cespuglio
Tipo allevamento:	Specializzato		
Coltivazione oliveto:	media collina		
Varietà di olive aziendali:			
Bianchera, Buza, Frantoio, Morgazza, Coratina			



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	22000
Olive acquistate (kg):	
Produzione totale di olio (kg):	2500
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	12,5



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: ---

Spaccio aziendale: ---

Confezioni regalo: ---

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	8,00
0,500 litri:	15,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro

Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
Bacino del Mediterraneo**

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OIO DE BUŠČINA - MORGAZZA

Quantità prodotta (Kg): 800

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Morgazza 100



AZIENDA

O.P.G. Viviano Antolović

Anno fondazione: 1995

N° soci:

Titolare/i: Viviano Antolović

Fondatore: Viviano Antolović

Via Peroj 13/b

52429 Grožnjan - Grisignana

Frazione:

Località:

Prov: Grisignana

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38552776107 Fax:

Cell: +385915047244

ketrin1108@gmail.com

www.antolovic-maslinova-ulja.hr

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 3 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 3 Forma allevamento: altro
Numero totale piante di olivo: 1200

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Bianchera istriana, Leccino, Parbona, Pavonaza, Pendolino,
Frantoio, Muraiolo

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 1500
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 1500
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 10

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	10,00
0,750 litri:	14,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:

Confezione: vetro



Diploma d'onore con Punzone d'Argento

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
Bacino del Mediterraneo

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ISTARSKA BJELICA

Quantità prodotta (Kg): 800

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Istarska Belica 100



AZIENDA

Olearia del Garda Spa

Anno fondazione: 1986

N° soci:

Titolare/i: Erbifori Roberto, Mariangela

Fondatore: Erbifori Augusto

Via Largo del Casel 19

37011 Bardolino

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390456210722

Fax: +390456212699

Cell: +390456210728

odg@oleariadelgarda.com

www.oleariadelgarda.com



Produzione aziendale: imbottigliamento di proprietà
imbottigliamento conto terzi
acquisto olio

Ecosostenibilità:

TERRITORIO



Superficie olivetata di proprietà (ha):

0 Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha):

0

Superficie totale aziendale (ha):

0 Forma allevamento:

Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:

PREMIO SPECIALE PER LA "MIGLIOR CONFEZIONE"

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

BIOLOGICO

Quantità prodotta (Kg):

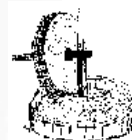
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Miste 100

LAVORAZIONE



Tipo raccolta:

Tipo estrazione:

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

COMMERCIALIZZAZIONE



Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: NO

Confezioni regalo: NO

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	
0,750 litri:	9,50

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro

Olearia del Garda Spa

olio extra vergine di oliva Garda DOP



AZIENDA

Olearia del Garda Spa

Anno fondazione: 1986

N° soci:

Titolare/i: Erbifori Roberto, Mariangela

Fondatore: Erbifori Augusto

Via Largo del Casel 19

37011 Bardolino

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390456210722

Fax: +390456212699

Cell: +390456210728

odg@oleariadelgarda.com

www.oleariadelgarda.com



Produzione aziendale: imbottigliamento di proprietà
imbottigliamento conto terzi
acquisto olio

Ecosostenibilità:

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

0 Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha):

0

Superficie totale aziendale (ha):

0 Forma allevamento:

Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

olio extra vergine di oliva Garda DOP

Quantità prodotta (Kg): 25000

Certificazioni:

Garda DOP

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Casaliva 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta:

Tipo estrazione:

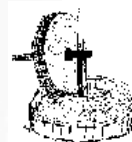
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: NO

Confezioni regalo: NO

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	
0,750 litri:	12,50

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

Olearia del Garda Spa

Anno fondazione: 1986

N° soci:

Titolare/i: Erbifori Roberto, Mariangela

Fondatore: Erbifori Augusto

Via Largo del Casel 19

37011 Bardolino

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390456210722

Fax: +390456212699

Cell: +390456210728

odg@oleariadelgarda.com

www.oleariadelgarda.com

Produzione aziendale: imbottigliamento di proprietà
imbottigliamento conto terzi
acquisto olio

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

0 Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha):

0

Superficie totale aziendale (ha):

0 Forma allevamento:

Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DRUPA D'ORO

Quantità prodotta (Kg): 25000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

miste 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta:

Tipo estrazione:

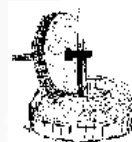
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: NO

Confezioni regalo: NO

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	5,20
0,750 litri:	6,90

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

Oleificio Angelini e C. srl

Anno fondazione: 1989

N° soci: 3

Titolare/i: Viscione Cesare

Fondatore: Angelini Alberto

Via Faiano 116/A

63100 Ascoli Piceno

Frazione:

Località:

Prov: AP

Regione: Marche

Tel: 0736251218

Naz: Italia

Fax: 0736251218

Cell: 3288605636

olioangelini@libero.it

www.olioangelini.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

acquisto olive
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	2	Tipo terreno:	medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):	2		
Superficie totale aziendale (ha):	4	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di olivo:	600		
Tipo allevamento:	Specializzato		
Coltivazione oliveto:	media collina		
Varietà di olive aziendali:			
Ascolana tenera, Frantoio			

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura e brucatura a mano Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	10000
Olive acquistate (kg):	140000
Produzione totale di olio (kg):	18000
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	12-13

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: SI

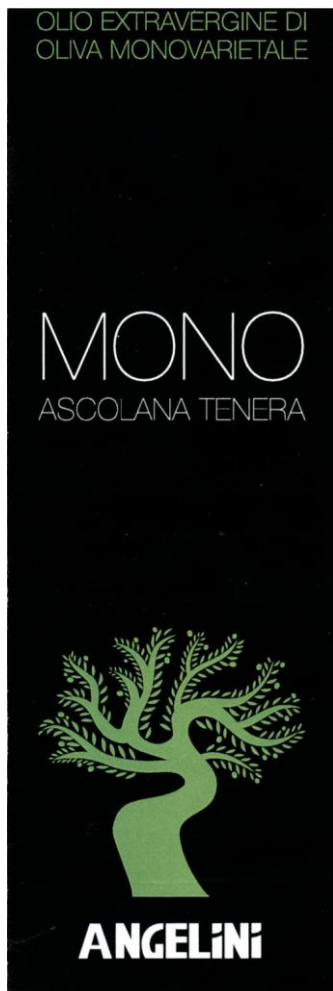
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	8,00
0,500 litri:	14,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro
latta



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
Monovarietale

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ASCOLANA TENERA

Quantità prodotta (Kg): 1800

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Ascolana 100



AZIENDA

Oleificio Cisano srl unipersonale

Anno fondazione: 1978

N° soci:

Titolare/i: Flavio Turri

Fondatore: Flavio Turri

Via Peschiera 54

37011 Bardolino

Frazione: Cisano

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Tel: 0456229047

Naz: Italia

Fax: 0456229024

Cell:

info@museum.it

www.museum.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà
acquisto olio

acquisto olive
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: rifiuti differenziati

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 0,4 Tipo terreno: ghiaioso
Superficie olivetata in affitto (ha): 4
Superficie totale aziendale (ha): 0 Forma allevamento:
Numero totale piante di olivo: 600

Tipo allevamento: Promiscuo (olivi + altro)
Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

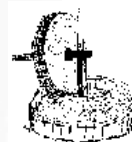
Casaliva, altre varietà discipl. dop



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo



Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 9593
Olive acquistate (kg): 21376
Produzione totale di olio (kg): 3792
Olio acquistato (kg): 2637
Resa in olio (%): 11,96

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

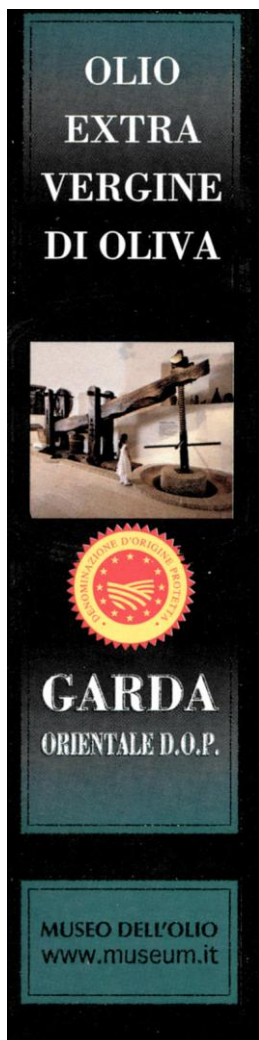
2 litri:

3 litri:

5 litri:

--

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MUSEUM DOP GARDA ORIENTALE

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

DOP GARDA ORIENTALE

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Casaliva 80

Pendolino 10

Lezzo 10

Oleificio Francesco Costa di Costa Gaetano

SOFIA



AZIENDA

Oleificio Francesco Costa di Costa Gaetano

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Costa Gaetano

Fondatore: Costa Francesco

Via Palermo 122
95034 Bronte

Frazione:

Località:

Prov: CT

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: +39095693236

Fax: +39095693236

Cell: +393387494809

info@oleificiocosta.com

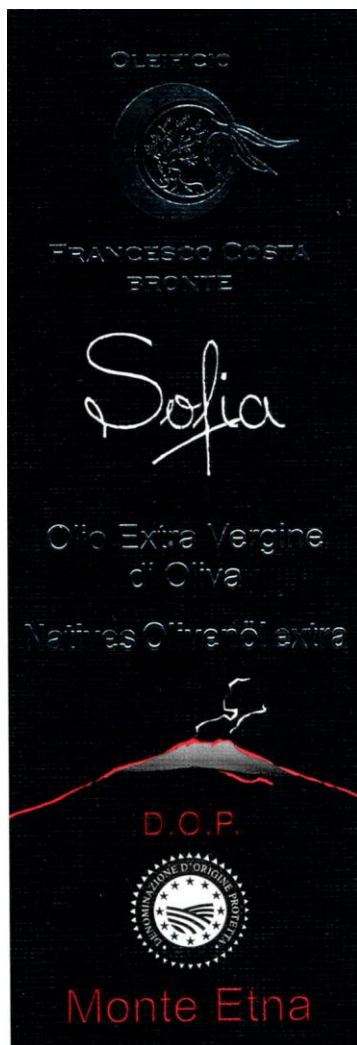
www.oleificiocosta.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà
acquisto olio

acquisto olive
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 2
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 6
Numero totale piante di olivo: 250
Tipo terreno: Vulcanico
Forma allevamento: vaso
Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina
Varietà di olive aziendali:
Nocellara dell'Etna

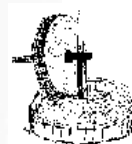


LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 10000
Olive acquistate (kg): 80000
Produzione totale di olio (kg): 20000
Olio acquistato (kg): 5000
Resa in olio (%): 16



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	14,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	40,00
----------	-------

Confezione: vetro
latta



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
SOFIA

Quantità prodotta (Kg): 6550
Certificazioni:
Dop Monte Etna

Categoria: Fruttato Medio
Varietà: %

Nocellara Etna 80
Biancolilla 20



AZIENDA

Oleificio Gulino di Presti Luciano e Eugenio sas

Anno fondazione: 1880 N° soci:

Titolare/i: Presti Luciano ed Eugenio

Fondatore: Giovanni Gulino

C.da Cicimia s.n.

