

A stylized graphic of an olive branch with green olives and dark green leaves, set against a background of large, colorful, abstract shapes in yellow, orange, purple, and green. The text is centered within this graphic.

PREMIO EXTRABIO
PER GLI OLI
2020
BIOLOGICI
DELLA CAMPANIA

PREMIO EXTRABIO *EXTRABIO PRIZE*

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



Catalogo degli oli selezionati
alla XIII edizione 2020
*Guide of the oils selected at
the XIII edition 2020*



Camera di Commercio
Napoli



Simpresa
Associazione delle OSA di Napoli



Analisti Sensoriali
Associati



COLDIRETTI
CAMPANIA

REGIONE CAMPANIA – ASSESSORATO AGRICOLTURA

Francesco Massaro Dirigente Regione Campania UOD 09 – 13
Lalla Nicola - Regione Campania UOD 06
Lassandro Alfredo, Stanzione Grazia - Regione Campania UOD 13

CAMERA DI COMMERCIO DI NAPOLI

Presidente **Ciro FIOLA**

COLDIRETTI CAMPANIA

Presidente **Gennarino MASIELLO**

Analisi Chimica /Chemical Analysis

Divisione Laboratorio Chimico Merceologico S.I. Impresa – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Napoli Presidente: **Fabrizio Luongo** - Direttore tecnico: **Dario Tuccillo** - Analisti: **Coppola D., Izzi A., Senatore A.**

Analisi Sensoriale/Sensory Analysis

Capo Panel: **Ambrosino M.L.** - Assaggiatori: **Cozzolino M., D’Ambrosio A., D’Avino F., Dello Iorio G., De Vivo M., Fresa D., Gambacorta L., Girardi F., Lo Conte A., Paduano A, Romano L., Stanzione G., Trimarco A.M., Visca C.**

PROGETTO GRAFICO

Guido Ambrosino

PROGETTO EDITORIALE

GRAFICA FONSOR srl - grafica_fonsor1@libero.it

Indice

Introduzione/Introduction	4	Montuori coop. Agricola	34
		Morrone s.a.s.	35
Prefazione	5	Nifo Sarrapochiello	36
		Oleificio Di Giacomo srl	37
GLI OLI SELEZIONATI	7	Olivicola Cassetta	38
Abbamonte Carlo	8	Petrosino Sabato	39
Alessandra srl	9	Pietrabianca	40
Augusto De Martini	10	Ragozzino De Marco (Don Raffaè)	41
Badevisco	11	Ragozzino De Marco Trebula (Corniola)	42
Bollecchino Silvia	12	Rocca Normanna (Icante)	43
Case d’Alto (Gran Cru)	13	Rocca Normanna (Ecla)	44
Case d’Alto (Ravece)	14	San Comaio	45
D’Ausilio Giovanna	15	San Salvatore	46
De Ruosi	16	Sant’Angelo	47
Di Fiore	17	Sole di Cajani (Magisto)	48
Diglio Salvatore	18	Sole di Cajani (Verbio)	49
FAM	19	Tabano	50
Fattoria Maria Petrillo	20	Tenuta Romano	51
Fontana Madonna	21	Tenuta Tortorella	52
Fontanareale	22	Terranova	53
Gallo Carlo (1)	23	Terre dell’Angelo	54
Gallo Carlo (6)	24	Torre a Oriente (CuorOrtice)	55
La Lobra	25	Torre a Oriente (Molinara)	56
La Pianurella (Ascolana)	26	Torre del Pagus	57
La Pianurella (Itrana)	27	Torretta	58
Le Colline Lubrensi	28	Tronco Agricola srl	59
Le Tore srl	29	Villa Sorbo	60
Marco Rizzo (Talismano)	30	Vuolo	61
Marco Rizzo (Incipit)	31		
Maria Ianniciello	32	Oli premiati dal 2006 al 2020	62
Masseria Frangiosa	33	I vincitori del Premio BIOLABEL	64

Introduzione

Con la pubblicazione di questo catalogo desideriamo presentare gli oli biologici della Campania guidando il consumatore verso una scelta consapevole di prodotti di qualità non sempre facilmente reperibili negli abituali punti vendita.

Vi consigliamo quindi di contattare il produttore per informazioni sulla distribuzione oppure di recarvi personalmente in azienda ed approfittarne per conoscere meglio i nostri territori. Nel catalogo, per ogni azienda sono riportati oltre all'etichetta, sintetiche informazioni sul prodotto ed i risultati delle analisi chimiche e sensoriali.

All'eccellente ed omogenea qualità chimica degli oli in catalogo corrisponde un'ampia variabilità dei profili organolettici.

Il sapore ed il profumo di un olio, infatti, sono il risultato dell'incontro tra le diverse varietà di olivo e la tecnologia di produzione. Sfogliando questo catalogo si comprende che non esiste un unico tipo di olio d'oliva. Bisogna imparare a riconoscere le diverse produzioni per scegliere il tipo più adatto per i diversi accostamenti gastronomici. Ne abbiamo suggerito qualcuno, a titolo di esempio.

Saremo grati a tutti coloro che vorranno, tramite le proprie osservazioni, contribuire ad una sempre più dettagliata descrizione dei nostri oli.

Introduction

With the publication of this guide, we want to let the reader know the organic oils of Campania driving the consumer towards a conscious choice of quality products that is not always easy to find in usual stores.

We suggest you to contact the oil producer for information on the distribution or to go directly in the olive farm and so take the opportunity to learn more about our lands. For each producer, together with the label, synthetic information about the product and the results of chemical and sensory analysis are given in this guide.

In spite of the homogeneous and excellent chemical quality of the oils listed here, there are big differences among the flavour profiles.

The oil taste and flavour, in fact, are the result of the interaction between the different olives varieties and the production technology. Looking through this guide, it looks clear that there is not a single kind of olive oil. We must learn to recognize the different productions in order to choose the most suitable for the different food combinations. Some of them are suggested as an example.

However we'll be grateful to all those who will contribute, by their own experience, to a deeper description of our oils

Il Comitato Organizzatore

Il "Premio Extrabio", concorso riservato esclusivamente agli oli extravergini e "biologici" campani, è nato nel 2006 con l'intenzione di dare un riconoscimento "speciale" ai produttori di olio del comparto "biologico".

Tutti i promotori, Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, Camera di Commercio di Napoli, la Federazione Regionale della Coldiretti Campania e in collaborazione con Si Impresa, azienda speciale della Camera di Commercio di Napoli e con gli Analisti Sensoriali Associati, condividono ampiamente tale impostazione ed hanno lavorato in partenariato per consentire la realizzazione della XIII edizione del premio.

Per tutti gli oli selezionati il catalogo, realizzato con la consueta cura e, soprattutto, con la traduzione in inglese dei "profili sensoriali" è concepito per essere veicolo principale di promozione dei produttori di olio biologico.

Un altro pregio del catalogo si basa sulle particolarità varietali delle olive da cui provengono gli oli in concorso e, pertanto, fornisce uno spaccato sulle caratteristiche dell'intero comparto olivicolo regionale che, in termini di consistenza e diffusione, è il quarto in Italia.

La coltivazione dell'olivo con metodi "biologici" in Campania interessa circa tremila ettari, pari al 3,9% della superficie olivetata regionale.

Con circa 700 operatori agricoli coinvolti, inoltre, contribuisce in maniera significativa alla tutela in senso "ecocompatibile" del territorio e del paesaggio agrario regionale.

Dei 700 operatori coinvolti circa un centinaio hanno deciso di intraprendere percorsi di qualità e di diventare protagonisti anche nella vendita del prodotto ai consumatori, imbottigliando ed etichettando gli oli certificati "biologici".

E' questo un percorso che prevede un forte impegno per la qualità delle proprie produzioni ed un forte orientamento al mercato ed ai sistemi di vendita a filiera corta.

Un percorso che ci piace seguire, incoraggiare e premiare.

Il Comitato Organizzatore



**CONCORSO REGIONALE
PER OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICI**

2020

GLI OLI SELEZIONATI





■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo chiaro.
Il fruttato di oliva verde di media intensità presenta note di mela verde e mandorla con profumi floreali. All'assaggio evidenzia toni di amaro e piccante medi ed un retrogusto persistente di mandorla e rosmarino. Se ne suggerisce l'impiego su bruschette, zuppa di ceci, carni grigliate.

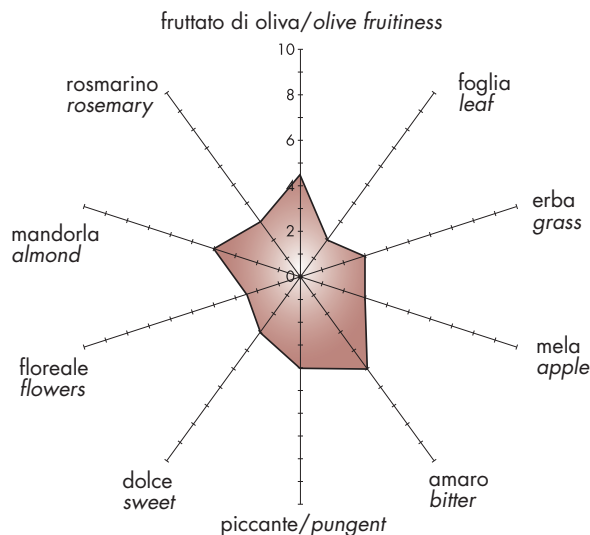
■ Sensory analysis

Pale yellow oil.
The medium intense green olive fruitiness shows notes of green apple and almond with flowers hints. The tasting reveals bitter and pungent of medium intensity and a persistent aftertaste of almond and rosemary.
It is recommended on bruschetta, chickpea soup, grilled meat.

Quantità/Amount	5,5 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Rotondella, Frantoio
Molitura/Crushing	molazze/stone
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 8,50 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,20
Perossidi/Peroxides	7,02
K ₂₃₂	1,80
UV K ₂₆₈	0,119
DeltaK	0,0026



■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde tenue.
Il fruttato di oliva verde di media intensità presenta note di carciofo e mandorla. All'assaggio evidenzia toni di amaro e piccante medi ed equilibrati con retrogusto di rosmarino. Consigliato su primi piatti con verdure, zuppe di legumi, molluschi grigliati.

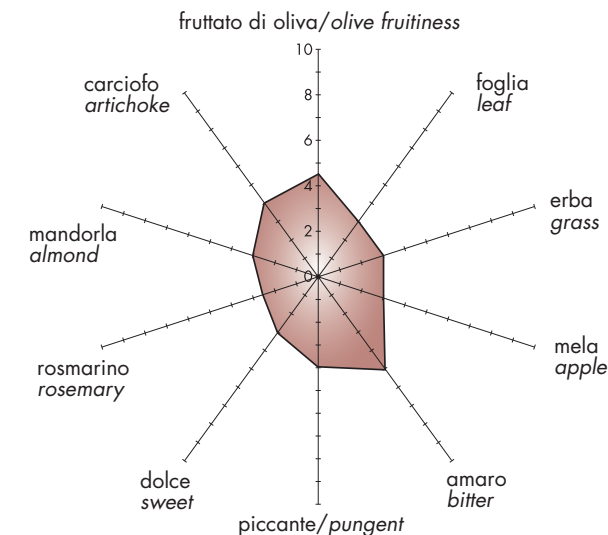
■ Sensory analysis

Pale green oil.
The medium intense green olive fruitiness shows notes of artichoke and almond.
The tasting reveals bitter and pungent of medium intensity well balanced with a rosemary aftertaste.
Suggested on main courses with vegetables, legume soups, grilled squids.

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

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,31
Perossidi/Peroxides	8,95
K ₂₃₂	1,96
UV K ₂₆₈	0,147
DeltaK	0,0030



Augusto De Martini

Vega De Martini

Fontana dell'Olmo, 16
82020 - Fragneto L'Abate (BN)

Cell. 329 3934277
oliodemartini@gmail.com
www.oliosacrum.it



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore verde.

Il fruttato di oliva verde, intenso e complesso, è caratterizzato da evidenti sentori di foglia di pomodoro e carciofo con richiami di erbe selvatiche (cicoria, borragine). All'assaggio presenta toni di amaro e piccante medi con elevata persistenza della componente aromatica complessiva.

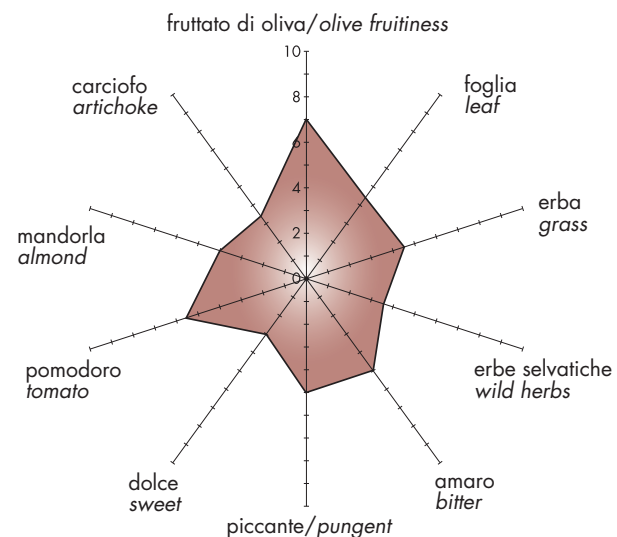
Indicato su zuppe di legumi, bruschette, carni grigliate.

■ Sensory analysis

Green oil.

The green olive fruitiness is intense and shows good complexity with clear fragrances of tomato leaf and artichoke and wild herbs (chicory, borage) hints. The tasting reveals bitterness and pungency of medium intensity and a great persistence of the total flavour.

Should be tasted on legume soups, bruschette, grilled meat.



Quantità/Amount	2,6 Q
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	Ortice
Molitura/Crushing	Martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 12,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

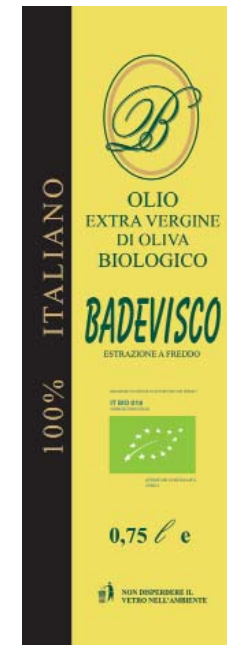
Acidità/Acidity	0,13
Perossidi/Peroxides	6,83
K ₂₃₂	1,89
UV K ₂₆₈	0,133
DeltaK	0,0029

Badevisco

Franco Cassetta

Via Sessa Mignano
81037 - Sessa Aurunca (CE)

Tel. 0823 938761
Cell. 333 3503165
info@badevisco.it
www.badevisco.com



■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde.

Il fruttato di oliva erbaceo è intenso ed elegante con chiare note di pomodoro, mandorla e profumi che ricordano essenze floreali. All'assaggio evidenzia un ottimo equilibrio al gusto nei toni di amaro, piccante e dolce.

Ideale su antipasti di mare, insalata di riso, insalata caprese.

■ Sensory analysis

Green oil.

The green grassy olive fruitiness is intense and elegant with clear tomato and almond fragrances together with flowers scent.

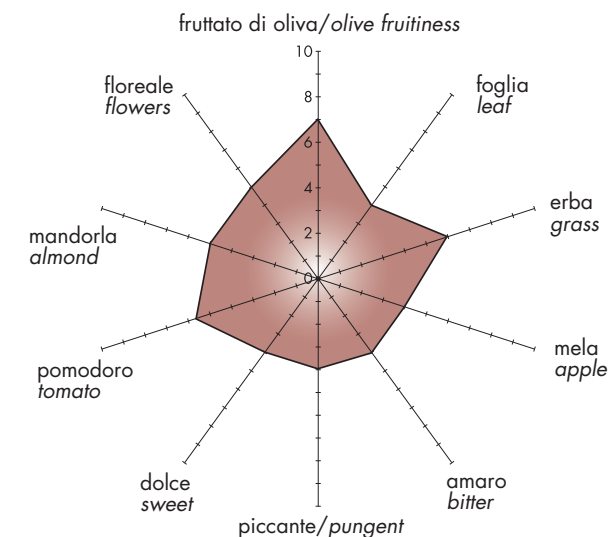
In the mouth shows great balance in bitter, pungent and sweet attributes.

Ideal for dressing of seafood appetizer, rice salad and caprese salad.

Quantità/Amount	6 Q
Controllato da/Controlled by	AGROQUALITÀ
Varietà/Olive varieties	Itrana, Sessana
Molitura/Crushing	Martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 6,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,11
Perossidi/Peroxides	8,98
K ₂₃₂	1,75
UV K ₂₆₈	0,100
DeltaK	0,0013





■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde.

Il fruttato di oliva verde di media intensità presenta evidenti sentori di foglia di pomodoro e mandorla. All'assaggio l'amaro e piccante medi sono in equilibrio con fragranze di carciofo.

Se ne suggerisce l'impiego su zuppe di legumi, insalata mista, carni rosse e bruschette.

■ Sensory analysis

Green oil.

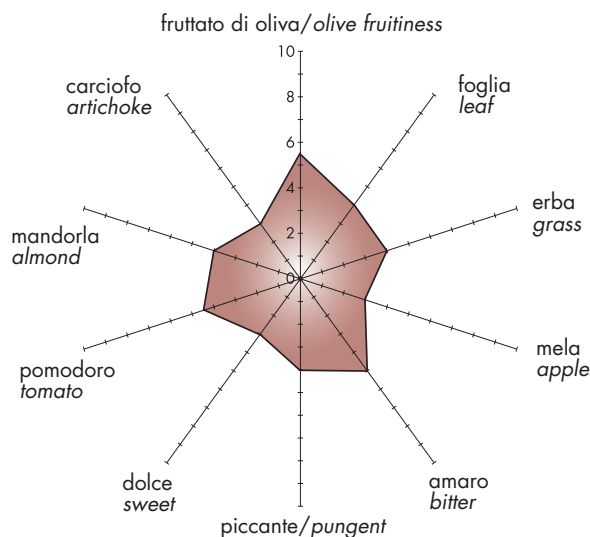
The green olive fruitiness of medium intensity is characterized by clear fragrances of tomato leaf and almond. When tasted the bitterness and pungency of medium intensity are balanced with pleasant fragrances of artichoke.

It is suggested on legumes soups, mixed salad, red meat and bruschette.

Quantità/Amount	2 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	Ortice
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 12,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,16
Perossidi/Peroxides	9,74
K ₂₃₂	2,17
UV K ₂₆₈	0,152
DeltaK	0,0035



■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde.

Il fruttato di oliva verde di intensità medio alta presenta note di pomodoro e mandorla.

All'assaggio evidenzia toni di amaro e piccante di media intensità ed un gradevole retrogusto di carciofo. Se ne suggerisce l'impiego su zuppa di legumi e carni grigliate rosse.

■ Sensory analysis

Green oil.

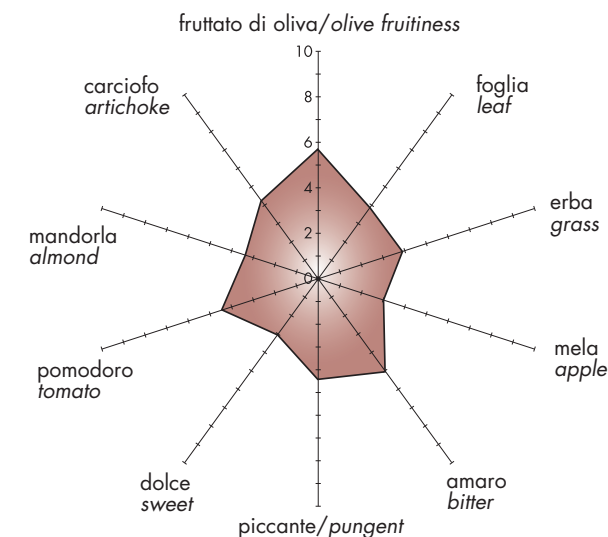
The medium intense olive fruitiness shows notes of tomato and almond. In the mouth reveals well balanced bitter and pungent of medium intensity and a pleasant aftertaste of artichoke.

It is recommended on legumes soup and roasted red meat.

Quantità/Amount	5 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Ravece, Leccino, Frantoio
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 12,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,14
Perossidi/Peroxides	7,91
K ₂₃₂	2,07
UV K ₂₆₈	0,124
DeltaK	0,0048



Case d'Alto

Claudio De Luca

Via Piave, 1
83035 - Grottaminarda (AV)

Cell. 339 7000779
info@casedalto.it
www.oliocoevo.it



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore verde.

Il fruttato di oliva verde intenso presenta netti profumi di pomodoro con piacevoli sentori di carciofo e mandorla. Al gusto evidenzia toni di amaro e piccante medi ed equilibrati con persistente retrogusto di erbe selvatiche (cardo, cicoria).

Indicato su vellutate di verdure, carni rosse e legumi.

■ Sensory analysis

Green oil.

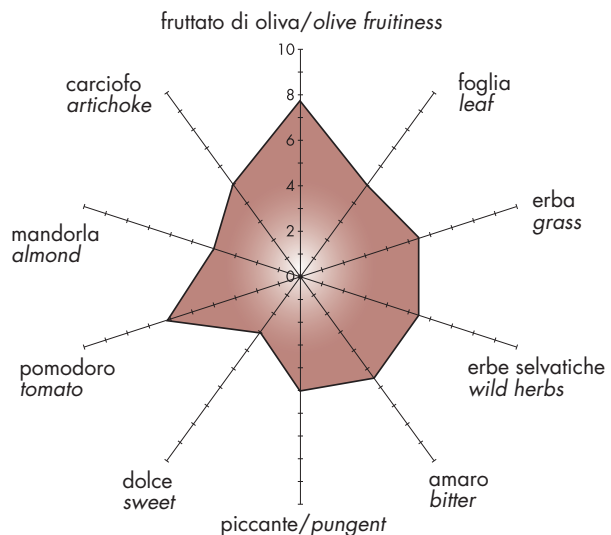
The green olive fruitiness of high intensity shows evident fragrances of tomato and notes of almond and artichoke. The tasting reveals a good balance between bitter and pungent notes of medium intensity and a persistent aftertaste of wild herbs (thistle, chicory)..

Suggest on vegetables creams, legumes and red meats.

Quantità/Amount	5 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Ravece
Molitura/Crushing	Martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 17,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,13
Perossidi/Peroxides	6,99
K232	2,04
UV K268	0,148
DeltaK	0,0039



D'Ausilio Giovanna

Via San Carlo Suio
81037 - Sessa Aurunca (CE)

Tel. 081 5096275
Cell. 333 4355996
dausiliogiovanna@gmail.com
www.sulleormedegliaurunci.com



■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde.

Il fruttato di oliva media intensità presenta sentori verdi di foglia e fragranze di mandorla e carciofo.

Al gusto l'amaro e il piccante si presentano equilibrati da un gradevole retrogusto di erbe selvatiche (cardo, cicoria, rosmarino).

Si suggerisce l'utilizzo con le verdure ed il pesce grigliati.

■ Sensory analysis

Green oil.

The medium intense olive fruitiness shows green notes of leaf with fragrances of almond and artichoke.

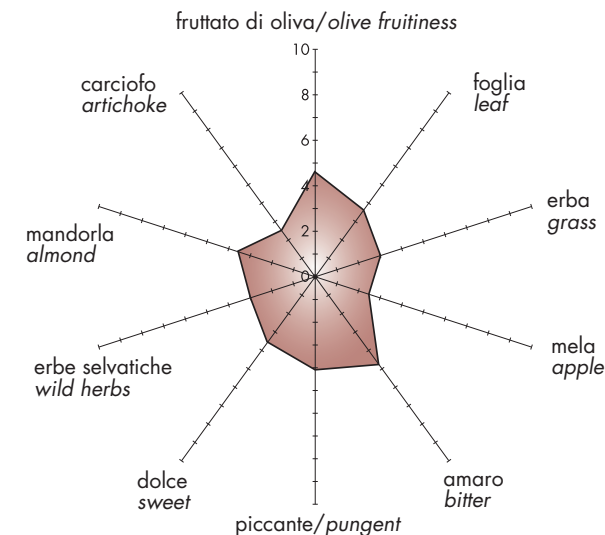
When tasted bitterness and pungency are balanced by a pleasant aftertaste of wild herbs (thistle, chicory, rosemary).

It is suggested on grilled vegetables and fish.

Quantità/Amount	10 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Sessana, Frantoio, Leccino
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 12,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,17
Perossidi/Peroxides	9,21
K232	2,17
UV K268	0,129
DeltaK	0,0032

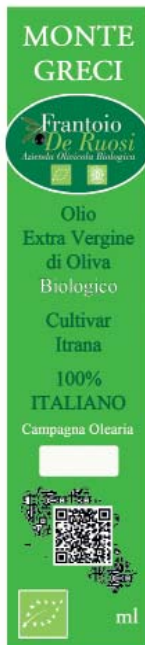


De Ruosi

Antonio De Ruosi

Via Nazionale, 10
81030 - Carinola (CE)

Tel. 0823 939358
Cell. 340 3538012
olioderuosi@libero.it
www.olioderuosi.it



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con riflessi verdi.
Il fruttato di oliva di media intensità mostra sentori di mandorla e mela con una delicata nota floreale. All'assaggio presenta toni di amaro e piccante leggeri con retrogusto di mandorla e carciofo. Consigliato su carni bianche in umido, vellutata di zucca, insalata di arance.

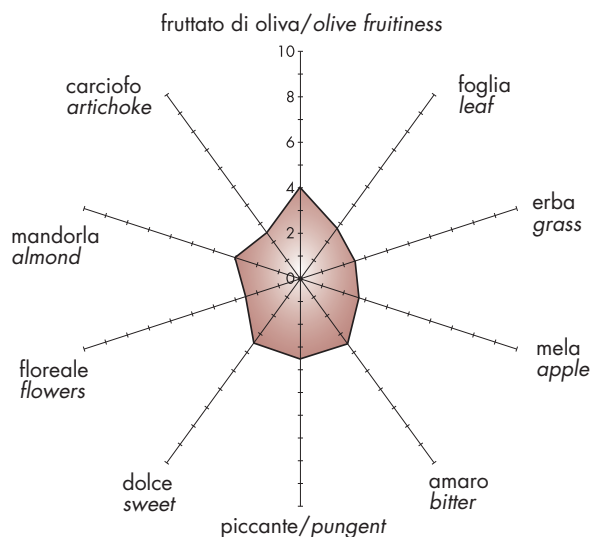
■ Sensory analysis

*Yellow oil with a green shimmer.
The olive fruitiness of medium intensity shows fragrances of almond and apple with mild hints of flowers. On the palate shows light bitter and pungent notes with almond and artichoke herbs aftertaste.
Ideal on steamed white meat, cream of pumpkin, orange salad.*

Quantità/Amount	9 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Itrana
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 8,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,15
Perossidi/Peroxides	5,93
K ₂₃₂	1,61
UV K ₂₆₈	0,138
DeltaK	0,0034



Di Fiore

Erica Mobilia

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

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



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.
Fruttato di oliva verde medio con eleganti fragranze di erba tagliata, pomodoro e mela. All'assaggio l'amaro e piccante medi sono in equilibrio con piacevoli fragranze di carciofo e mandorla. Se ne suggerisce l'impiego su zuppe di legumi, insalata mista, carni rosse e bruschette.