97012 Chiaramonte Gulfi

Frazione:

Località:

Prov: RG

Regione: Sicilia

Tel: 0932921249

Naz: Italia

Fax: 0932921249

Cell: 3356628230

info@oleificiogulino.com

www.oleificiogulino.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

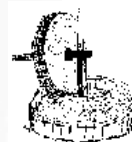
Ecosostenibilità: utilizzo di energie alternative
utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 15 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 15 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina
Varietà di olive aziendali:
Tonda Iblea



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 43000
Olive acquistate (kg): 41000
Produzione totale di olio (kg): 8500
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 10,11



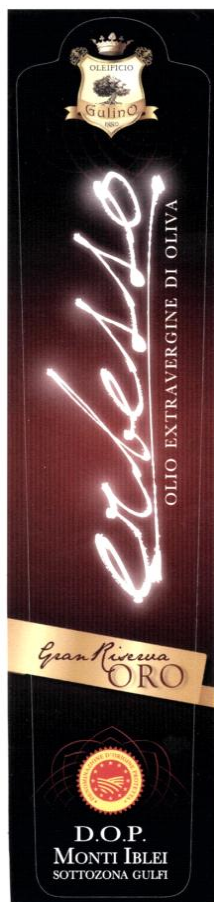
COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:		1 litro:		5 litri:
0,500 litri:	18,00	2 litri:		
0,750 litri:		3 litri:		

Confezione: vetro



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
DOP/IGP

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ERBESO

Quantità prodotta (Kg): 9279
Certificazioni:
DOP MONTI IBLEI - Sottozona Gulfi

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Tonda Iblea 100

Oleificio Piccoli Produttori di Castelletto

100% ITALIANO



AZIENDA

Oleificio Piccoli Produttori di Castelletto

Anno fondazione: 1963 N° soci: 154

Titolare/i: Veronesi Donato

Fondatore: Battistoni Edoardo

Via Vespucci Castelletto 6

37010 Brenzone

Frazione: Castelletto

Località: Castelletto

Prov: VR

Regione: Veneto

Tel: 0457430251

Naz: Italia

Fax: 0457430251

Cell: 3484734127

albved@alice.it

www.



Produzione aziendale: frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà
lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi
acquisto olio

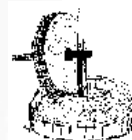
Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 0 Tipo terreno:
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 0 Forma allevamento:
Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento:
Coltivazione oliveto: media collina
Varietà di olive aziendali:
Casaliva



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 304446
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 48143
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 15

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

13,00

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro
latta



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
100% ITALIANO

Quantità prodotta (Kg): 19650
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Casaliva 90

Leccino 4

Trep 3

Favarol 3



AZIENDA

Oleificio Venturi Agape Di Guerra Nilvana & c. snc

Anno fondazione: 1978

N° soci:

Titolare/i: Guerra Nilvana

Fondatore: Guerra Dovilio

Via Peschiera 7

61028 Sassocorvaro

Frazione:

Località:

Prov: PU

Regione: Marche

Tel: 072278464

Naz: Italia

Fax: 072278464

Cell: 3391553556

info@olioagape.it

www.olioagape.it



Produzione aziendale: frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà
acquisto olive

lavorazione conto terzi

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

0 Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha):

0

Superficie totale aziendale (ha):

0 Forma allevamento:

Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:

Peranzana



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

AGAPE

Quantità prodotta (Kg): 12000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Peranzana 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

120000

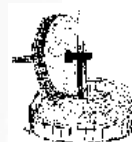
Produzione totale di olio (kg):

19000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line:

Spaccio aziendale:

Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	3,50
0,500 litri:	6,50
0,750 litri:	8,00

1 litro:	10,00
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	45,00
----------	-------

Confezione: vetro
latta





AZIENDA

Oleum Maris d.o.o.

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Velimir Juric'

Fondatore:

Via Trgovac'ka
Vodnjan - Dignano

Frazione:

Località:

Prov: Dignano

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38552512351

Fax: +38552512359

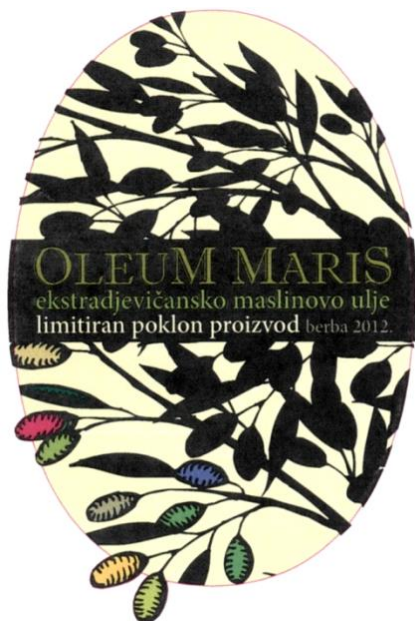
Cell: +38996838496

oleum-moris@oleum-moris.hr

www.oio-vivo.com

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità:



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Bacino del Mediterraneo

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OIO VIVO

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Istarska Belica 100

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): Tipo terreno: roccioso

Superficie olivetata in affitto (ha): 80

Superficie totale aziendale (ha): Forma allevamento: vaso

Numero totale piante di olivo: 14500

Tipo allevamento: Specializzato

Coltivazione oliveto: bassa collina

Varietà di olive aziendali:

Istarska Bjelica, Buza, Leccino, Pendolino, Zizzolera, Rossignola



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

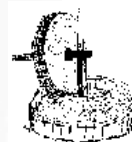
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 22000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 2500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	8,00
0,500 litri:	14,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:

Confezione: vetro





AZIENDA

Olibea sca

Anno fondazione: 2006 N° soci: 22

Titolare/i: Barbieri Francesca

Fondatore:

Piazza Simposio 5

36024 Nanto

Frazione:

Località:

Prov: VI

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390444638188 Fax: 0444639403

Cell:

olivicoltori@colliberici.it

www.olibea.it

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà



Ecosostenibilità:

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

Tipo terreno:

limoso/argilloso

Superficie olivetata in affitto (ha):

0

roccioso

Superficie totale aziendale (ha):

23,5

Forma allevamento:

vaso

Numero totale piante di olivo:

9000

monocono

Tipo allevamento:

Specializzato

Coltivazione oliveto:

media collina

Varietà di olive aziendali:

Rasara, Leccino, Frantoio, Pertegaro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DELFO

Quantità prodotta (Kg): 848

Certificazioni:

Veneto colli Euganei e Berici

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Rasara 60

Leccino 30

Frantoio 10

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo misto

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

62400

Olive acquistate (kg):

0

Produzione totale di olio (kg):

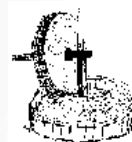
8425

Olio acquistato (kg):

0

Resa in olio (%):

13,2



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	7,00
0,500 litri:	12,50
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





—
EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO
OLJE SLOVENSKE ISTRE
Z ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA
—

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH THE
DESIGNATION OF ORIGIN FROM
SLOVENIAN ISTRIA

—
HLADNO STISKANJE
—

Plemenita Kortinca
NAIBOLIŠE IZ OBEH SVETOV
—

POPOLNOST ZELENE OLIVE
ZDRUŽENA Z BOGATIM OKUSOM
ČRNE OLIVE.

—
0.50L

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PLEMANITA KORTINCA

Quantità prodotta (Kg): 2800

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Istrska Belica 80

Leccino 10

Altre 10

AZIENDA

Olum d.o.o.

Anno fondazione: 2007

N° soci:

Titolare/i: Rojac Massimo

Fondatore: Rojac Massimo

Via Obala 114

6320 Portoroz

Frazione:

Località:

Prov: Piran

Regione: Slovenia

Tel:

Cell: +38630440742

Naz: Slovenia

Fax: +38656771357

massimo.rojac@simobil.si

www.olum.si

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà
lavorazione conto terzi

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 5,4 Tipo terreno:
Superficie olivetata in affitto (ha): 2,1
Superficie totale aziendale (ha): 5,4 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 2000

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: alta pianura

Varietà di olive aziendali:

Istrska Belica, Leccino



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 25700

Olive acquistate (kg): 10000

Produzione totale di olio (kg): 35700

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 17

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	8,00
0,500 litri:	10,00
0,750 litri:	15,00

1 litro:	14,00
2 litri:	
3 litri:	36,00

5 litri:	60,00
----------	-------

Confezione: vetro





AZIENDA

Olive srl - Società Agricola

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Bonifacio G. - Centofanti N. - Pracilio V.

Fondatore:

C.da Fonte Puteo, 3

66050 Lentella

Frazione:

Località:

Prov: CH

Regione: Abruzzo

Tel: 0873342445

Fax:

Naz: Italia

Cell: 3383205726

info@olivesrl.com

www.olivesrl.com



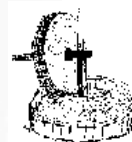
Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà

Ecosostenibilità: rifiuti differenziati



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 4,5 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): 7
Superficie totale aziendale (ha): 0 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 1500
Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: bassa collina
Varietà di olive aziendali:
Ascolana Tenera, Leccino



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 30000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 3000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 10



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

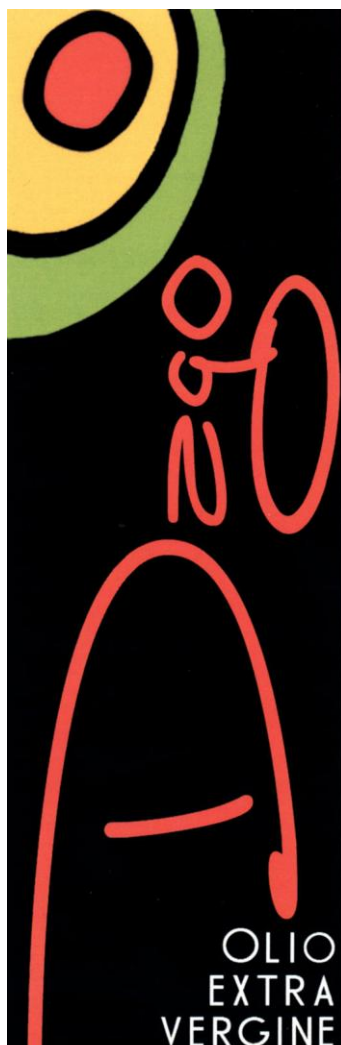
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,00
0,500 litri:	7,50
0,750 litri:	12,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	45,00
----------	-------

Confezione: vetro
latta



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DAGO

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Ascolana 100



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LAGHI LOMBARDI - LARIO

Quantità prodotta (Kg): 2290

Certificazioni:

Laghi Lombardi Lario

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Frantoio 35

Leccino 35

Frantoione 20

Pendolino 5

Bolgenia 2

Altre 3

AZIENDA

Olivicoltori Lago di Como soc. coop. agricola

Anno fondazione: 2011

N° soci: 21

Titolare/i: Gaetano Brusati

Fondatore:

Via alla Valle Masna 2

23828 Perledo

Frazione: Gittana

Località:

Prov: LC

Regione: Lombardia

Naz: Italia

Tel: +390341216080 Fax: +390341 171 20

Cell: +39 348 3996208

info@olicoop.it

www.olicoop.it

Produzione aziendale: piante di ulivo di proprietà
acquisto olive

Ecosostenibilità: rifiuti differenziati
trappole cattura massale



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 7 Tipo terreno: sciolto/sabbioso
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 7 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di ulivo: 2100

Tipo allevamento: Promiscuo e specializzato
Coltivazione uliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Frantoio, Leccino, Pedolino, Frantoione, Bolgeno

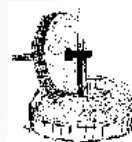


LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 13200
Olive acquistate (kg): 1800
Produzione totale di olio (kg): 1952
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 13



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	9,00
0,500 litri:	16,00
0,750 litri:	22,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

OPG Beaković Mauricio

Anno fondazione: 2011

N° soci:

Titolare/i: Mauricio Beakovic

Fondatore: Mauricio Beakovic

Brnobici, 74

52464 Kaštelir

Frazione:

Località:

Prov: Kaštelir

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: 052455217

Fax:

Cell: 0958292149

mauriciobeakovic@gmail.com

[www.](http://www.beakovic.hr)

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà



Ecosostenibilità:

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 3 Tipo terreno: roccioso
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 3 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 800

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: bassa collina

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Pendolino, Frantoio, Bianchera, Buza



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: tradizionale a presse

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 4000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 500
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 12,5

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: NO

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

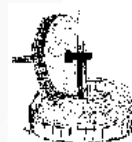
11,00

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

BEAKOVIĆ

Quantità prodotta (Kg): 545

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Leccino 50

Bianchera 20

Frantoio 20

Busa di Dignano 5

Pendolino 5



AZIENDA

OPG Flego

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Bruno Flego

Fondatore:

Via Zamask 10

52000 Pazin

Frazione:

Località:

Prov: Pazin

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38598421317

Fax: 052624384

Cell: +385992148450

tisadoo@inet.hr



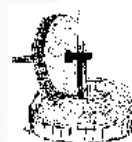
Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 7
 Superficie olivetata in affitto (ha): 0
 Superficie totale aziendale (ha): 7
 Numero totale piante di olivo: 3000
 Tipo allevamento: Specializzato
 Coltivazione oliveto: pedemontana
 Varietà di olive aziendali:
 Ascolana Tenera, Leccino



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano
 Tipo estrazione: ciclo continuo misto

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 25 t
 Olive acquistate (kg):
 Produzione totale di olio (kg): 3 t
 Olio acquistato (kg):
 Resa in olio (%): 10



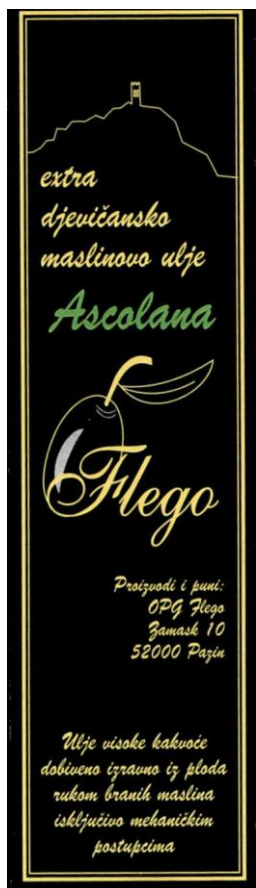
COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO
 Spaccio aziendale: SI
 Confezioni regalo: NO

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:		1 litro:		5 litri:
0,500 litri:		2 litri:		
0,750 litri:		3 litri:		

Confezione: vetro



1° classificato

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
 Bacino del Mediterraneo

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ASCOLANA

Quantità prodotta (Kg): 100

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Ascolana 100



AZIENDA

OPG Flego

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Bruno Flego

Fondatore:

Via Zamask 10

52000 Pazin

Frazione:

Località:

Prov: Pazin

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38598421317

Fax: 052624384

Cell: +385992148450

tisadoo@inet.hr



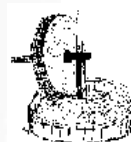
Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 7
 Superficie olivetata in affitto (ha): 0
 Superficie totale aziendale (ha): 7
 Numero totale piante di olivo: 3000
 Tipo allevamento: Specializzato
 Coltivazione oliveto: pedemontana
 Varietà di olive aziendali:
 Ascolana Tenera, Leccino



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano
 Tipo estrazione: ciclo continuo misto

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 25 t
 Olive acquistate (kg):
 Produzione totale di olio (kg): 3 t
 Olio acquistato (kg):
 Resa in olio (%): 10



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: NO

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

--

Confezione: vetro



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Bacino del Mediterraneo

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LECCINO

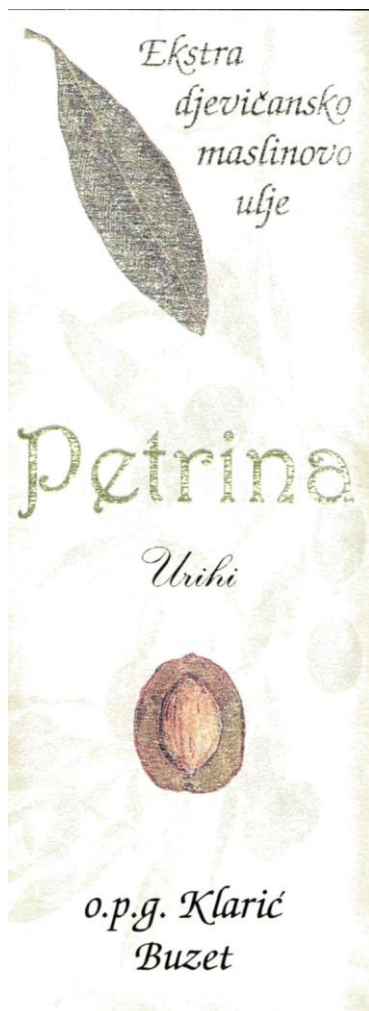
Quantità prodotta (Kg): 700

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Leccino 100



AZIENDA

OPG Jasenka i Ratko Klarić

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Buzet

Frazione:

Località:

Prov: Buzet

Regione: Istria

Tel:

Fax:

Naz: Croazia

Cell:

ratko.klaric@pu.t-com.hr

www.

Produzione aziendale:

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

0 Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha):

0

Superficie totale aziendale (ha):

0 Forma allevamento:

Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PETRINA

Quantità prodotta (Kg): 295

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Istrska Belica 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta:

Tipo estrazione:

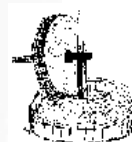
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line:

Spaccio aziendale:

Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	7,00
0,500 litri:	10,00
0,750 litri:	12,00

1 litro:	16,00
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:

Confezione: vetro





AZIENDA

OPG Marušić Vladimir

Anno fondazione: 2005

N° soci:

Titolare/i: Marušić Vladimir

Fondatore:

Via Valice 74

52420 Buzet

Frazione:

Località:

Prov: Buzet

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38552663265

Fax: +38552663265

Cell: +3850913662616

opg.marusic@pu.t-com.hr

www.opg-marusic.hr



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 8
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 8
Numero totale piante di olivo: 2100
Tipo terreno: medio impasto
Forma allevamento: vaso
Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina
Varietà di olive aziendali: Leccino, Istarska belica, Coratina, Pendolino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LECCINO

Quantità prodotta (Kg): 310

Certificazioni:

Categoria:

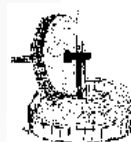
Varietà: %

Leccino 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica
Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 6500
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 650
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 10



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: ---

Confezioni regalo: NO

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,00
0,500 litri:	12,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





Oliveri

Ekstra djevičansko
maslinovo ulje
Extra virgin olive oil

Sangreal



1° classificato

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Bacino del Mediterraneo

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

SANGREAL

Quantità prodotta (Kg): 300

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Leccino	10
Itrana	10
Verzola	10
Pendolino	5
Arbosana	20
Bianchera	10
Maurino	5
Arbequina	20
Cipressino	10

AZIENDA

OPG Paulišić

Anno fondazione: 2000

N° soci:

Titolare/i: Paulisic Dario

Fondatore: Paulisic Dario

Via Labinci 41

Kaštelir

Frazione:

Località:

Prov: Istria

Regione: Istria

Tel: 0914455041

Fax:

Naz: Croazia

Cell:

info@olio-veri.com

www.oli-veri.com

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati
utilizzo di vetro leggero



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 6 Tipo terreno: roccioso
Superficie olivetata in affitto (ha):
Superficie totale aziendale (ha): 6 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 1500

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: bassa collina

Varietà di olive aziendali:

Coratina, Leccino, Pendolino, Maurino, Bianchera, Buza, Verzola,
Itrana, Ambrosana, Arbechi

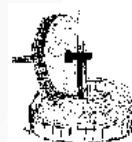


LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 20000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 2000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 10



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	7,00
0,500 litri:	13,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

OPG Paulišić

Anno fondazione: 2000

N° soci:

Titolare/i: Paulisic Dario

Fondatore: Paulisic Dario

Via Labinci 41

Kaštelir

Frazione:

Località:

Prov: Istria

Regione: Istria

Tel: 0914455041

Fax:

Naz: Croazia

Cell:

info@olio-veri.com

www.oli-veri.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati
utilizzo di vetro leggero

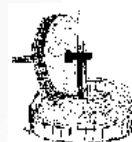


TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 6 Tipo terreno: roccioso
Superficie olivetata in affitto (ha):
Superficie totale aziendale (ha): 6 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 1500

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: bassa collina
Varietà di olive aziendali:

Coratina, Leccino, Pendolino, Maurino, Bianchera, Buza, Verzola, Itrana, Ambrosana, Arbecchi



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 20000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 2000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 10



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	7,00
0,500 litri:	13,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro

Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Bacino del Mediterraneo**

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LECCINO

Quantità prodotta (Kg): 400

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Leccino 100



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Bacino del Mediterraneo

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CORATINA

Quantità prodotta (Kg): 600

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Coratina 100

AZIENDA

OPG Paulišić

Anno fondazione: 2000

N° soci:

Titolare/i: Paulisic Dario

Fondatore: Paulisic Dario

Via Labinci 41

Kaštelir

Frazione:

Località:

Prov: Istria

Regione: Istria

Tel: 0914455041

Fax:

Naz: Croazia

Cell:

info@olio-veri.com

www.oli-veri.com

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati
utilizzo di vetro leggero



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 6 Tipo terreno: roccioso
Superficie olivetata in affitto (ha):
Superficie totale aziendale (ha): 6 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 1500

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: bassa collina
Varietà di olive aziendali:

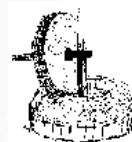
Coratina, Leccino, Pendolino, Maurino, Bianchera, Buza, Verzola, Itrana, Ambrosana, Arbecchi



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 20000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 2000
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 10



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	7,00
0,500 litri:	13,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
100% Italiano**

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PEDEMONTANA DEL GRAPPA

Quantità prodotta (Kg): 1146

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Frantoio	35
Leccino	35
Grignano	10
Pendolino	10
Altre	10

AZIENDA

Pedemontana del Grappa Soc. Coop. Agr.