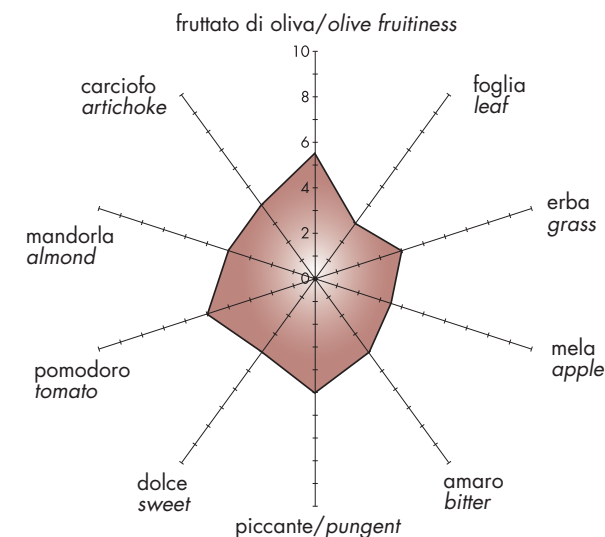
■ Sensory analysis

*Yellow oil.
Green olive fruitiness of medium intensity with elegant fragrances of cut grass, tomato and apple. When tasted the bitterness and pungency of medium intensity are balanced with pleasant fragrances of artichoke and almond.
It is suggested on legumes soups, mixed salad, red meat and bruschette.*

Quantità/Amount	2 Q
Controllato da/Controlled by	SIDEL
Varietà/Olive varieties	Ortime
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 12,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,25
Perossidi/Peroxides	7,09
K ₂₃₂	1,78
UV K ₂₆₈	0,142
DeltaK	0,0027





■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi.
Il fruttato di oliva verde leggero evidenzia sentori di mandorla e pomodoro con delicate note floreali.
All'assaggio presenta toni di amaro e piccante leggeri con retrogusto di mandorla e carciofo.
Consigliato su vellutate di legumi, pesce azzurro gratinato, insalata di carote.

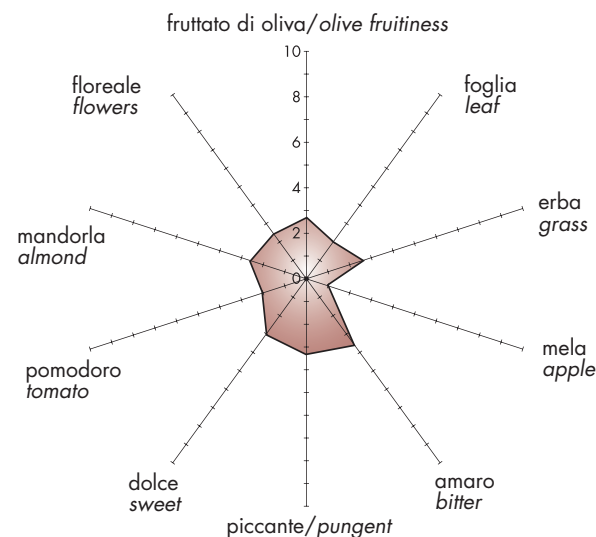
■ Sensory analysis

Yellow oil with a green shimmer.
The green olive fruitiness of light intensity shows fragrances of almond and tomato with slight notes of rosemary. The tasting reveals light bitterness and pungency with an aftertaste of almond and artichoke.
It is suggested on legume creams, blue fish au gratin, carrot salad.

Quantità/Amount	3,6 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	Leccino, Frantoio, Ogliarola
Molitura/Crushing	molazze e martelli/stone and hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 8,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,13
Perossidi/Peroxides	8,52
K ₂₃₂	2,19
UV K ₂₆₈	0,138
DeltaK	0,0032



■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde brillante.
Il fruttato di oliva intenso e molto complesso è caratterizzato da fragranze di erba tagliata, pomodoro e carciofo. L'assaggio evidenzia un ottimo equilibrio nei toni di amaro e piccante medi con un retrogusto particolarmente ricco di note vegetali fresche (pomodoro verde, ortica, cicoria).
Ottimo in molte ricette a base di verdure, legumi, carni rosse e pesci grigliati.

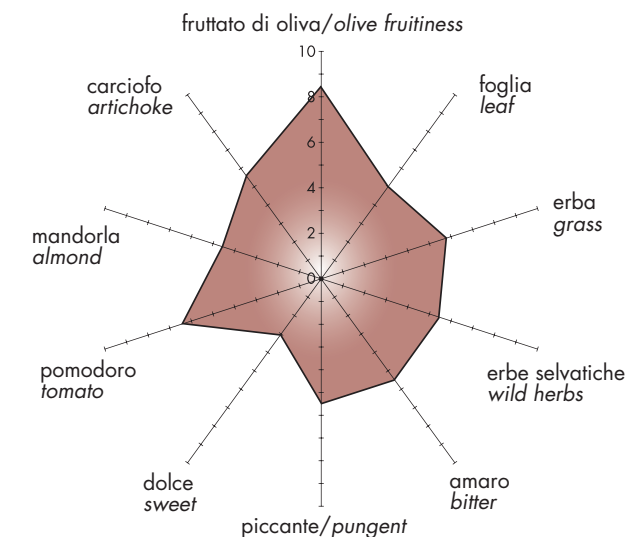
■ Sensory analysis

Bright green oil.
The intense and very complex olive fruitiness is characterized by fragrances of cut grass, tomato and artichoke. The tasting shows a very good balance in the bitter and pungent notes of medium intensity and an aftertaste rich of fresh green notes (unripe tomato, nettle and chicory).
Excellent in many recipes for vegetables and legumes, red meat and grilled fish.

Quantità/Amount	4,6 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Ravece
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 9,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,13
Perossidi/Peroxides	5,76
K ₂₃₂	1,76
UV K ₂₆₈	0,153
DeltaK	0,0046



Fattoria Maria Petrillo

Via Fratte, 4
83030 - Lapio (AV)

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



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con tenui riflessi verdi
Il fruttato di oliva verde di media intensità con chiare note di pomodoro, mandorla ed essenze floreali. Buon equilibrio al gusto nei toni di amaro, piccante e dolce e gradevole retrogusto di frutta fresca.
Ideale su insalata di mare, zuppe di legumi, verdure grigliate.

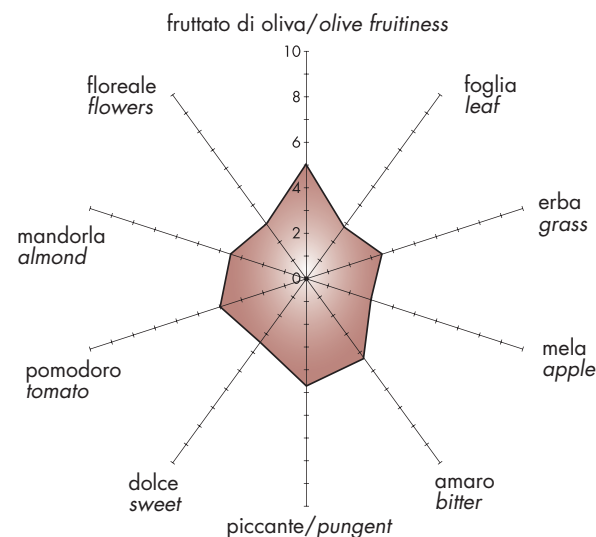
■ Sensory analysis

yellow oil with light green shimmer
The green olive fruitiness of medium intensity with clear tomato fragrances, almond and flowers scent.
In the mouth shows good balance in bitter, pungent and sweet attributes and a pleasant aftertaste of fresh fruit.
Ideal for dressing of sea salad, legumes soup, grilled vegetables.

Quantità/Amount	2,7 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	Ravece
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 15,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,15
Perossidi/Peroxides	7,91
K ₂₃₂	1,88
UV K ₂₆₈	0,131
DeltaK	0,0028



Fontana Madonna

Via Fontana Madonna
83040 - Frigento (AV)

Tel. 0825 444647
Cell. 333 7969793
info@fontanamadonna.it
www.fontanamadonna.it



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con riflessi verdi.
Il fruttato di oliva intenso è ricco di componenti aromatiche tra cui spicca un piacevole sentore di pomodoro seguito da carciofo e mandorla.
Al gusto evidenzia toni di amaro e piccante medi molto equilibrati ed un piacevole retrogusto di erbe selvatiche (cardo, cicoria, ruta).
Molto indicato su zuppe di legumi e cereali, carni rosse alla griglia, dolci a base di panna.

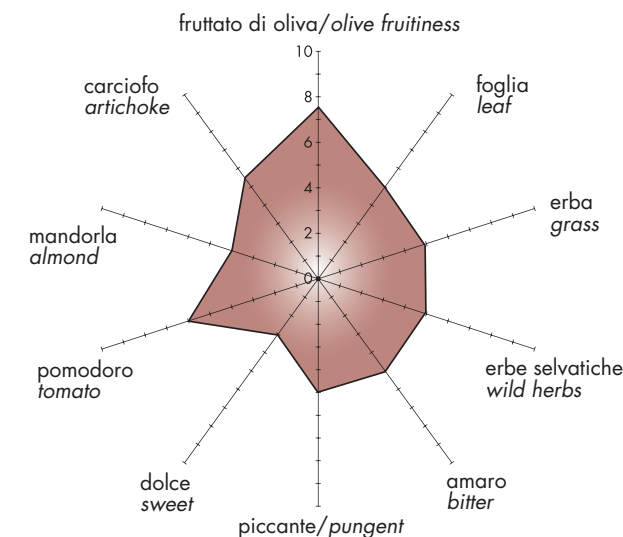
■ Sensory analysis

Yellow with green highlights oil.
The intense olive fruitiness is rich in aromatic components among which a pleasant tomato fragrance is dominant, followed by artichoke and almond notes.
The tasting evidences a perfect balance in the bitter and pungent attributes of medium intensity with a pleasant aftertaste of wild herbs (thistle, chicory, rue).
Well suited on legumes and cereals soups, roasted red meat, creamy desserts.

Quantità/Amount	5 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	Ravece
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 16,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,14
Perossidi/Peroxides	5,89
K ₂₃₂	1,77
UV K ₂₆₈	0,141
DeltaK	0,0035



Fontanareale

Rino Corbo

C.da San Giovanni
82100 - Benevento (BN)

Tel. 0824 776109
Cell. 348 2627821
info@fontanareale.com
www.fontanareale.com



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo.

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

Al gusto evidenzia toni di amaro e piccante leggeri con gradevole retrogusto di erbe selvatiche (cardo, cicoria, rosmarino).

Indicato su vellutate di verdure, pesci al vapore e insalata di patate.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

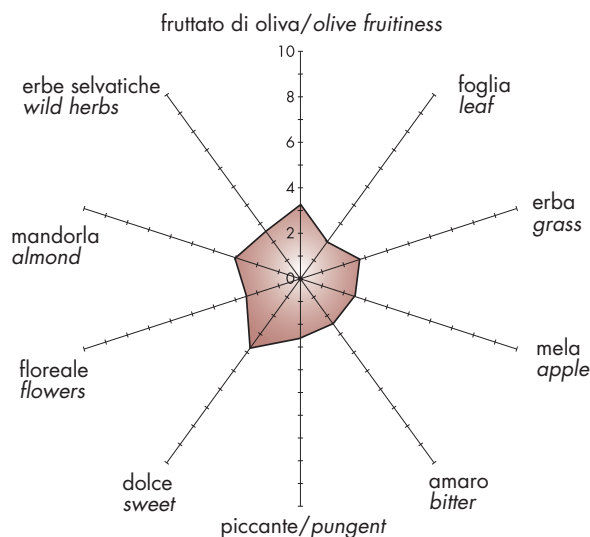
The green olive fruitiness of light intensity shows pleasant fragrances of almond and apple with floral notes. The tasting reveals light bitter and pungent attributes with a pleasant aftertaste of wild herbs (thistle, chicory, rosemary).

Suggested on legumes creams, steamed fish and potatoes salad.

Quantità/Amount	5 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Lecce del corno, Frantoio, ortolana
Molitura/Crushing	altro
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 7,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

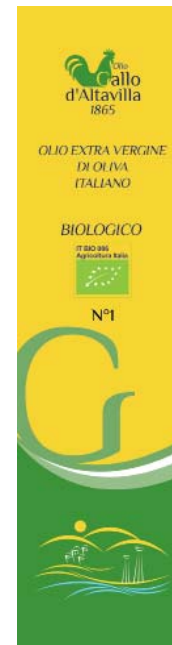
Acidità/Acidity	0,23
Perossidi/Peroxides	9,26
K232	1,83
UV K268	0,097
DeltaK	0,0025



Gallo Carlo

Via Campoluongo, 10
84050 - Altavilla Silentina (SA)

Cell. 328 2281848
agallo1@tiscali.it



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con riflessi verdi.

Fruttato di oliva leggero, erbaceo, con sentori di mandorla e mela. All'assaggio presenta toni di amaro e piccante leggeri con retrogusto floreale.

Consigliato nella preparazione di salse da condimento, primi piatti con verdure, piatti a base di pesce.

■ Sensory analysis

Yellow oil with a green shimmer.

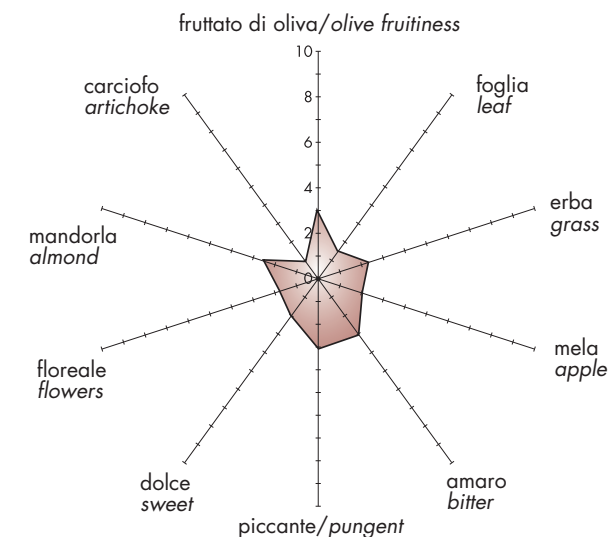
Light, grassy, olive fruitiness with fragrances of almond and apple. On the palate shows light bitter and pungent notes with a floral aftertaste.

Suggested for dressing sauces preparation, main courses with vegetables, fish preparations.

Quantità/Amount	5 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Frantoio, Lecino, Moraiolo
Molitura/Crushing	Coltelli
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 14,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,21
Perossidi/Peroxides	5,20
K232	1,67
UV K268	0,117
DeltaK	0,0019





■ Analisi sensoriale

Olio dal colore verde tenue.
Fruttato di oliva verde medio con sentori di mandorla e carciofo. All'assaggio presenta toni di amaro e piccante medi ed equilibrati con retrogusto di cicoria selvatica. Consigliato su verdure grigliate, alici in tortiera, carni bianche.

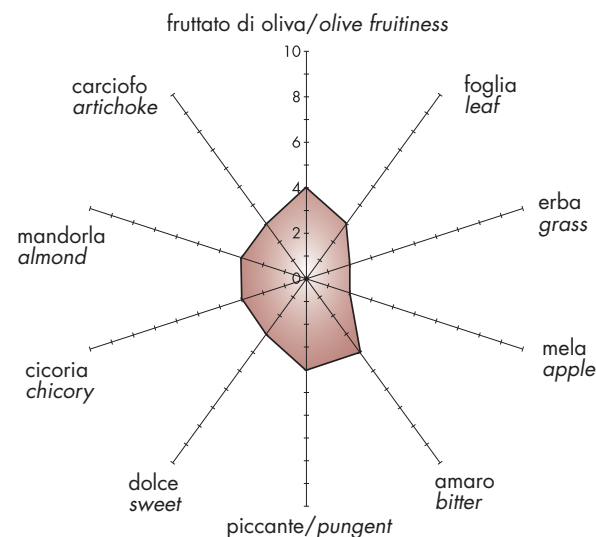
■ Sensory analysis

*Pale green oil.
Green olive fruitiness of medium intensity with fragrances of almond and artichoke. On the palate shows balanced bitterness and pungency of medium intensity with chicory aftertaste.
Ideal on grilled vegetables, gratin anchovies, white meat.*

Quantità/Amount	2,7 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Oliva tonda, Frantoio
Molitura/Crushing	coltelli
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 14,50 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,20
Perossidi/Peroxides	9,03
K ₂₃₂	1,87
UV K ₂₆₈	0,130
DeltaK	0,0024



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo dorato.
Il fruttato di oliva di media intensità presenta evidenti sentori di rosmarino e mandorla. All'assaggio l'amaro e il piccante medi appaiono in equilibrio con la componente aromatica. Se ne suggerisce l'impiego su primi piatti con verdure, carni bianche grigliate e zuppe di pesce.

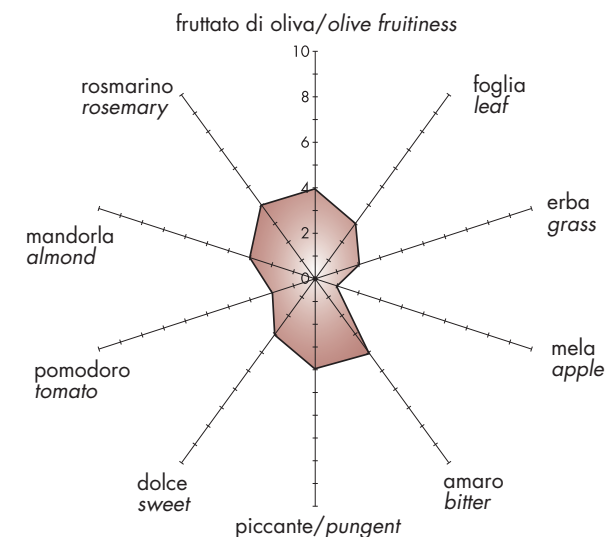
■ Sensory analysis

*Golden yellow oil.
The olive fruitiness of medium intensity evidences mainly rosemary and almond fragrances.
The tasting reveals bitterness and pungency of medium intensity well balanced with the aroma components.
Suggested for main courses with vegetables, grilled white meat and fish soups.*

Quantità/Amount	6,2 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Minucciola
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 10,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,47
Perossidi/Peroxides	7,54
K ₂₃₂	1,78
UV K ₂₆₈	0,120
DeltaK	0,0021



La Pianurella

Vincenzo Colella

Via Vicinale Pianurella
81043 - Capua (CE)

Cell. 328 8927325
vincenzo.coella@gmail.com
aziendalapianurella@pec.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi.

Il fruttato di oliva verde di media intensità è caratterizzato da chiari sentori di erba tagliata e pomodoro con note floreali e di mandorla.

All'assaggio i toni di amaro e piccante medi risultano in buon equilibrio con gradevole retrogusto di mandorla. Consigliato su primi piatti a base di pesce, insalate di pesce crudo e zuppe di legumi.

■ Sensory analysis

Yellow oil with green highlights.

The medium intensity green olive fruitiness is characterized by clear hints of cut grass and tomato with notes of almond and flowers.

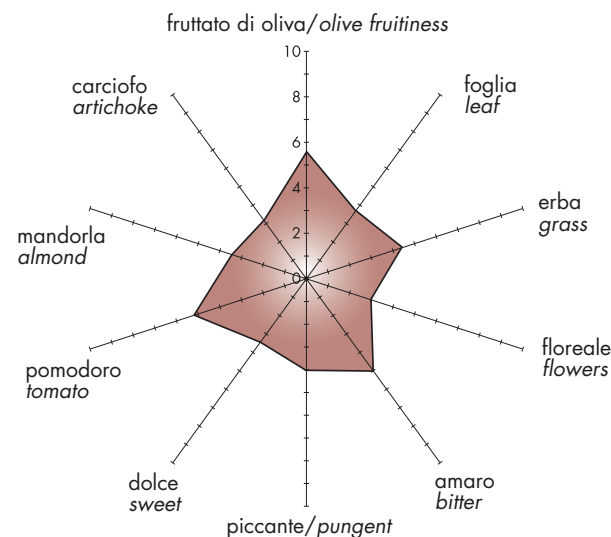
In the mouth the bitter and pungent tones are evident and balanced with a pleasant almond aftertaste.

Recommended on fish-based main courses, raw fish salads and legume soups.

Quantità/Amount	8.5 Q
Controllato da/Controlled by	ECOGRUPPO
Varietà/Olive varieties	Ascolana tenera
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 8,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,16
Perossidi/Peroxides	5,48
K ₂₃₂	1,77
UV K ₂₆₈	0,132
DeltaK	0,0019



La Pianurella

Vincenzo Colella

Via Vicinale Pianurella
81043 - Capua (CE)

Cell. 328 8927325
vincenzo.coella@gmail.com
aziendalapianurella@pec.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.

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

All'assaggio i toni di amaro, piccante e dolce appaiono equilibrati con piacevole retrogusto di cicoria e pomodoro.

Consigliato su vellutate di verdure, alici marinate, carni bianche grigliate.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

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

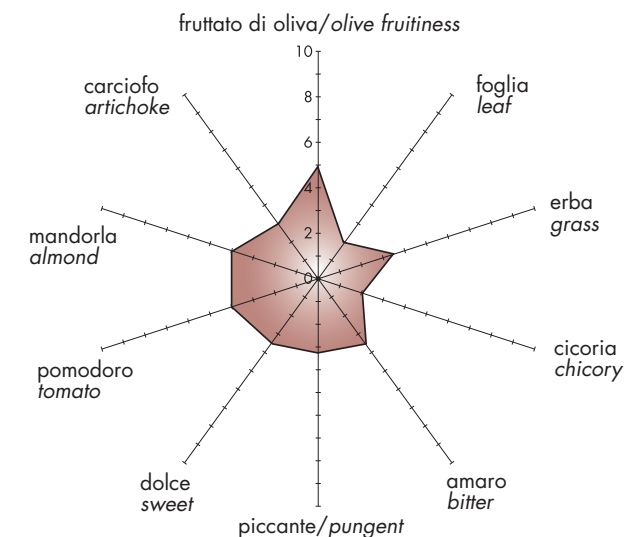
The tasting reveals well balanced bitter, pungent and sweet notes with a pleasant aftertaste of chicory and tomato.

Recommended on the creamed vegetables, marinated anchovies, grilled white meats.

Quantità/Amount	2.9 Q
Controllato da/Controlled by	ECOGRUPPO
Varietà/Olive varieties	Itrana
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 8,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,12
Perossidi/Peroxides	5,54
K ₂₃₂	1,80
UV K ₂₆₈	0,132
DeltaK	0,0019



Le Colline Lubrensi

Antonio Gargiulo

Via Bagnulo, 4
80061 - Massa Lubrense (NA)

Tel. 081 2157044
Cell. 339 1072244
info@lecollinelubrensi.it
www.lecollinelubrensi.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo dorato. Il fruttato di oliva verde leggero presenta chiari sentori di rosmarino e mandorla. All'assaggio evidenzia amaro e piccante equilibrati con buona persistenza della componente aromatica.

Se ne suggerisce l'impiego su primi piatti con verdure, carni bianche grigliate e zuppe di pesce.

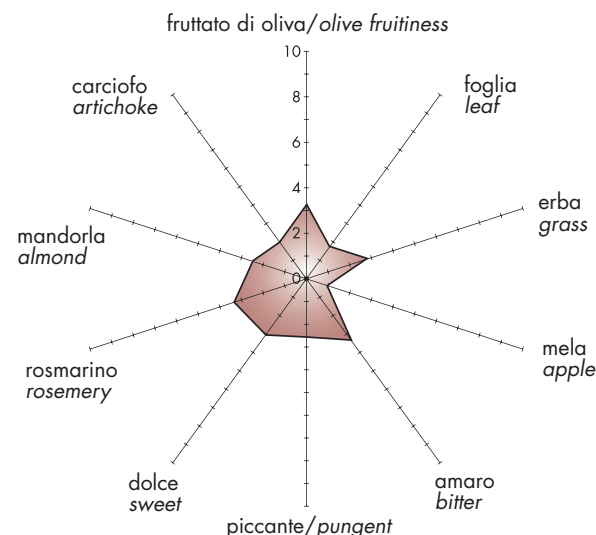
■ Sensory analysis

Golden yellow oil. The green olive fruitiness of light intensity evidences rosemary and almond fragrances. The tasting reveals balanced bitterness and pungency and a good persistence of the aroma component. Suggested for main courses with vegetables, grilled white meat and fish soups.

Quantità/Amount	4,3 Q5
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Minucciolla
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 12,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,51
Perossidi/Peroxides	9,80
K ₂₃₂	1,89
UV K ₂₆₈	0,119
DeltaK	0,0022

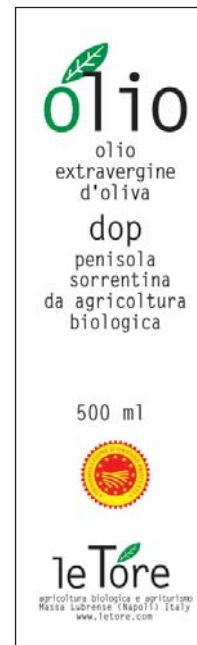


Le Tore srl

Vittoria Brancaccio

Via Pontone, 43
80061 - Massa Lubrense (NA)

Tel. 081 8080637
Cell. 348 4334608
info@letore.com
www.letore.com



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo. Il fruttato di oliva di media intensità è caratterizzato dalle fragranze di rosmarino e mandorla, con una delicata nota floreale. All'assaggio i toni di amaro e piccante medi sono equilibrati con il retrogusto di erbe aromatiche.

Indicato su carni bianche e pesci alla griglia, formaggi stagionati, zuppa di fagioli.

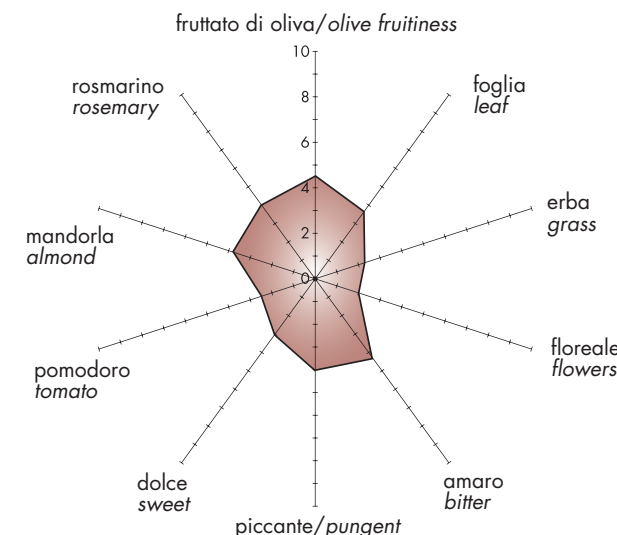
■ Sensory analysis

Yellow oil. The medium olive fruitiness is characterized by the fragrances of rosemary and almond, with mild floral hints. In the mouth bitterness and pungency of medium intensity are balanced with the aromatic herbs aftertaste. Suggested on grilled white meat and fish, aged cheese, bean soup.

Quantità/Amount	18,4 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Minucciolla, Frantoio, Lecino
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 15,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,30
Perossidi/Peroxides	7,23
K ₂₃₂	1,94
UV K ₂₆₈	0,126
DeltaK	0,0024





■ **Analisi sensoriale**

Olio di colore verde.
Il fruttato di oliva verde di media intensità presenta fragranze di carciofo e mandorla con una delicata nota floreale. Al gusto è equilibrato e deciso nei toni di amaro e piccante medi con buona persistenza della componente aromatica.
Suggerito su risotti e zuppe anche ricchi di ingredienti, per marinare ed arrostitire la carne, sulle bruschette.