Anno fondazione: 2000

N° soci: 460

Titolare/i:

Fondatore:

Via Tempesta 17
36063 Marostica

Frazione:

Località:

Prov: VI

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390424501628 Fax: +390424501628

Cell: +393392630071

giorgio.temporin@hotmail.it

www.pedemontanadelgrappa.it

Produzione aziendale: frantoio di proprietà
lavorazione conto terzi
acquisto olio dai soci

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha):

Forma allevamento:

Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Frantoio, Pendolino, Grignano, Coratina



LAVORAZIONE

Tipo raccolta:

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

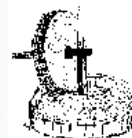
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: NO

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	8,00
0,750 litri:	11,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

Podere Midolla di Antonella Giulia Rastrelli

Anno fondazione: 2000

N° soci:

Titolare/i: Antonella Giulia Rastrelli

Fondatore: Antonella Giulia Rastrelli

Via Sant'Alluccio 5

59015 Carmignano

Frazione: Spazzavento

Località:

Prov: PO

Regione: Toscana

Naz: Italia

Tel: +390558718086 Fax:

Cell: +39368664923

poderemidolla@virgilio.it / info@poderemido.com

www.poderemidolla.com

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: bioedilizia
utilizzo di energie alternative
rifiuti differenziati

utilizzo di vetro leggero

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 14 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): 1
Superficie totale aziendale (ha): 15 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 3500

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 24270
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 3273
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 13,49

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: ---

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: NO

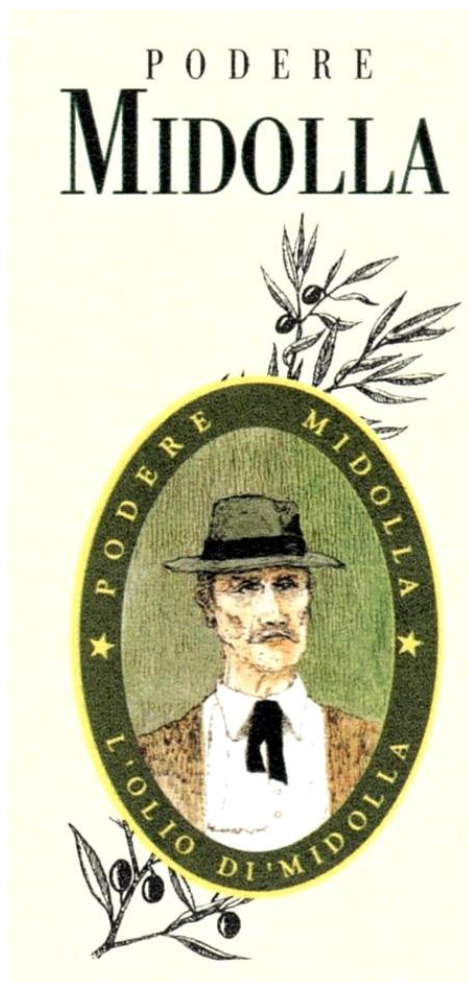
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	9,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PODERE MIDOLLA

Quantità prodotta (Kg): 2807

Certificazioni:

IGP Toscana

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Frantoio 40
Moraiolo 40
Leccino 10
Pendolino 10



AZIENDA

Produttori Valle di Comino Soc. Coop.

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Franco Valentina

Fondatore:

Via Garibaldi 32

03046 San Donato V. C.

Frazione:

Località:

Prov: FR

Regione: Lazio

Naz: Italia

Tel: +390776508106 Fax:

Cell: +393388897193

produttorivalledicomino@ymail.com



Produzione aziendale:

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

0 Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha):

0

Superficie totale aziendale (ha):

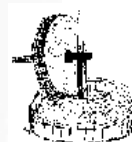
0 Forma allevamento:

Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:



LAVORAZIONE

Tipo raccolta:

Tipo estrazione:

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line:

Spaccio aziendale:

Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

--

Confezione:

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MARINA

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Reale di Kraljevic Marino

BUGA



AZIENDA

Reale di Kraljevic Marino

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Kraljevic Marino

Fondatore:

Via Media n°16

52474 Brtonigla-Verteneglio

Frazione:

Località:

Prov: Pola - Istria

Regione: Istria

Tel:

Fax:

Cell: +385998071515

olioevinireale@gmail.com

WWW.

Naz: Croazia



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità:



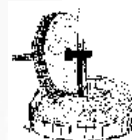
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 6 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 15 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 1500

Tipo allevamento: Promiscuo (olivi + altro)
Coltivazione oliveto: alta collina

Varietà di olive aziendali:

Buga, Bianchera, Leccino, Pendolino, Frantoia



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 10000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 1400
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 14

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,00
0,500 litri:	12,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro
latta



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

BUGA

Quantità prodotta (Kg): 600

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Buga 100



AZIENDA

Redoro srl

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via G. Marconi 30
37023 Grezzana

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Tel: +39045907622

Naz: Italia

Fax: +39045908048

Cell:

info@redoro.it

www.redoro.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

acquisto olive
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità:

utilizzo sottoprodotti della lavorazione
utilizzo di energie alternative
rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2
utilizzo di vetro leggero



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

4 Tipo terreno:

medio impasto

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha):

Forma allevamento:

vaso

Numero totale piante di olivo:

1500

Tipo allevamento:

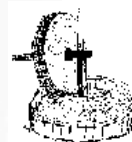
Specializzato

Coltivazione oliveto:

media collina

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favarol



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ANTICO FRANTOIO DI MEZZANE

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano 40

Favarol 40

Leccino 20

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

7000

Olive acquistate (kg):

150000

Produzione totale di olio (kg):

1100

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15,7



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Redoro srl

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via G. Marconi 30
37023 Grezzana

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +39045907622

Fax: +39045908048

Cell:

info@redoro.it

www.redoro.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

acquisto olive
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità:

utilizzo sottoprodotti della lavorazione
utilizzo di energie alternative
rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2
utilizzo di vetro leggero



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

4 Tipo terreno:

medio impasto

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha):

Forma allevamento:

vaso

Numero totale piante di olivo:

1500

Tipo allevamento:

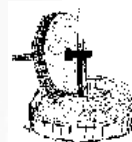
Specializzato

Coltivazione oliveto:

media collina

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favaro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

GARDA DOP

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Garda Dop Orientale

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Casaliva 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

7000

Olive acquistate (kg):

150000

Produzione totale di olio (kg):

1100

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15,7



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Redoro srl

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via G. Marconi 30
37023 Grezzana

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +39045907622 Fax: +39045908048

Cell:

info@redoro.it

www.redoro.it



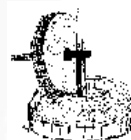
Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà acquisto olive
frantoio di proprietà lavorazione conto terzi
imbottigliamento di proprietà imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione controllo di emissioni CO2
utilizzo di energie alternative utilizzo di vetro leggero
rifiuti differenziati



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 4 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):
Superficie totale aziendale (ha):
Numero totale piante di olivo: 1500 Forma allevamento: vaso
Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina
Varietà di olive aziendali:
Grignano, Favarol



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 7000
Olive acquistate (kg): 150000
Produzione totale di olio (kg): 1100
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 15,7



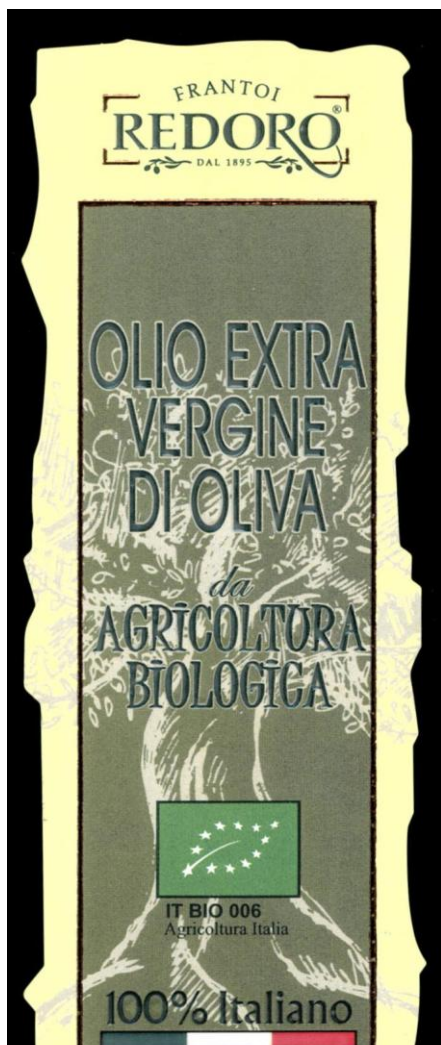
COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:		1 litro:		5 litri:
0,500 litri:		2 litri:		
0,750 litri:		3 litri:		

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

BIOLOGICO

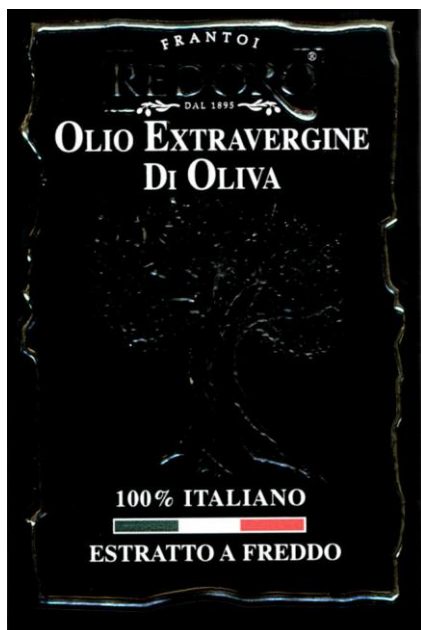
Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Miste



AZIENDA

Redoro srl

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via G. Marconi 30
37023 Grezzana

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Tel: +39045907622

Naz: Italia

Fax: +39045908048

Cell:

info@redoro.it

www.redoro.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

acquisto olive
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità:

utilizzo sottoprodotti della lavorazione
utilizzo di energie alternative
rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2
utilizzo di vetro leggero



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

4 Tipo terreno:

medio impasto

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha):

Forma allevamento: vaso

Numero totale piante di olivo:

1500

Tipo allevamento:

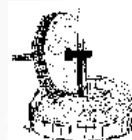
Specializzato

Coltivazione oliveto:

media collina

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favaro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

100% ITALIANO

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Grignano 35

Casaliva 10

Coratina 25

Peranzana 30

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

7000

Olive acquistate (kg):

150000

Produzione totale di olio (kg):

1100

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15,7



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA



Redoro srl

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via G. Marconi 30
37023 Grezzana

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Tel: +39045907622

Naz: Italia

Fax: +39045908048

Cell:

info@redoro.it

www.redoro.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

acquisto olive
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità:

utilizzo sottoprodotti della lavorazione
utilizzo di energie alternative
rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2
utilizzo di vetro leggero



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

4 Tipo terreno:

medio impasto

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha):

Forma allevamento:

vaso

Numero totale piante di olivo:

1500

Tipo allevamento:

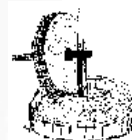
Specializzato

Coltivazione oliveto:

media collina

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favaro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DOP VENETO VALPOLICELLA

Quantità prodotta (Kg): 20992

Certificazioni:

Dop Veneto Valpolicella

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano 50

Favaro 50

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

7000

Olive acquistate (kg):

150000

Produzione totale di olio (kg):

1100

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15,7



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	15,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro
inox



AZIENDA

Redoro srl

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via G. Marconi 30
37023 Grezzana

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Tel: +39045907622

Naz: Italia
Fax: +39045908048

Cell:

info@redoro.it

www.redoro.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

acquisto olive
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità:

utilizzo sottoprodotti della lavorazione
utilizzo di energie alternative
rifiuti differenziati

controllo di emissioni CO2
utilizzo di vetro leggero



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

4 Tipo terreno:

medio impasto

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha):

Forma allevamento:

vaso

Numero totale piante di olivo:

1500

Tipo allevamento:

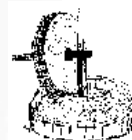
Specializzato

Coltivazione oliveto:

media collina

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favarol



Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
100% Italiano**

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

FONTANINA

Quantità prodotta (Kg): 1920

Certificazioni:

Dop Veneto Valpolicella

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano 50

Favarol 50

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

7000

Olive acquistate (kg):

150000

Produzione totale di olio (kg):

1100

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15,7



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Romano Vincenzo e C. sas

Anno fondazione: 1996

N° soci:

Titolare/i: Romano Vincenzo

Fondatore: Romano Vincenzo

C.da del corvo San Nicola sn

95034 Bronte

Frazione:

Località:

Prov: CT

Regione: Sicilia

Tel: 0957723200

Fax:

Naz: Italia

Cell: 3289670509

info@romanovincenzo.com

www.