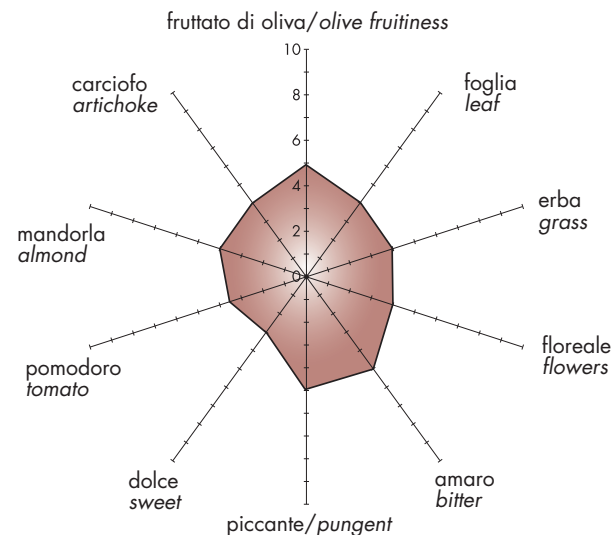
■ **Sensory analysis**

Green oil.
The green olive fruitiness of medium intensity shows the fragrances of artichoke and almond with mild flowers hints. The tasting evidences well balanced bitterness and pungency of medium intensity and a good persistence of the aroma components.
Recommended on risotto and soups rich in ingredients, to marinate and roast the meat and on bruschetta.

Quantità/Amount	10 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Carpellese
Molitura/Crushing	coltelli
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 12,00 €

■ **Analisi chimiche/Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,13
Perossidi/Peroxides	4,81
K ₂₃₂	1,92
UV K ₂₆₈	0,160
DeltaK	0,0032



■ **Analisi sensoriale**

Olio di colore verde.
Il fruttato di oliva verde di media intensità e buona complessità presenta fragranze di pomodoro, mandorla e carciofo. All'assaggio mostra amaro e piccante medi con retrogusto caratterizzato da persistenti note di erbe selvatiche (menta, ortica, cicoria).
Se ne suggerisce l'impiego su zuppe di cereali e legumi, carni rosse grigliate, insalata caprese.

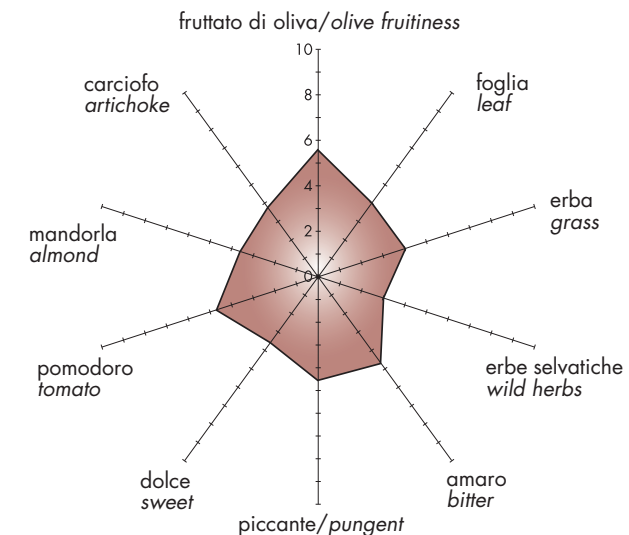
■ **Sensory analysis**

Green oil.
The green olive fruitiness of medium intensity and good complexity shows clear fragrances of tomato, almond and artichoke. The tasting evidences bitterness and pungency of medium intensity and an aftertaste characterized by the persistent flavour of wild herbs (mint, nettle, chicory).
It is suggested on cereal and legume soups, grilled red meat, caprese salad.

Quantità/Amount	10 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Nostrale
Molitura/Crushing	coltelli
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 12,00 €

■ **Analisi chimiche/Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,13
Perossidi/Peroxides	4,39
K ₂₃₂	1,65
UV K ₂₆₈	0,120
DeltaK	0,0033



Maria Ianniciello

Ilaria Minichiello

Via Barricella, 65
83035 - Grottaminarda (AV)

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



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo.

Il fruttato di oliva di media intensità mostra fragranze di mandorla e rosmarino con delicati sentori di pomodoro. Al gusto evidenzia toni di amaro e piccante leggeri con retrogusto di mandorla.

Particolarmente indicato nella preparazione di sughi al pomodoro, carni grigliate e come condimento sulla pizza.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

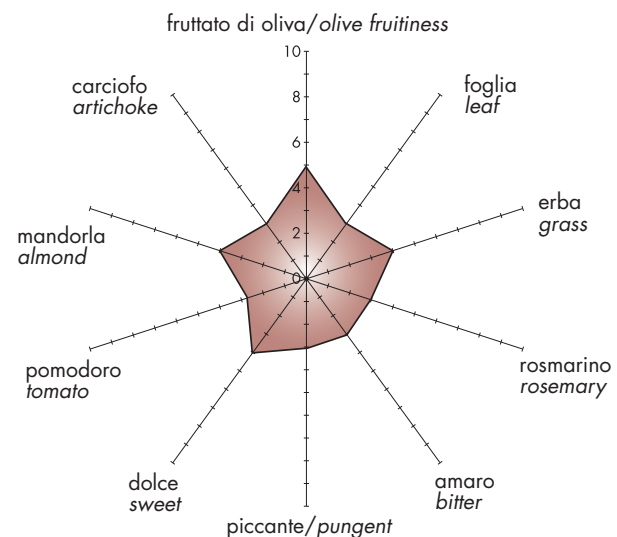
The medium intense olive fruitiness shows fragrances of almond and rosemary with light tomato hints. The tasting shows light bitter and pungent attributes and almond aftertaste.

It is suggested for the preparation of tomato sauces, grilled meat and as a dressing for pizza.

Quantità/Amount	2,9 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	Ravece, Olivetta, Ogliarola, Ruveja, Marinese
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 9,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,13
Perossidi/Peroxides	9,59
K ₂₃₂	1,97
UV K ₂₆₈	0,110
DeltaK	0,0017



Masseria Frangiosa

Alessandro Frangiosa

Torrepalazzo
82030 - Torrecuso (BN)

Tel. 0824 874557
Cell. 348 7940859
info@masseriafrangiosa.it
www.masseriafrangiosa.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde tenue.

Il fruttato di oliva verde di media intensità presenta note di pomodoro e mandorla con profumi di rosmarino. All'assaggio evidenzia toni di amaro e piccante medio leggeri ed un gradevole retrogusto di mandorla dolce. Se ne suggerisce l'impiego su zuppa di ceci, antipasti di molluschi, carni bianche grigliate.

■ Sensory analysis

Pale green oil.

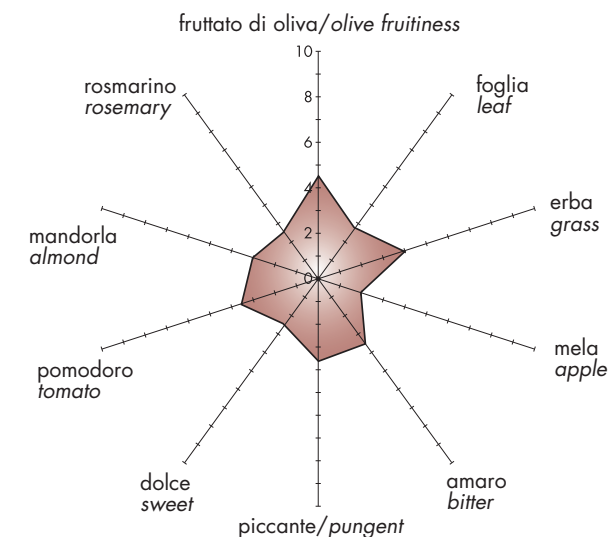
The medium intense olive fruitiness shows notes of tomato and almond with rosemary hints. In the mouth reveals well balanced bitter and pungent of medium-low intensity and a pleasant aftertaste of sweet almond.

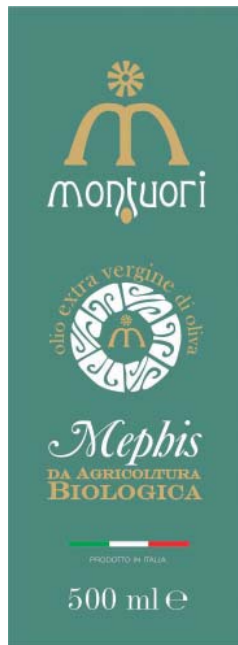
It is recommended on chickpea soup, squids salad, grilled white meat.

Quantità/Amount	2,5 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Ortice
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 9,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,10
Perossidi/Peroxides	7,57
K ₂₃₂	1,86
UV K ₂₆₈	0,127
DeltaK	0,0025



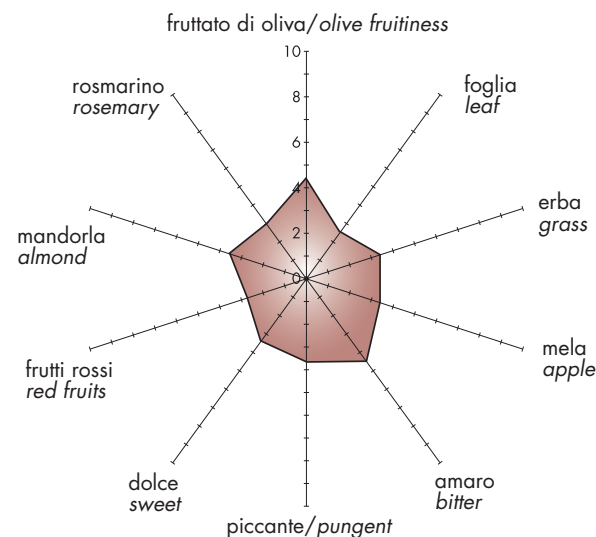


■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con tenui riflessi verdi. Il fruttato di oliva di media intensità evidenzia sentori di mandorla, mela e rosmarino. All'assaggio un giusto equilibrio tra le note dolci, amare e piccanti si accompagna ad un retrogusto di rosmarino e frutta rossa. Indicato per insalata mista, carni bianche, gelato all'olio!

■ Sensory analysis

Yellow oil with light green shimmer. Olive fruitiness of medium intensity with fragrances of apple, almond and rosemary. When tasted, it reveals a good balance in bitter, pungent and sweet notes and an aftertaste of rosemary and red fruits. Suited on mixed salads, white meats, oil ice cream!



Quantità/Amount	2,3 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Ravece, Marinese, Leccino
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 6,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,13
Perossidi/Peroxides	8,02
K ₂₃₂	2,09
UV K ₂₆₈	0,110
DeltaK	0,0022



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo. Il fruttato di oliva medio è caratterizzato da fragranze di mandorla e mela. Al gusto evidenzia toni di amaro e piccante medi con retrogusto di frutta matura (banana, frutti rossi) e mandorla. Ideale su piatti a base di frutti di mare, carni bianche, mozzarella di bufala.

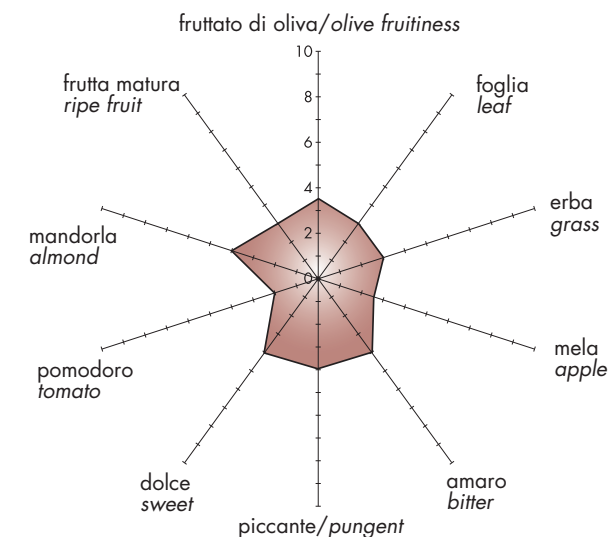
■ Sensory analysis

Yellow oil. The medium olive fruitiness shows notes of almond and apple. The tasting shows bitterness and pungency of medium intensity with an aftertaste of ripe fruit (banana, red fruit) and almond. It is very good on seafood preparations, white meat, mozzarella cheese.

Quantità/Amount	
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Frantoio, Rotondella
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	sinolea
Prezzo/Price	0,50 l - 6,50 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,17
Perossidi/Peroxides	7,91
K ₂₃₂	1,92
UV K ₂₆₈	0,124
DeltaK	0,0007

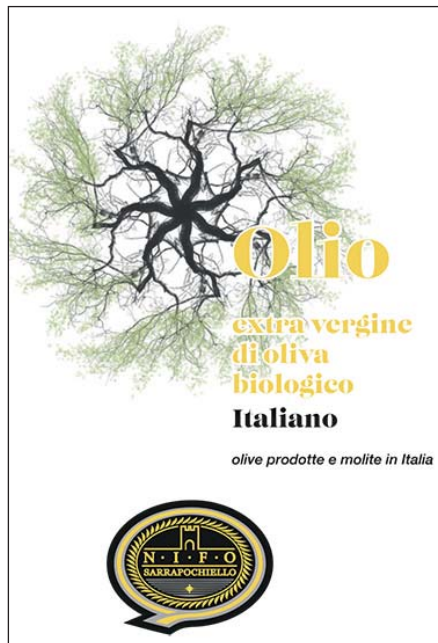


Nifo Sarrapocchiello

Lorenzo Nifo Sarrapocchiello

Via Piana, 62
82030 - Ponte (BN)

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



Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.

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

All'assaggio presenta buon equilibrio dei toni di amaro e piccante medi ed una chiara persistenza della nota di mandorla.

Adatto ad esaltare l'aroma di molte pietanze quali zuppe di legumi, tartare di carni rosse, insalate miste.

Sensory analysis

Yellow oil.

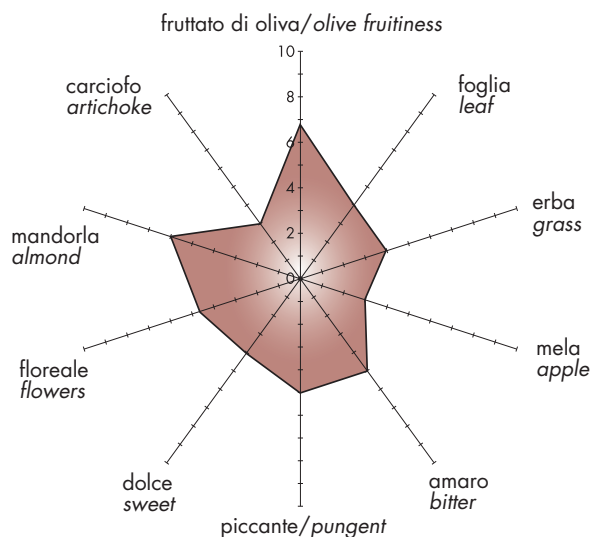
The intense olive fruity shows clear fragrances of almond and apple with flowers scent. Good balance in the bitter and pungent attributes of medium intensity and high persistence of the almond flavour in the mouth.

Suggested to enhance the flavour of many food preparations such as legume soups, red meat tartare, mixed salads.

Quantità/Amount	2,5 Q
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	Raccioppella, Ortice, Ortolana
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 10,00 €

Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,19
Perossidi/Peroxides	6,94
K ₂₃₂	1,87
UV K ₂₆₈	0,110
DeltaK	0,0025



Oleificio Di Giacomo srl

Lorenzo Di Giacomo

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

Tel. 0828 974747
Cell. 335 7086478
info@oliopregio.it
www.oliopregio.it



Analisi sensoriale

Olio dal colore verde.

Il fruttato di oliva verde di media intensità presenta netti profumi di foglia, mandorla e carciofo. Al gusto evidenzia toni di amaro e piccante medi con gradevole retrogusto di cicoria selvatica.

Indicato su risotto ai carciofi, verdure grigliate, carni rosse.

Sensory analysis

Green oil.

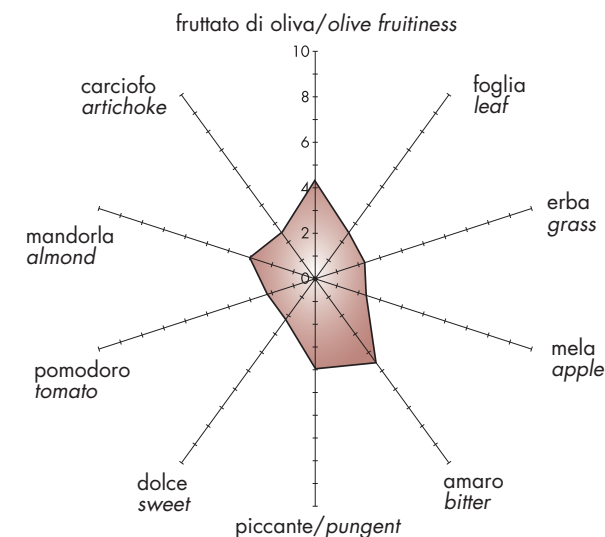
The green olive fruitiness of medium intensity shows evident fragrances of leaf, almond and tomato with notes of artichoke and apple. The tasting reveals medium bitter and pungent notes with a pleasant aftertaste of wild chicory.

Suggest on artichokes risotto, grilled vegetables, red meat.

Quantità/Amount	45 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	Rotondella, Carpellese
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 8,00 €

Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,15
Perossidi/Peroxides	9,01
K ₂₃₂	2,10
UV K ₂₆₈	0,155
DeltaK	0,0038





■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde con riflessi gialli.

Il fruttato di oliva verde di media intensità evidenzia chiare fragranze di pomodoro, carciofo e mandorla. Equilibrato al gusto con toni di amaro e piccante medi e spiccato retrogusto di erbe selvatiche (cardo, cicoria). Ideale su zuppe di lenticchie e ceci, tartare di carni rosse, insalate di funghi porcini.

■ Sensory analysis

Green coloured oil with yellow shimmer.

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

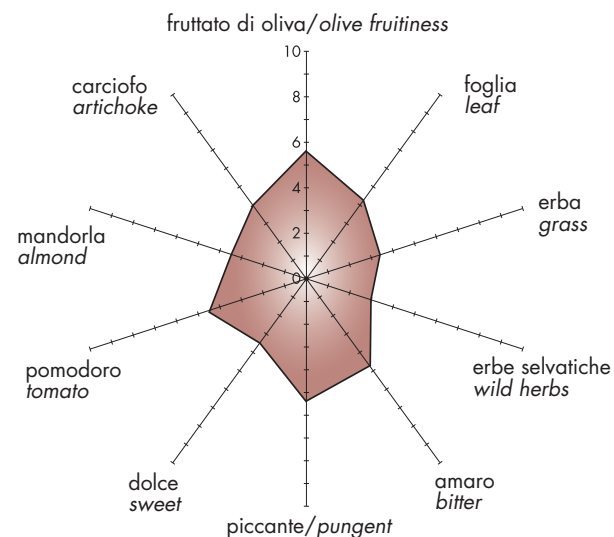
In the mouth is well balanced with bitter and pungent attributes of medium intensity and a good aftertaste of wild herbs (thistle, chicory).

Ideal on lentils and chickpeas soups, red meat tartare, porcini mushrooms salad.

Quantità/Amount	3,5 Q
Controllato da/Controlled by	BIOGRICERT
Varietà/Olive varieties	Ortime
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 8,35 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,13
Perossidi/Peroxides	8,42
K ₂₃₂	2,01
UV K ₂₆₈	0,145
DeltaK	0,0027



■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde.

Il fruttato di oliva leggero è caratterizzato da fragranze di mandorla e mela con lievi note di rosmarino. Al gusto, tendenzialmente dolce, evidenzia toni di amaro e piccante leggeri e retrogusto di mandorla. Ideale su piatti a base di pesce e frutti di mare, carni bianche, maionese.

■ Sensory analysis

Green oil.

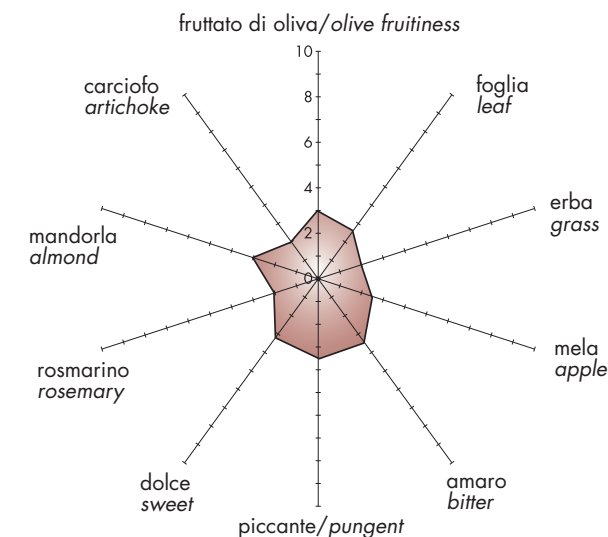
The light olive fruitiness shows notes of almond and apple with mild hints of rosemary. The taste, basically sweet, shows bitterness and pungency of low intensity with an almond aftertaste.

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

Quantità/Amount	20 Q
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	Rotondella, Carpellesse, Frantoio
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 10,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,21
Perossidi/Peroxides	8,89
K ₂₃₂	1,92
UV K ₂₆₈	0,111
DeltaK	0,0023



Pietrabbianca

Germano Monzo

Via Portararo, 32
84040 - Casalvelino (SA)

Tel. 0974 907384
Cell. 347 6408047
info@monzo.it www.monzo.it



■ **Analisi sensoriale**

Olio di colore verde brillante.
Il fruttato di oliva verde intenso evidenzia un'elevata complessità con eccellente equilibrio delle note di pomodoro acerbo, carciofo, mandorla e fragranze di erbe selvatiche (cicoria, rucola).

All'assaggio presenta amaro e piccante molto equilibrati ed un'ottima persistenza della componente aromatica complessiva.

Ottimo per bruschette, zuppe di cereali e legumi, carpacci di carne e di pesce.

■ **Sensory analysis**

Bright green oil.

The green olive fruity of high intensity shows a great complexity with excellent balance of the unripe tomato, artichoke, almond and wild herbs (chicory, rocket) fragrances.

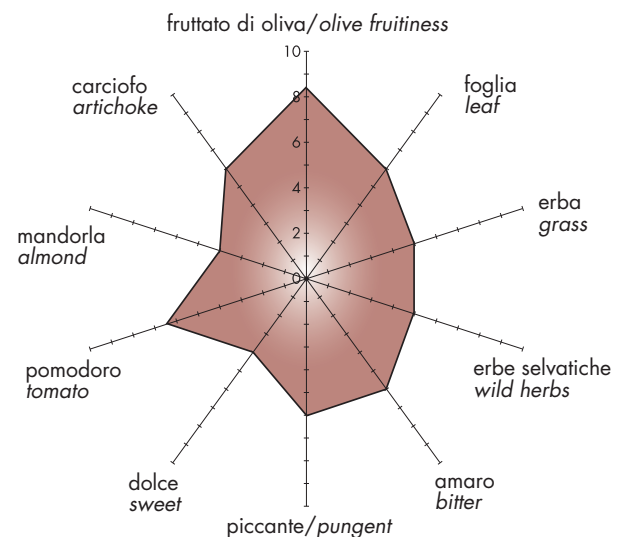
The tasting shows bitter and pungent notes very well balanced and an excellent persistence of the aroma components.

Excellent for bruschetta, soups of cereals and legumes, meat and fish carpaccio.

Quantità/Amount	14,6 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Salella, Oliva bianca
Molitura/Crushing	coltelli
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 11,00 €

■ **Analisi chimiche/Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,14
Perossidi/Peroxides	3,71
K ₂₃₂	1,62
UV K ₂₆₈	0,136
DeltaK	0,0037



Ragozzino De Marco

Marianna Ragozzino

Via Madonna delle Grazie
81040 - Pontelatone (CE)

Tel. 0823 876819
Cell. 348 3319030
info@olioragozzinodemarco.it
www.ragozzinodemarco.it



■ **Analisi sensoriale**

Olio di colore giallo con riflessi verdi.

Il fruttato di oliva di media intensità è caratterizzato da fragranze di mandorla e mela con note floreali e di rosmarino. All'assaggio è delicato, con toni di amaro e piccante leggeri ed evidente retrogusto di mandorla. È ottimo su vellutate di verdure e legumi, carni bianche e salse da condimento.

■ **Sensory analysis**

Yellow oil with a green shimmer.

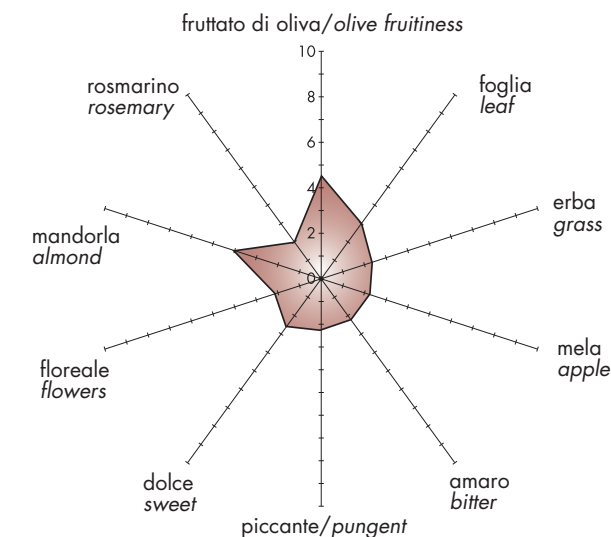
Medium olive fruitiness with fragrances of almond, apple and hints of flowers and rosemary. In the mouth is sweet, with light bitter and pungent tones and a clear almond aftertaste.

It is very good on vegetables and cereals creams, white meat and dressing sauces.

Quantità/Amount	4,6 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Corniola, Caizzana, Leccino, Frantoio
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 11,00 €

■ **Analisi chimiche/Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,09
Perossidi/Peroxides	8,37
K ₂₃₂	1,85
UV K ₂₆₈	0,111
DeltaK	0,0018



EXTRABIO 2020

EXTRABIO 2020

Ragozzino De Marco

Marianna Ragozzino

Via Madonna delle Grazie
81040 - Pontelatone (CE)

Tel. 0823 876819
Cell. 348 3319030
info@olioragozzinodemarco.it
www.ragozzinodemarco.it



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo dorato. Il fruttato di oliva leggero evidenzia sentori di mandorla, mela e rosmarino. All'assaggio presenta toni di amaro e piccante leggeri con retrogusto di erbe selvatiche (cardo, rucola, cicoria). Consigliato su carni bianche alla griglia, preparazioni a base di pesce e frutti di mare, insalata di arance.