1° classificato

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
100% Italiano**

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LE SCIARE

Quantità prodotta (Kg): 3000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Nocellara dell'Etna 80

Biancolilla 10

Tonda Iblea 10

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà
acquisto olio

acquisto olive
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità:

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

3 Tipo terreno:

medio impasto

Superficie olivetata in affitto (ha):

ghiaioso

Superficie totale aziendale (ha):

6 Forma allevamento:

vaso

Numero totale piante di olivo:

1000

Tipo allevamento:

Specializzato

Coltivazione oliveto:

media collina

Varietà di olive aziendali:

Nocellara d'Etna, Tonda Iblea, Moresca, Biancolilla



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

2000

Olive acquistate (kg):

50000

Produzione totale di olio (kg):

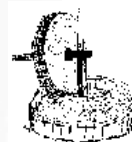
11000

Olio acquistato (kg):

20000

Resa in olio (%):

15



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: NO

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione:

vetro

latta





AZIENDA

Sacco Paolo

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:



Frazione:

Località:

Prov:

Regione: Puglia

Naz: Italia

Tel:

Fax:

Cell:

WWW:

Produzione aziendale:

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

0 Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha):

0

Superficie totale aziendale (ha):

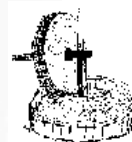
0 Forma allevamento:

Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

O.E.V.O.

LAVORAZIONE

Tipo raccolta:

Tipo estrazione:

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

Categoria:

Varietà: %



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line:

Spaccio aziendale:

Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

--

Confezione:



AZIENDA

Soc. Agr. Baccichetti Tiziano & F.lli s.s.

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Baccichetti Tiziano e Sebastiano

Fondatore:

Via Enrico Toti 46

31029 Vittorio Veneto

Frazione:

Località:

Prov: Treviso

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390438560743 **Fax:**

Cell: +39335296983

az.agr.baccichetti@gmail.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	3	Tipo terreno:	medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):	3		roccioso
Superficie totale aziendale (ha):	6	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di olivo:	1800		
Tipo allevamento:	Specializzato		
Coltivazione oliveto:	media collina		
Varietà di olive aziendali:			
Frantoio, Leccino			



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
SAN PAOLO

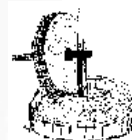
Quantità prodotta (Kg): 2000
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero
Varietà: %
Leccino 60
Frantoio 40

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica **Tipo estrazione:** ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 15000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg):
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO **Spaccio aziendale:** SI **Confezioni regalo:** SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,00
0,500 litri:	9,00
0,750 litri:	12,00

1 litro:	15,00
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

Soc. Agr. Calvarone

Anno fondazione: 1995

N° soci:

Titolare/i: Capodicasa Luciano

Fondatore: Capodicasa Luciano

Via Tr. Giovanni XXIII, 4/a

06038 Spello

Frazione:

Località:

Prov: PG

Regione: Umbria

Tel:

Cell: 3391639813

Naz: Italia

Fax: 0743223228

az.ag.calvarone@libero.it

WWW.

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva DOP/IGP

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CALVARONE

Quantità prodotta (Kg): 2148

Certificazioni:

DOP UMBRIA COLLI ASSISI - SPOLETO

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Moraiolo 93

Leccino 5

Frantoio 2

Ecosostenibilità:

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	5	Tipo terreno:	roccioso
Superficie olivetata in affitto (ha):	15		
Superficie totale aziendale (ha):	20	Forma allevamento:	monocono
Numero totale piante di olivo:	4000		
Tipo allevamento:	Specializzato		
Coltivazione oliveto:	pedemontana		
Varietà di olive aziendali:			
Moraiolo, Leccino, Frantoio			

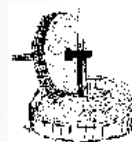


LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	30000
Olive acquistate (kg):	
Produzione totale di olio (kg):	4500
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	15



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: NO

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,00
0,500 litri:	8,00
0,750 litri:	10,00

1 litro:	12,00
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	60,00
----------	-------

Confezione: vetro
latta





AZIENDA

Soc. Agr. Casa Zen s.s.

Anno fondazione: 2009

N° soci:

Titolare/i: Franco Zenari e Ilenia Patuzzo

Fondatore: Franco Zenari e Ilenia Patuzzo

Via Gugi n 40

37030 Mezzane di sotto

Frazione: Marcellise

Località: Marcellise

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: 0458740051

Fax:

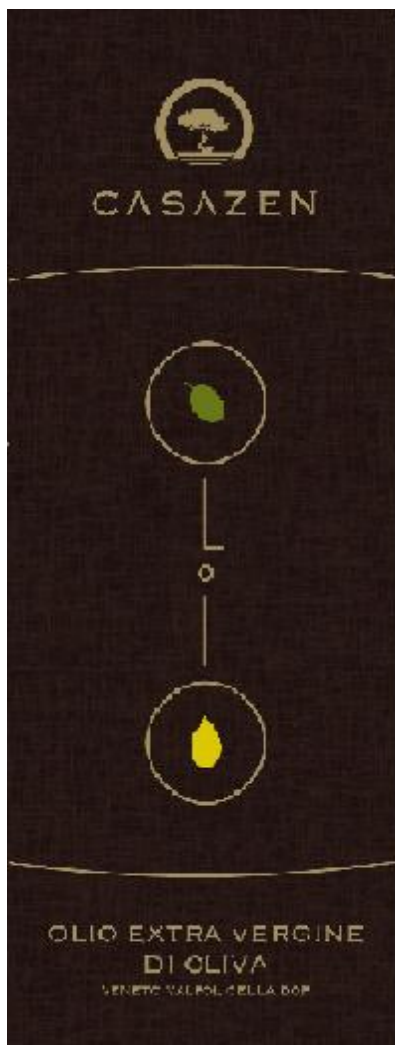
Cell: 3469759090

info@agriturismocasazen.it

www.agriturismocasazen.it

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo di energie alternative
rifiuti differenziati
azienda certificata ICEA per prodotti bi



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CASA ZEN

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Grignano	54
Favarol	15
Leccino	10
Pendolino	10
Frantoio	9
Casaliva	1
Leccio del Corno	1

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 1,3 **Tipo terreno:** roccioso
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 0 **Forma allevamento:** vaso
Numero totale piante di olivo: 550

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favarol, Frantoio, Leccino, Casaliva, Pendolino, Leccio



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica
bacchiatura

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 5500
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 750
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 16,6

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

9,00

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro





AZIENDA

Soc. Agr. Franzosi ss

Anno fondazione: 2013

N° soci:

Titolare/i: Luigi, Giovanni, Paola Franzosi

Fondatore: Bruno Franzosi

Via XXV Aprile 6

25080 Puegnago del Garda

Frazione: Palude

Località: Palude

Prov: BS

Regione: Lombardia

Naz: Italia

Tel: 0365651380

Fax: 0365651380

Cell: 3939710903

info@cantinefranzosi.it

www.cantinefranzosi.it

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà



Ecosostenibilità:



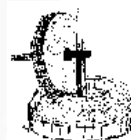
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 3,3 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): 3,3
Superficie totale aziendale (ha): 25 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 2000

Tipo allevamento: Promiscuo e specializzato
Coltivazione oliveto: bassa collina

Varietà di olive aziendali:

Casaliva, Leccino



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura e brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 28000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 2500
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 11

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	11,75
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
Monovarietale

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LECCINO

Quantità prodotta (Kg): 507

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Leccino 100



AZIENDA

Soc. Agr. Franzosi ss

Anno fondazione: 2013

N° soci:

Titolare/i: Luigi, Giovanni, Paola Franzosi

Fondatore: Bruno Franzosi

Via XXV Aprile 6

25080 Puegnago del Garda

Frazione: Palude

Località: Palude

Prov: BS

Regione: Lombardia

Naz: Italia

Tel: 0365651380

Fax: 0365651380

Cell: 3939710903

info@cantinefranzosi.it

www.cantinefranzosi.it

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà



Ecosostenibilità:

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 3,3 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): 3,3
Superficie totale aziendale (ha): 25 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 2000

Tipo allevamento: Promiscuo e specializzato
Coltivazione oliveto: bassa collina
Varietà di olive aziendali:
Casaliva, Leccino



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura e brucatura a mano Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 28000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 2500
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 11

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

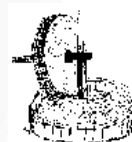
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	11,75
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
CASALIVA

Quantità prodotta (Kg): 793
Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero
Varietà: %
Casaliva 100



AZIENDA

Soc. Agr. La Rosciola s.s. dei F.lli Tariciotti

Anno fondazione: 2009

N° soci: 2

Titolare/i: Elisa Tariciotti

Fondatore:

Piazza Governo Vecchio 11
00030 San Vito Romano

Frazione:

Località:

Prov: RM

Regione: Lazio

Naz: Italia

Tel: 3281551091 - 32 **Fax:**

Cell: +393281551091

info@larosciola.com

www.larosciola.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 3 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): 2
Superficie totale aziendale (ha): 5 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 3000
Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: montana
Varietà di olive aziendali:
Rosciola



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LA ROSCIOLA

Quantità prodotta (Kg): 4000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Rosciola 100

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

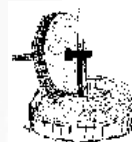
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,00
0,500 litri:	7,00
0,750 litri:	8,00

1 litro:	10,00
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	50,00
----------	-------

Confezione: vetro
latta





AZIENDA

Soc. Agr. Masseria Erasmi

Anno fondazione: 1895 N° soci:

Titolare/i: Santomieri Maria Anna

Fondatore: Vincenzo Erasmi

Contrada Santa Croce

64035 Castilenti

Frazione:

Località:

Prov: TE

Regione: Abruzzo

Naz: Italia

Tel: +390859492854 Fax: 0859495533

Cell: 3331020544

masseria.erasmi@tiscali.it

www.masseriaerasmi.com

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà



Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 2 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): 3
Superficie totale aziendale (ha): 5 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 2800 monocono

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: alta collina

Varietà di olive aziendali:

Frantoio, Leccino, Dritta, Castiglione, Tortiglione



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 150 q.li
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 19 hl
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 11

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

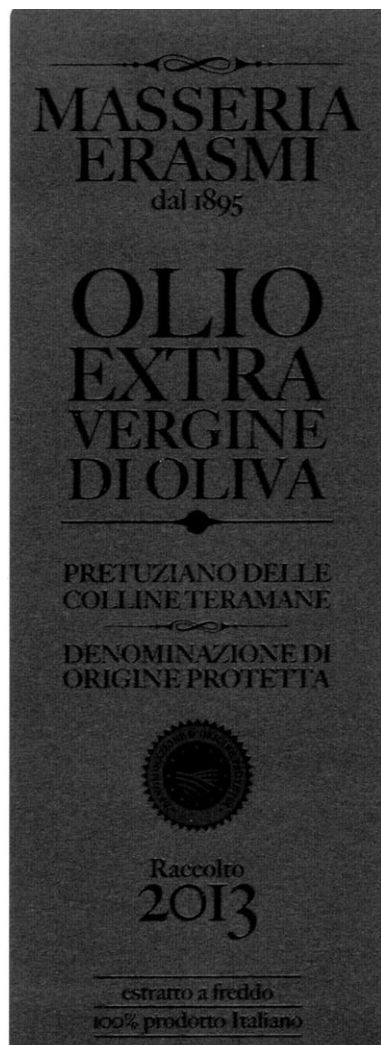
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	8,90
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DOP PRETUZIANO DELLE COLLINETERAMANE

Quantità prodotta (Kg): 1200

Certificazioni:

DOP PRETUZIANO DELLE COLLINETERAMANE

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Leccino 30

Frantoio 25

Dritta 25

Totiglione 20



AZIENDA

Soc. Agr. Moccari dei f.lli Abbracciavento s.s.

Anno fondazione: 2006

N° soci:

Titolare/i: Angelo Abbracciavento

Fondatore: Oronzo Abbracciavento

Via Sallustio 22

72023 Mesagne

Frazione:

Località:

Prov: BR

Regione: Puglia

Naz: Italia

Tel: 0831730680 - 08 **Fax:** 0831776922

Cell: 3384710840

angelo.abbracciavento@alice.it

www.moccari.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo di energie alternative

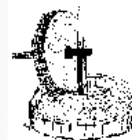


TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	6	Tipo terreno:	medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):	10		
Superficie totale aziendale (ha):	80	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di olivo:	2600		

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: alta pianura
Varietà di olive aziendali:

Cellina di Nrdò, Leccino, Frantoio, Nociara, Coratina, Cima di Melfi, Ogliarola



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	70000
Olive acquistate (kg):	
Produzione totale di olio (kg):	6500
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	9,5



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	3,50
0,500 litri:	
0,750 litri:	7,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	21,00

5 litri:	35,00
----------	-------

Confezione:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
MOCCARI TRACCIATO

Quantità prodotta (Kg): 5458
Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Cellina di Nardò	35
Frantoio	30
Nociara	20
Coratina	15



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Biologico

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OLIO DI SAN MARTINO BIO

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Dritta 100

AZIENDA

Soc. Agr. Persiani s.a.s. di Tini Helvia & C

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore: Mattia Persiani

Contrada San Martino 43

64032 Atri

Frazione: Contrada San Martino

Località: Contrada San Martino

Prov: TE

Regione: Abruzzo

Naz: Italia

Tel: 0858700246

Fax: 0858700202

Cell: 3383642724

agricolapersiani@tin.it

www.oliodisanmartino.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

lavorazione conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 20 Tipo terreno: limoso/argilloso
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 22 Forma allevamento:
Numero totale piante di olivo: 6000

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Dritta, Leccino, Gentile, Frantoio, Moraiolo



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica
brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 8400
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 6500
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 10-12

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	7,00
0,500 litri:	9,00
0,750 litri:	10,00

1 litro:	10,50
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	50,00
----------	-------

Confezione: vetro
latta





AZIENDA

Soc. Agr. Tesa

Anno fondazione: 2011

N° soci:

Titolare/i: Veggian Severino e Miotto Alessandra

Fondatore: Veggian Severino

Via dell'industria 24

35028 Piove di Sacco

Frazione:

Località:

Prov: PD

Regione: Veneto

Tel: 0499705796

Naz: Italia

Fax: 0495842577

Cell:

info@agritesa.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: rifiuti differenziati



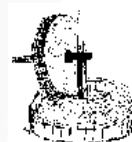
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	2	Tipo terreno:	medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):	0		
Superficie totale aziendale (ha):	303	Forma allevamento:	vaso
Numero totale piante di olivo:	730		

Tipo allevamento: Promiscuo e specializzato
Coltivazione oliveto: media collina

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Frantoio, Rasara, Pendolino



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura e brucatura a mano Tipo estrazione: tradizionale a presse

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	7836
Olive acquistate (kg):	
Produzione totale di olio (kg):	888
Olio acquistato (kg):	
Resa in olio (%):	11



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: ---

Confezioni regalo: SI

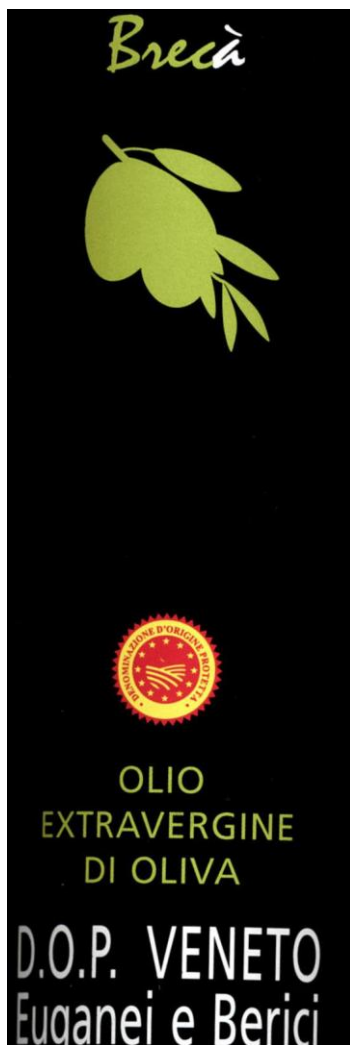
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	13,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

BRECA DOP VENETO EUGANEI E BERICI

Quantità prodotta (Kg): 969

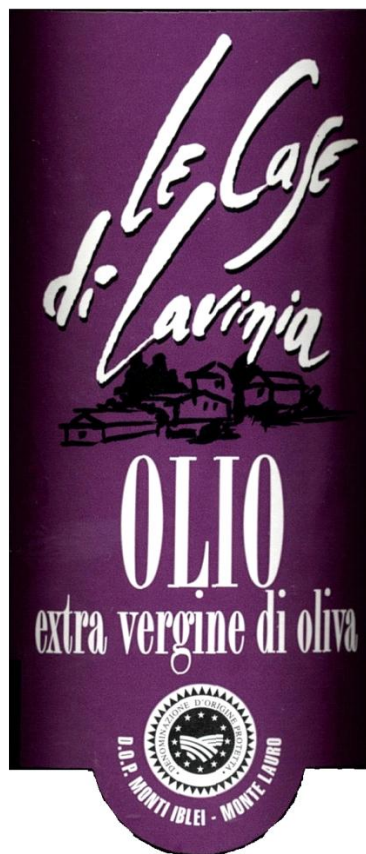
Certificazioni:

DOP VENETO - EUGANEI E BERICI

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Leccino	45
Frantoio	37
Rasara	13
Pendolino	5



Diploma d'onore con Punzone d'Argento

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva DOP/IGP

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LE CASE DI LAVINIA ETICHETTA VIOLA DOP MONTI IBLEI

Quantità prodotta (Kg): 3000

Certificazioni:

MONTI IBLEI SOTTOZONA MONTE LAURO

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Tonda Iblea 100

AZIENDA

Soc. Agr. Venera di Spanò & C. snc

Anno fondazione: 1985

N° soci: 3

Titolare/i: Mariagrazia, Tania, Gaetano Spanò

Fondatore: Vito Spanò

Via Umberto 23

96010 Buccheri

Frazione:

Località:

Prov: SR

Regione: Sicilia

Tel: 3381450213

Fax:

Naz: Italia

Cell: 3383622868

info@lecase dilavinia.it

www.casedilavinia.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
lavorazione conto terzi
lavorazione conto terzi

Ecosostenibilità:

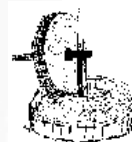
TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):	70	Tipo terreno:	limoso/argilloso
Superficie olivetata in affitto (ha):	0		
Superficie totale aziendale (ha):	70	Forma allevamento:	
Numero totale piante di olivo:	9000		
Tipo allevamento:	Specializzato		
Coltivazione oliveto:	pedemontana		
Varietà di olive aziendali:			
Tonda Iblea			



LAVORAZIONE

Tipo raccolta:	brucatura a mano	Tipo estrazione:	ciclo continuo 2 fasi
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):	100000		
Olive acquistate (kg):			
Produzione totale di olio (kg):	10000		
Olio acquistato (kg):			
Resa in olio (%):	9		



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

10,00

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro
latta





AZIENDA

Soc. Agricola San Polo r.l.

Anno fondazione: 1940

N° soci:

Titolare/i: Donatello Rubbiani

Fondatore: Costanza Garrani

Loc. San Polo

53040 Montallese - Chiusi

Frazione:

Località: San Polo

Prov: SI

Regione: Toscana

Naz: Italia

Tel: +390578263000 - **Fax:** +39057863540 -

Cell: +39335373883

san.polo@tiscali.it

www.olioterredisienadop.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità:

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 23748 **Tipo terreno:** medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 50 **Forma allevamento:** vaso
Numero totale piante di olivo: 720

Tipo allevamento: Promiscuo e specializzato
Coltivazione oliveto: bassa collina

Varietà di olive aziendali:

Frantoio, Leccino, Moraiolo



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo misto

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 3000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 333
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 11

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: ---

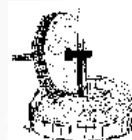
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,00
0,500 litri:	11,50
0,750 litri:	18,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

VILLA SAN POLO DOP BIO TERRE DI SIENA

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

DOP TERRE DI SIENA

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Frantoio 60
Leccino 30
Moraiolo 10



AZIENDA

Speck Stube s.a.s.