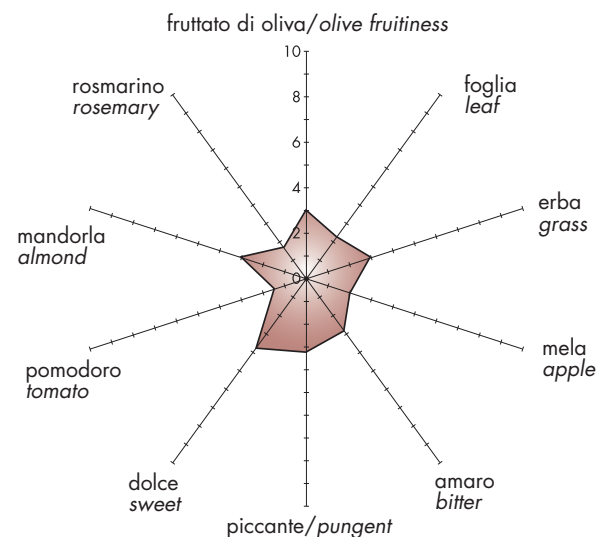
■ Sensory analysis

Golden yellow oil
The light olive fruitiness shows fragrances of almond, apple and rosemary. On the palate shows light bitter and pungent attributes and wild herbs (thistle, arugula, chicory) aftertaste.
Ideal on grilled white meat, fish and seafood preparations, orange salad.

Quantità/Amount	4,6 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Corniola
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 10,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,19
Perossidi/Peroxides	8,02
K ₂₃₂	1,90
UV K ₂₆₈	0,151
DeltaK	0,0027



Rocca Normanna

Francesco Maria Acampora

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

Tel. 0825 1800935
Cell. 333 3363833
f.acampora@ilcortiglio.it
www.ilcortiglio.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde. Il fruttato di oliva verde di media intensità presenta fragranze di pomodoro, mandorla e carciofo. All'assaggio i toni di amaro e piccante medi ed equilibrati risultano in buona armonia con note di frutta fresca. Ideale su risotto agli asparagi, molluschi gratinati, formaggi stagionati.

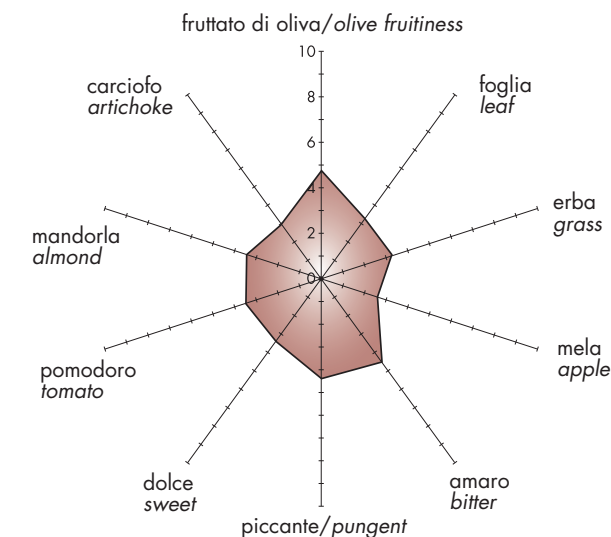
■ Sensory analysis

Green oil.
The green olive fruitiness of medium intensity shows fragrances of tomato, almond and artichoke. In the mouth bitterness and pungency of medium intensity are balanced and in good harmony with fresh fruit notes. Ideal on asparagus risotto, gratin shellfish, aged cheeses.

Quantità/Amount	5 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	Ogliarola, Olivella, Ravece
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 7,50 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,15
Perossidi/Peroxides	7,88
K ₂₃₂	1,91
UV K ₂₆₈	0,123
DeltaK	0,0034



EXTRABIO 2020

EXTRABIO 2020

42

43

Rocca Normanna

Francesco Maria Acampora

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

Tel. 0825 1800935
Cell. 333 3363833
f.acampora@ilcortiglio.it
www.ilcortiglio.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde.

Il fruttato di oliva verde di media intensità presenta note di pomodoro, mandorla e mela.

All'assaggio presenta toni di amaro e piccante medi ed equilibrati con chiare note di erbe selvatiche.

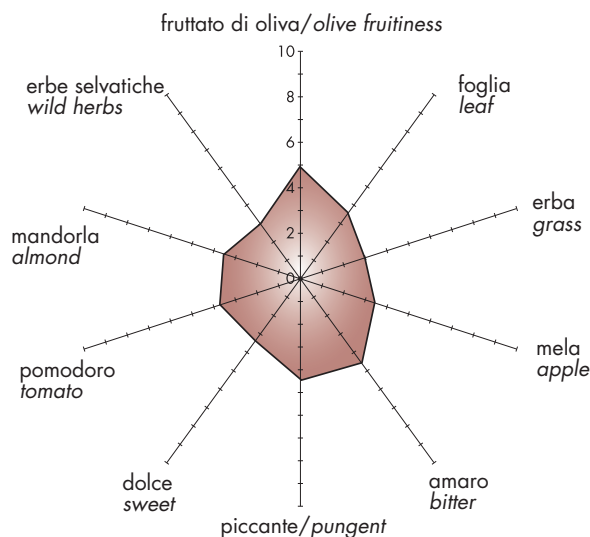
Ideale su zuppe di cereali, insalate di verdure crude, carni bianche grigliate.

■ Sensory analysis

Green oil.

The green olive fruity has flavours of tomato, almond and apple. In the mouth bitter and pungent attributes of medium intensity are well balanced with a clear wild herbs aftertaste.

Ideal on cereals soup, salads of raw vegetables, grilled white meats.



Quantità/Amount	2,5 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	Ravece, Olivella, Marinese
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 11,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,15
Perossidi/Peroxides	7,03
K ₂₃₂	1,87
UV K ₂₆₈	0,124
DeltaK	0,0039

San Comaio

Pasquale Caruso

Via Provinciale
81030 - Zungoli (AV)

Tel. 0825 845013
Cell. 333 8977118
info@sancomaio.it
www.sancomaio.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con tenui riflessi verdi.

Il fruttato di oliva erbaceo di media intensità presenta evidenti profumi di pomodoro e sentori di carciofo e mandorla. Al gusto evidenzia un giusto equilibrio tra i toni medi di amaro e piccante e note di frutta fresca. Ideale per zuppe di legumi, carpacci di carne rossa, pizza Margherita.

■ Sensory analysis

Yellow oil with light green shimmer

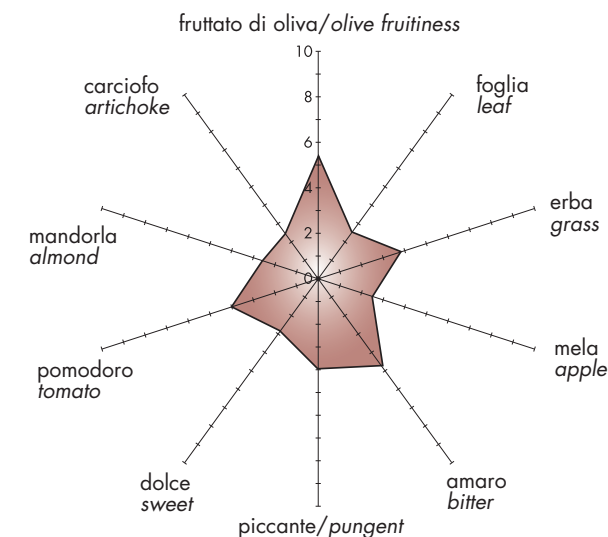
The grassy olive fruitiness of medium intensity shows clear fragrances of tomato and hints of artichoke and almond. The taste reveals balanced bitter and pungent notes and hints of fresh fruit.

Ideal on legume soups, red meat carpaccio, pizza Margherita.

Quantità/Amount	5 Q
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	Ravece, Olivella, Ogliarola
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 10,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,13
Perossidi/Peroxides	8,00
K ₂₃₂	1,65
UV K ₂₆₈	0,143
DeltaK	0,0016



San Salvatore

Giuseppe Pagano

Via Dioniso
84050 - Giungano (SA)

Tel. 0828 1990900
direzione@sansalvatore1988.it
www.sansalvatore.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con tenui riflessi verdi. Il fruttato di oliva verde di media intensità presenta chiare fragranze di mandorla, pomodoro e fiori di campo. All'assaggio i toni di amaro e piccante di media intensità appaiono in equilibrio con buona persistenza della componente aromatica generale. Se ne suggerisce l'utilizzo a crudo su insalate, pietanze a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi.

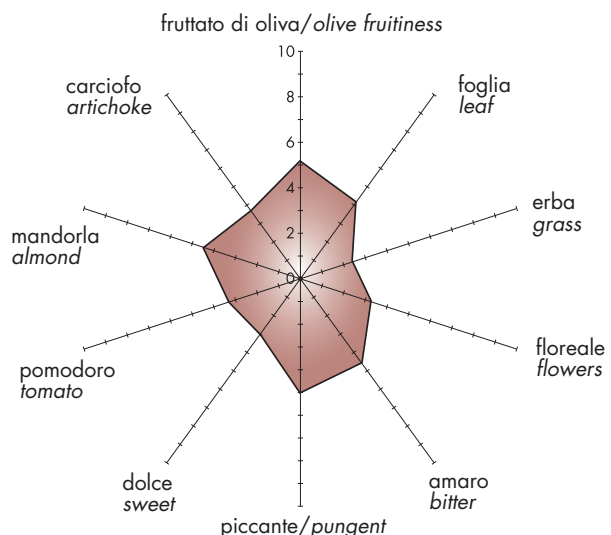
■ Sensory analysis

Yellow oil with a pale green shimmer. The green olive fruitiness of medium intensity has clear fragrances of almond, tomato and wild flowers. In the mouth bitter and pungent attributes are well balanced with a good persistence of the total aroma compounds. The raw use is suggested for salad dressing, fish preparation, white meat and fresh cheese.

Quantità/Amount	27,6 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	Varie
Molitura/Crushing	altro
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 14,50 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,10
Perossidi/Peroxides	2,83
K ₂₃₂	1,45
UV K ₂₆₈	0,124
DeltaK	0,0028



Sant'Angelo

Giuseppe Pica

C.da San Giovanni
82100 - Benevento (BN)

Cell. 340 3298604
giuseppe.pica@gmail.com



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi. Il fruttato di oliva verde di media intensità è caratterizzato da fragranze di mandorla e carciofo, con lievi note floreali. All'assaggio evidenzia toni di amaro, piccante e dolce in equilibrio, con buona persistenza della componente aromatica. Ideale su primi piatti con verdure, carni rosse alla griglia, insalate di funghi porcini.

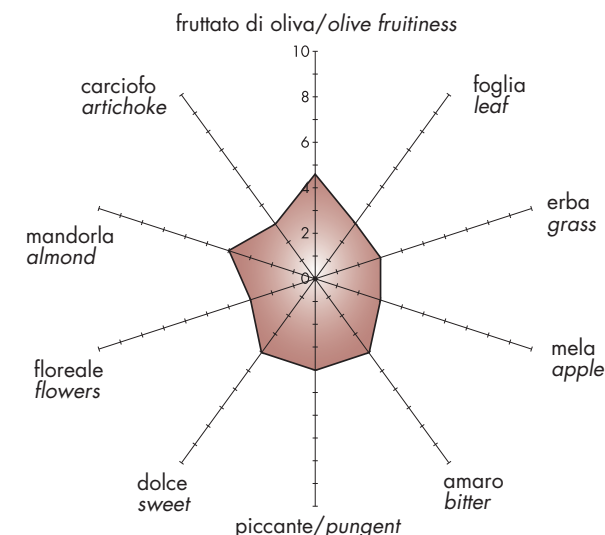
■ Sensory analysis

Yellow oil with green highlights. The green olive fruitiness of medium intensity shows notes of almond and artichoke with mild hints of flowers. The tasting shows well balanced bitterness, pungency and sweetness and a good persistence of the aroma components. It is very good on main courses with vegetables, grilled red meats, porcini mushroom salads.

Quantità/Amount	
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Leccino, Ortice, Frantoio
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 5,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,13
Perossidi/Peroxides	7,72
K ₂₃₂	1,72
UV K ₂₆₈	0,108
DeltaK	0,0023



Sole di Cajani

Pasqualina Gambino

Via Spinosiello, 6
84030 - Caggiano (SA)

Tel. 0975 393585
Cell. 335 5602712
info@soledicajani.com
www.soledicajani.com



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con riflessi verdi.

Il fruttato di oliva verde di media intensità presenta una spiccata nota erbacea accompagnata da fragranze di mandorla e carciofo. All'assaggio evidenzia amaro e piccante di media intensità e retrogusto di pomodoro e zenzero.

Particolarmente apprezzato su primi piatti con verdure, salmone gratinato, dolci di pasta frolla.

■ Sensory analysis

Yellow oil with green highlights.

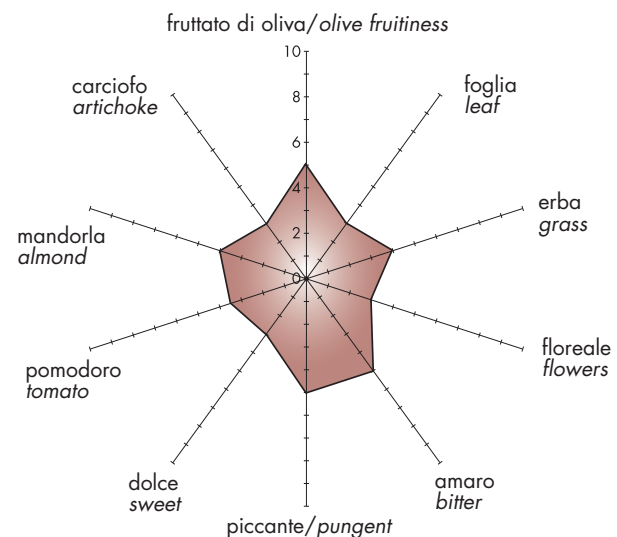
The green olive fruitiness of medium intensity shows a clear grassy note together with fragrances of almond and artichoke. The tasting shows bitterness and pungency of medium intensity and a naftertaste of tomato and ginger.

It is very good on main courses with vegetables, gratin salmon, shortcrust pastry desserts.