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Paolo Forelli

Fondatore:

Via Navene Vecchia 139

37018 Malcesine

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Tel: 0457401177

Naz: Italia

Fax: 0457401177

Cell: 3355959959

info@lecreve.com

www.lecreve.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

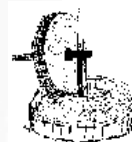
Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 0,93 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 0,93 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 225

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: alta pianura
Varietà di olive aziendali:
Casaliva



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura e brucatura a mano Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 4000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 600
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 4,5



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	10,00
0,500 litri:	17,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
LE CREVE

Quantità prodotta (Kg): 150
Certificazioni:
Dop Garda Orientale

Categoria: Fruttato Medio
Varietà: %
Casaliva 100

Tapa Olearia sca

TAPA OLAERIA



AZIENDA

Tapa Olearia sca

Anno fondazione: 2004

N° soci: 557

Titolare/i:

Fondatore:

Via Decumana 22

31024 Cavaso del Tomba

Frazione:

Località:

Prov: TV

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390423562517

Fax: +390423943255

Cell:

coop@tapaolearia.it

www.tapaolearia.it



Produzione aziendale: frantoio di proprietà

imbottigliamento conto terzi

imbottigliamento di proprietà

lavorazione conto terzi

Ecosostenibilità:

utilizzo sottoprodotti della lavorazione

rifiuti differenziati



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha):

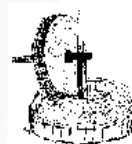
Forma allevamento:

Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:



LAVORAZIONE

Tipo raccolta:

Tipo estrazione:

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

--

Confezione:

vetro
latta

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

TAPA OLAERIA

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

Fruttato Medio

Varietà:

%

Tenimenti De Ambroxiis

OLEUM OLEAE TENIMENTI DE AMBROXIIS



AZIENDA

Tenimenti De Ambroxiis

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Paolo e Andrea Ambrosi

Fondatore: Pietro Ambrosi

Strada dei Monti

37134 Verona

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Tel:

Naz: Italia

Cell:

tenimentideambroxiis@gmail.com

www.tenimentideambroxiis.it

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà



Ecosostenibilità:

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 2,64 Tipo terreno:
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 9,51 Forma allevamento:
Numero totale piante di olivo: 528

Tipo allevamento: Promiscuo (olivi + altro)

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favaro, Leccino



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 600

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1080

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 18

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: NO

Confezioni regalo: SI

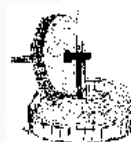
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	16,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OLEUM OLEAE TENIMENTI DE AMBROXIIS

Quantità prodotta (Kg): 655

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano 40

Favaro 40

Leccino 20



AZIENDA

Tenuta di Murlo

Anno fondazione: 1658

N° soci:

Titolare/i: Famiglia Carabba Tettamanti

Fondatore: Famiglia Carabba Tettamanti

Via Condotti, 91
00187 Roma

Frazione:

Località:

Prov: RM

Regione: Lazio

Tel: 0755790002

Naz: Italia

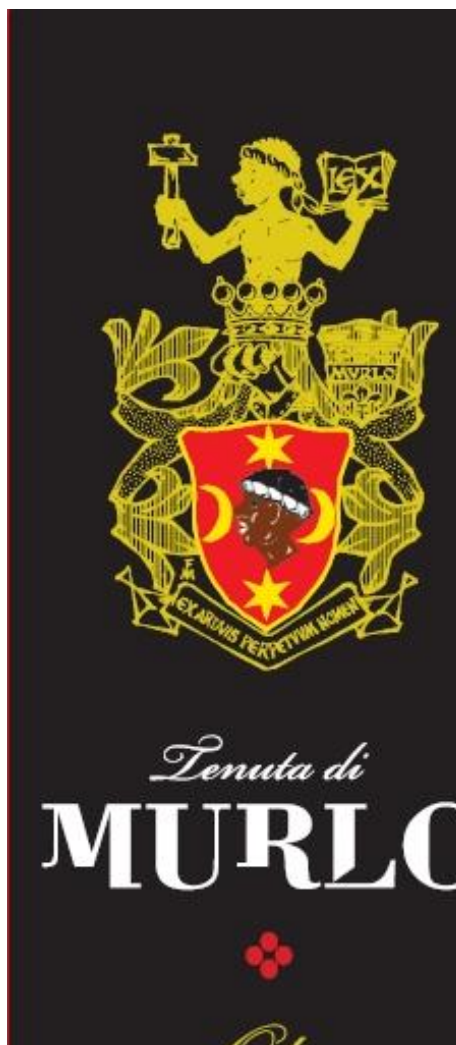
Cell: 3483366071

info@murlo.com

www.murlo.com

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 20 Tipo terreno: roccioso
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 0 Forma allevamento: altro
Numero totale piante di olivo: 5000

Tipo allevamento: Promiscuo (olivi + altro)
Coltivazione oliveto: pedemontana

Varietà di olive aziendali:

Dolce agogia, Leccino, Frantoio



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 4574
Olive acquistate (kg): 0
Produzione totale di olio (kg): 546
Olio acquistato (kg): 0
Resa in olio (%): 11,9

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

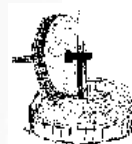
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	
0,500 litri:	18,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

TENUTA DI MURLO

Quantità prodotta (Kg): 596

Certificazioni:

Dop Umbria Colli del Trasimeno

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Dolce Agogia 50

Leccino 40

Frantoio 5

Moraiolo 5



AZIENDA

Tenuta Sant'Apollonia

Anno fondazione: 1994

N° soci:

Titolare/i: Sartori Marco

Fondatore: Sartori Marco

Via Vendri 1/r

37034 Verona

Frazione: Vendri

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: 0458700780

Fax: 0458700780

Cell: +393482669668

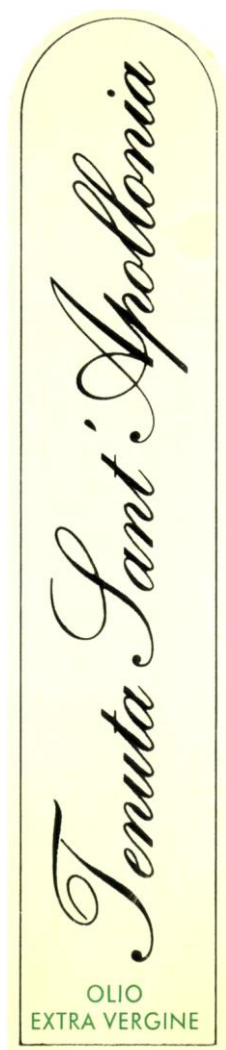
info@tenutasantapollonia.it

www.tenutasantapollonia.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: utilizzo di vetro leggero



TERRITORIO

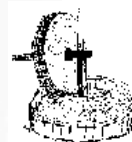
Superficie olivetata di proprietà (ha): 4 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha):
Superficie totale aziendale (ha): 4 Forma allevamento: vaso
Numero totale piante di olivo: 1600
Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: media collina
Varietà di olive aziendali:
Grignano, Favaro, Leccino, Frantoio



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano e meccanica Tipo estrazione: ciclo continuo

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 20000
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 2500
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 12



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



Tenuta Sant'Ilario

ELIO GRANCRU



AZIENDA

Tenuta Sant'Ilario

Anno fondazione: 2009

N° soci:

Titolare/i: Colancecco Laila

Fondatore: Colancecco Laila

Via G. d'Annunzio 215

64025 Pineto

Frazione:

Località:

Prov: TE

Regione: Abruzzo

Tel: 3356555187

Naz: Italia

Fax: 0859492641

Cell: 3339296141

info@tenutasantilario.com

www.tenutasantilario.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà

acquisto olive
lavorazione conto terzi

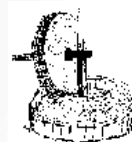
Ecosostenibilità:

TERRITORIO



Superficie olivetata di proprietà (ha): 3 Tipo terreno: medio impasto
Superficie olivetata in affitto (ha): 8
Superficie totale aziendale (ha): 13 Forma allevamento: altro
Numero totale piante di olivo: 3000
Tipo allevamento: Promiscuo (olivi + altro)
Coltivazione oliveto: bassa collina
Varietà di olive aziendali:
Leccino, Frantoio, Indossa

LAVORAZIONE



Tipo raccolta: bacchiatura e brucatura a mano Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 500
Olive acquistate (kg): 500
Produzione totale di olio (kg): 150
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%):

COMMERCIALIZZAZIONE



Vendita on line: SI Spaccio aziendale: SI Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:		1 litro:		5 litri:
0,500 litri:	18,00	2 litri:		
0,750 litri:		3 litri:		

Confezione: vetro

Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra Vergine d'Oлива
100% Italiano**

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ELIO GRANCRU

Quantità prodotta (Kg): 500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Indossa 35

Gentile dell'Aquila 30

Gentile di Chieti 30



AZIENDA

Terra Nostra s.a.s. di Congedi Mirko

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

S.S. per Leuca 54
73059 Ugento

Frazione:

Località:

Prov: LE

Regione: Puglia

Tel:

Fax:

Naz: Italia

Cell:

info@olioterranostra.it

WWW.

Produzione aziendale:

Ecosostenibilità:



Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olio
100% Italiano**

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ETTICHETTA NERA

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha):

Numero totale piante di olivo:

0 Tipo terreno:

0

0 Forma allevamento:

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:



LAVORAZIONE

Tipo raccolta:

Tipo estrazione:

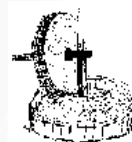
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line:

Spaccio aziendale:

Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione:





AZIENDA

Toffetti O.P.G.

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Lucio Toffetti

Fondatore: Lucio Toffetti

Via Del Mulino 1

52215 Dignano d'Istria

Frazione:

Località:

Prov: Dignano d'Istria

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38052511808

Fax: +38052511294

Cell: +38098855008

opgtoffetti@gmail.com



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà

Ecosostenibilità:

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

1,5 Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha):

1

Superficie totale aziendale (ha):

2 Forma allevamento: monocono

Numero totale piante di olivo:

360

Tipo allevamento:

Promiscuo e specializzato

Coltivazione oliveto:

media collina

Varietà di olive aziendali:

Busa Dignanese



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano
meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

3000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

350

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

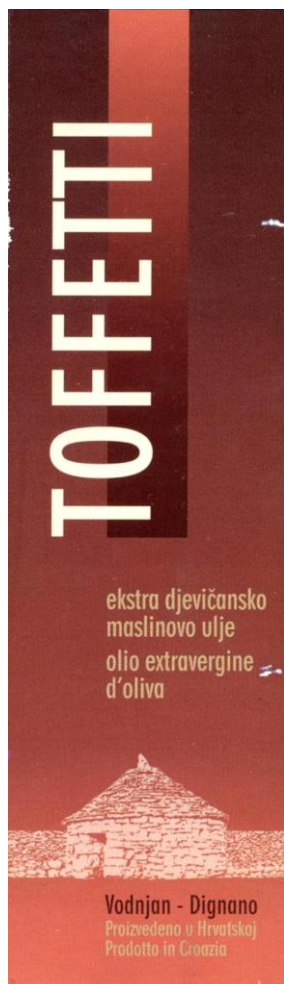
Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	8,00
0,500 litri:	13,00
0,750 litri:	

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Toffetti

Quantità prodotta (Kg): 350

Certificazioni:

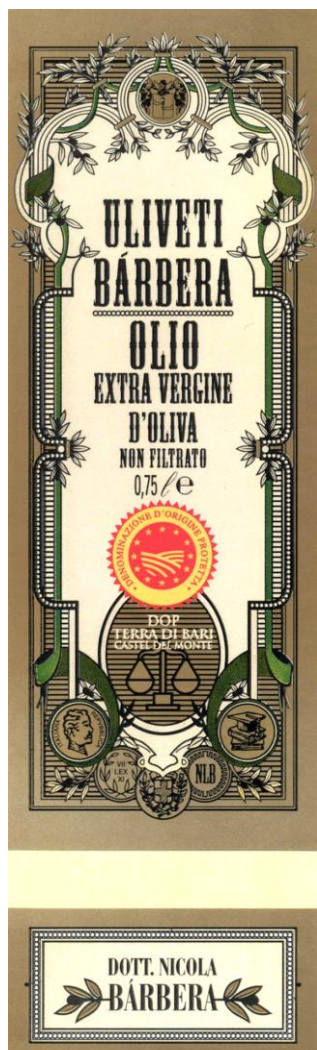
Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Busa 70

Rosimiola 10

Leccino 20



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:
ULIVETI BARBERA

Quantità prodotta (Kg): 11767

Certificazioni:

DOP TERRE DI BARI - CASTEL DEL MONTE

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Coratina	80
Leccino	10
Frantoio	10

AZIENDA

Uliveti Barbera - Az. Agr. Dott. Nicola Bàrbera

Anno fondazione: 1901

N° soci:

Titolare/i: Nicola Barbera

Fondatore:

Via Badoglio 30
76125 Trani

Frazione:

Località:

Prov: BT

Regione: Puglia

Naz: Italia

Tel: +390883588478

Fax: +390883588478

Cell: +393405761499

info@ulivetibarbera.it

www.ulivetibarbera.it



Produzione aziendale: imbottigliamento di proprietà
piante di ulivo di proprietà
lavorazione conto terzi

imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo sottoprodotti della lavorazione
rifiuti differenziati



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 18 Tipo terreno: medio impasto

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha): 18

Numero totale piante di ulivo: 2700

Forma allevamento: vaso

Tipo allevamento:

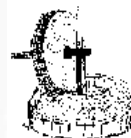
Specializzato

Coltivazione uliveto:

bassa collina

Varietà di olive aziendali:

Coratina, Leccino, Frantoio



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: meccanica
meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo misto

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 1053

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 12847

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,00
0,500 litri:	8,00
0,750 litri:	11,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	25,00

5 litri:	
	40,00

Confezione: vetro
latta



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Biologico

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

VAL PARADISO BIO

Quantità prodotta (Kg): 50000

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria:

Varietà: %

Biancolilla 50

Nocellara 50

AZIENDA

Val Paradiso Srl Società Unipersonale

Anno fondazione: 1997

N° soci:

Titolare/i: Massimo Carlino

Fondatore: Massimo Carlino

Piazza Cavour 66

92026 Favara

Frazione:

Località:

Prov: AG

Regione: Sicilia

Tel: 0922419555

Naz: Italia

Fax: 0922421114

Cell:

info@valparadiso.it

www.valparadiso.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà
acquisto olio

acquisto olive
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo di energie alternative
rifiuti differenziati
controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 100 **Tipo terreno:** sciolto/sabbioso

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha):

Numero totale piante di olivo:

100 **Forma allevamento:** vaso
27000

Tipo allevamento:

Specializzato

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:

Biancolilla, Nocellara, Cerasuola, Carolea



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano
brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

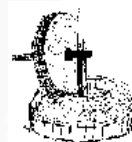
Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 120000

Olive acquistate (kg): 30000

Produzione totale di olio (kg): 150000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 17



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,00
0,500 litri:	6,00
0,750 litri:	8,00

1 litro:	10,00
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	40,00
----------	-------

Confezione: vetro
latta





AZIENDA

Val Paradiso Srl Società Unipersonale

Anno fondazione: 1997

N° soci:

Titolare/i: Massimo Carlino

Fondatore: Massimo Carlino

Piazza Cavour 66

92026 Favara

Frazione:

Località:

Prov: AG

Regione: Sicilia

Tel: 0922419555

Naz: Italia

Fax: 0922421114

Cell:

info@valparadiso.it

www.valparadiso.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
frantoio di proprietà
imbottigliamento di proprietà
acquisto olio

acquisto olive
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità: utilizzo di energie alternative
rifiuti differenziati
controllo di emissioni CO2

utilizzo di vetro leggero



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 100 Tipo terreno: sciolto/sabbioso

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha):

Numero totale piante di olivo:

100
27000
Forma allevamento: vaso

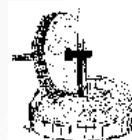
Tipo allevamento:

Specializzato

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:

Biancolilla, Nocellara, Cerasuola, Carolea



LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano
brucatura a mano e meccanica

Tipo estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 120000

Olive acquistate (kg): 30000

Produzione totale di olio (kg): 150000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 17



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	3,00
0,500 litri:	5,00
0,750 litri:	7,00

1 litro:	8,00
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	36,00
----------	-------

Confezione: vetro
latta



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

VAL PARADISO

Quantità prodotta (Kg): 70000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Biancolilla 40

Nocellara 40

Cerasuola 20

Villa Pontina di Lucio Pontecorvi

VILLA PONTINA DOP COLLINE PONTINE



AZIENDA

Villa Pontina di Lucio Pontecorvi

Anno fondazione: 2005

N° soci:

Titolare/i: Lucio Pontecorvi

Fondatore: Lucio Pontecorvi

Via carbonara snc
04010 Sonnino

Frazione:

Località: Sant'Adamini

Prov: LT

Regione: Lazio

Tel:

Cell: 3393660382

Fax:

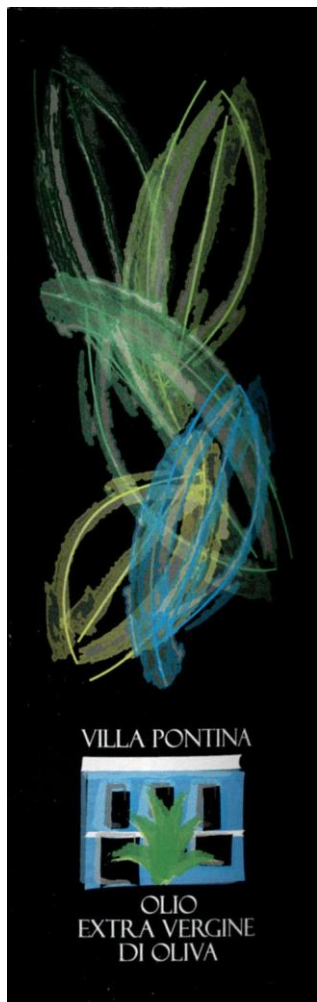
Naz: Italia

info@villapontina.it

www.oliovillapontina.it

Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
imbottigliamento di proprietà

Ecosostenibilità: rifiuti differenziati



1° classificato

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
DOP/IGP**

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

VILLA PONTINA DOP COLLINE PONTINE

Quantità prodotta (Kg): 2028

Certificazioni:

Dop Colline Pontine

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Itrana 100

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 5
Superficie olivetata in affitto (ha): 0
Superficie totale aziendale (ha): 5
Numero totale piante di olivo: 1400

Tipo terreno: roccioso

Forma allevamento: vaso

Tipo allevamento: Specializzato
Coltivazione oliveto: pedemontana
Varietà di olive aziendali:
Itrana

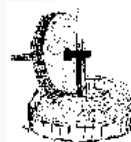


LAVORAZIONE

Tipo raccolta: bacchiatura e brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 2220
Olive acquistate (kg):
Produzione totale di olio (kg): 1990
Olio acquistato (kg):
Resa in olio (%): 14



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: SI

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	7,00
0,500 litri:	10,00
0,750 litri:	15,00

1 litro:	
2 litri:	
3 litri:	

5 litri:	
----------	--

Confezione: vetro





AZIENDA

Zigante d.o.o

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Grožnjan

Frazione:

Località:

Prov: Grožnjan

Regione: Istria

Tel:

Fax:

Cell:

info@zigantetartufi.com

WWW.

Produzione aziendale:

Ecosostenibilità:



TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha):

0 Tipo terreno:

Superficie olivetata in affitto (ha):

0

Superficie totale aziendale (ha):

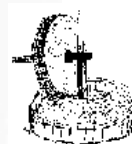
0 Forma allevamento:

Numero totale piante di olivo:

Tipo allevamento:

Coltivazione oliveto:

Varietà di olive aziendali:



LAVORAZIONE

Tipo raccolta:

Tipo estrazione:

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line:

Spaccio aziendale:

Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

1 litro:

2 litri:

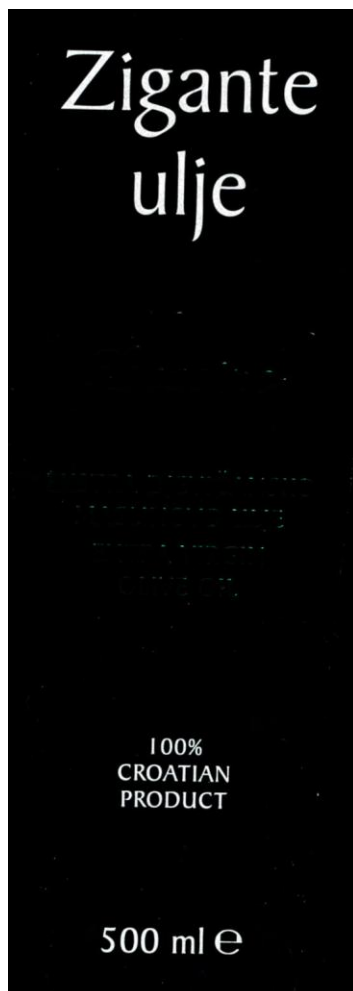
0,750 litri:

3 litri:

5 litri:

--

Confezione: vetro



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Bacino del Mediterraneo

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LECCINO

Quantità prodotta (Kg): 500

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Leccino 100



AZIENDA

Zorzettig di Zorzettig Cav. Giuseppe ssa

Anno fondazione: 1986

N° soci:

Titolare/i: Annalisa Zorzettig

Fondatore: Giuseppe Zorzettig

Strada Sant'Anna 37

33043 Cividale del Friuli

Frazione: Spessa

Località: Spessa

Prov: UD

Regione: Friuli Venezia Giulia

Naz: Italia

Tel: +390432716156

Fax: +390432716292

Cell: 3355860809

info@zorzettigvini.it

www.zorzettigvini.it



Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà
lavorazione conto terzi
imbottigliamento conto terzi

Ecosostenibilità:

TERRITORIO

Superficie olivetata di proprietà (ha): 2 Tipo terreno: medio impasto

Superficie olivetata in affitto (ha):

Superficie totale aziendale (ha): 110

Numero totale piante di olivo: 650

Forma allevamento: vaso

Tipo allevamento:

Promiscuo (olivi + altro)

Coltivazione oliveto:

media collina

Varietà di olive aziendali:

Pendolino, Maurino, Leccino, Frantoio, Bianchera



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OLIO ZORZETTIG

Quantità prodotta (Kg): 550

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Frantoio 40

Leccino 25

Bianchera 20

Maurino 10

Pendolino 5

LAVORAZIONE

Tipo raccolta: brucatura a mano

Tipo estrazione: ciclo continuo

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

480

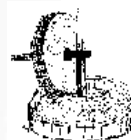
Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

550

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

Vendita on line: NO

Spaccio aziendale: SI

Confezioni regalo: SI

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

11,50

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