Quantità/Amount	9,2 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	Picholine
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 12,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,13
Perossidi/Peroxides	7,62
K ₂₃₂	1,92
UV K ₂₆₈	0,112
DeltaK	0,0028



Sole di Cajani

Pasqualina Gambino

Via Spinosiello, 6
84030 - Caggiano (SA)

Tel. 0975 393585
Cell. 335 5602712
info@soledicajani.com
www.soledicajani.com



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con riflessi verdi.

Il fruttato di oliva verde erbaceo è intenso con prevalenti fragranze di pomodoro e mandorla e delicati sentori floreali. All'assaggio evidenzia amaro medio, piccante persistente e retrogusto di mandorla.

Particolarmente apprezzato su risotto con crostacei, ortaggi a vapore, mozzarella di bufala.

■ Sensory analysis

Yellow oil with green highlights.

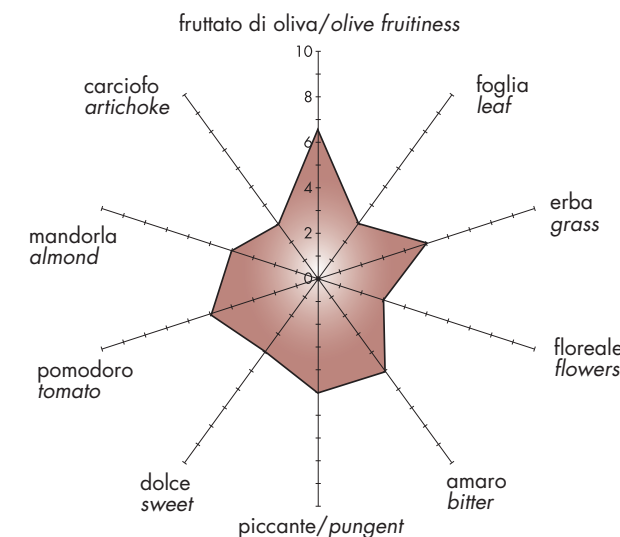
The grassy green olive fruitiness is intense with prevailing fragrances of tomato and almond and mild flower hints. The tasting reveals medium bitterness and persistent pungency with almond aftertaste.

Particularly enjoyed on risotto with crustaceans, steamed vegetables, mozzarella cheese.

Quantità/Amount	9,2 Q
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	Carpellese
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 10,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,10
Perossidi/Peroxides	9,49
K ₂₃₂	1,92
UV K ₂₆₈	0,102
DeltaK	0,0078



Tabano
Ivan Tabano

Via G. Giuliani, 157
84069 - Roccadaspide (SA)

Cell. 338 1348004
aziendatabano@gmail.com
www.aziendatabano.it



■ **Analisi sensoriale**

Olio di colore giallo dorato. Il fruttato di oliva verde medio presenta fragranze di mandorla, carciofo e rosmarino. All'assaggio evidenzia amaro e piccante leggeri con buona persistenza della componente aromatica.

Se ne suggerisce l'impiego su primi piatti con verdure, carni bianche grigliate e zuppe di pesce.

■ **Sensory analysis**

Golden yellow oil.

The green olive fruitiness of medium intensity evidences almond, artichoke and rosemary fragrances.

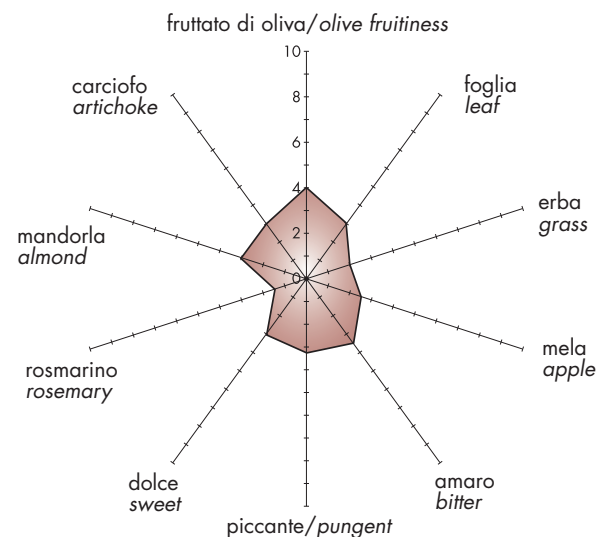
The tasting reveals light bitterness and pungency and a good persistence of the aromatic component.

Suggested for main courses with vegetables, grilled white meat and fish soups.

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

■ **Analisi chimiche/Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,19
Perossidi/Peroxides	9,07
K ₂₃₂	2,04
UV K ₂₆₈	0,115
DeltaK	0,0020



Tenuta Romano
Alberto Romano

Via Candele, 13
82030 - Ponte (BN)

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



■ **Analisi sensoriale**

Olio di colore giallo paglierino. Il fruttato di oliva verde di media intensità ed elevata complessità presenta evidenti fragranze di foglia di pomodoro e mandorla con delicati sentori floreali. All'assaggio mostra un ottimo equilibrio nei toni di amaro e piccante di media intensità ed un'ottima persistenza della componente aromatica complessiva.

Se ne suggerisce l'impiego su zuppe di cereali e legumi, carni rosse grigliate, insalata caprese.

■ **Sensory analysis**

Pale yellow oil.

The green olive fruitiness of medium intensity and high complexity shows clear fragrances of tomato leaf and almond with mild flower hints.

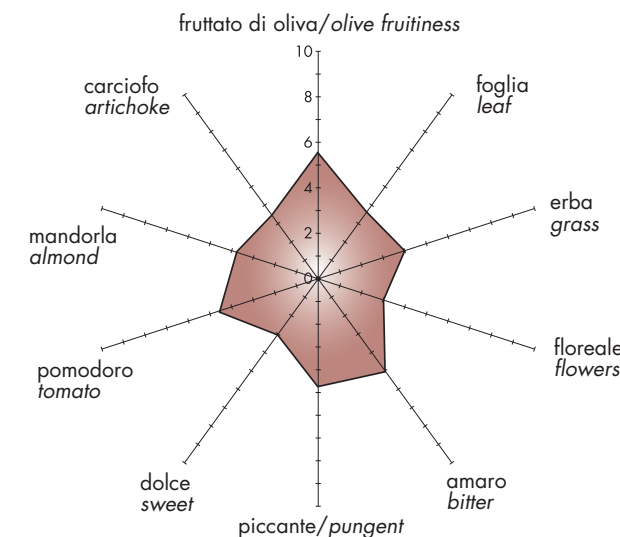
The tasting evidences high balance of bitterness and pungency of medium intensity and a very good persistence of the total flavour.

It is suggested on cereal and legume soups, grilled red meat, caprese salad.

Quantità/Amount	13,8 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Ortice, Ecotipi locali
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 9,00 €

■ **Analisi chimiche/Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,16
Perossidi/Peroxides	5,16
K ₂₃₂	1,70
UV K ₂₆₈	0,133
DeltaK	0,0029



Tenuta Tortorella

Rosario Scorziello

Via Campoluongo, 41
84045 - Altavilla Silentina (SA)

Tel. 0828 986353
Cell. 340 2361313
info@tenutatortorella.it
www.tenutatortorella.it



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore verde intenso. Il fruttato di oliva verde di media intensità presenta netti profumi di carciofo e mandorla ed una lieve nota agrumata. Al gusto evidenzia toni di amaro deciso e piccante medio con gradevole retrogusto di rosmarino. Indicato su pasta e patate, carni rosse grigliate, dolci a base di panna.

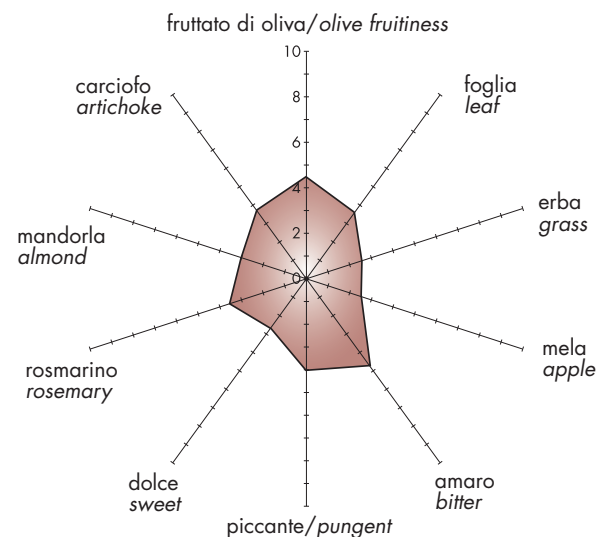
■ Sensory analysis

Deep green oil. The green olive fruitiness of medium intensity shows evident fragrances of artichoke and almond with a light citrus note. The tasting reveals bitter slightly higher than pungent with a pleasant aftertaste of rosemary. Suggest on pasta and potatoes, grilled red meat, creamy desserts.

Quantità/Amount	10 Q
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	Frantoio, Coratina, Carpellesse
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 7,80 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,19
Perossidi/Peroxides	7,40
K232	2,14
UV K268	0,179
DeltaK	0,0043



Terranova

Maria Buonanno

Cerzeta-S.Agata Irpina
83029 - Solofra (AV)

Cell. 346 8711020
info@agrieterranova.it
www.agrieterranova.it



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore verde intenso. Il fruttato di oliva di media intensità presenta una spiccata nota erbacea accompagnata da fragranze di pomodoro, mandorla e carciofo. All'assaggio evidenzia amaro e piccante di media intensità con buona persistenza della componente aromatica. Indicato per zuppe di legumi, verdure grigliate, bruschette.

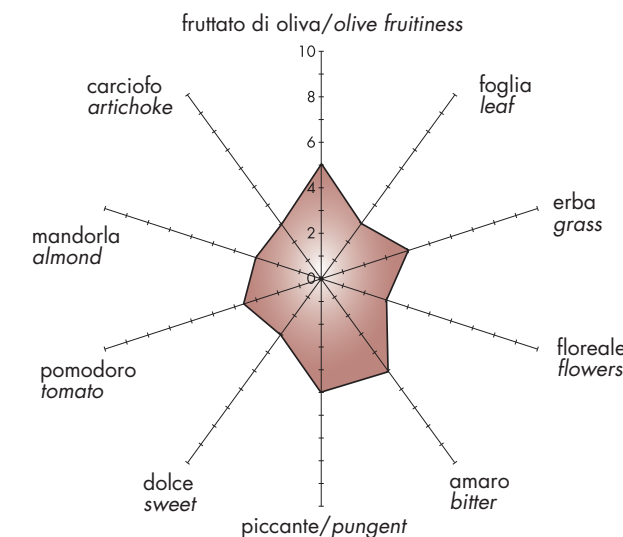
■ Sensory analysis

Deep green oil. The olive fruitiness of medium intensity shows a clear grassy note together with fragrances of tomato, almond and artichoke. The tasting shows bitterness and pungency of medium intensity with a good persistence of the flavour. Suggested for legumes soups, grilled vegetables, bruschetta.

Quantità/Amount	2 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Ravece, Ortolana, Leccino, Cretaiola
Molitura/Crushing	Molazze/stone
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 9,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,12
Perossidi/Peroxides	9,41
K232	2,10
UV K268	0,122
DeltaK	0,0029



Terre dell'Angelo

Ivan Camputaro

Via Matese, 6
81016 - Piedimonte Matese (CE)

Cell. 335 7890864
info@terredellangelo.it
www.terredellangelo.it



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore verde tenue. Il fruttato di oliva verde leggero evidenzia grande armonia nelle fragranze di mandorla e carciofo con sentori di pomodoro e mela. All'assaggio i toni di amaro e piccante appaiono in equilibrio con un persistente retrogusto di carciofo. Ideale su vellutate di legumi, insalate di campo, bruschette.

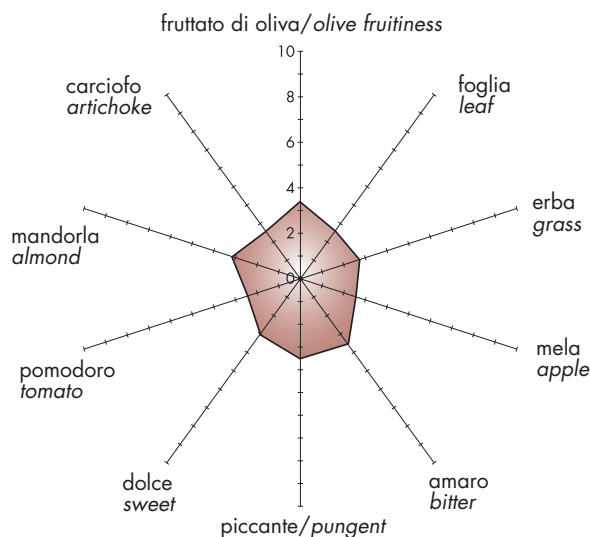
■ Sensory analysis

Pale green oil. The green olive fruitiness of light intensity shows a great harmony among the fragrances of almond and artichoke with hints of tomato and apple. Bitter and pungent attributes of medium intensity are well balanced with a persistent aftertaste of artichoke. Ideal on legume creams, dressing of herbs salads, bruschetta.

Quantità/Amount	10 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Tonda del Matese
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 8,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,19
Perossidi/Peroxides	7,16
K ₂₃₂	1,80
UV K ₂₆₈	0,134
DeltaK	0,0033



Torre a Oriente

Patrizia Iannella

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

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



■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde brillante. Il fruttato di oliva erbaceo è intenso e molto complesso. Evidenti profumi di pomodoro verde, carciofo e mandorla si fondono con notevole armonia insieme con una piacevole nota di erbe selvatiche (cicoria, cardo, borragine). Al gusto si evidenziano toni di amaro e di piccante medi molto equilibrati con una notevole persistenza della componente aromatica complessiva. Per la sua grande armonia si presta a esaltare i profumi di molte pietanze: bruschette, zuppe di legumi, grigliate di carne, insalate di campo.

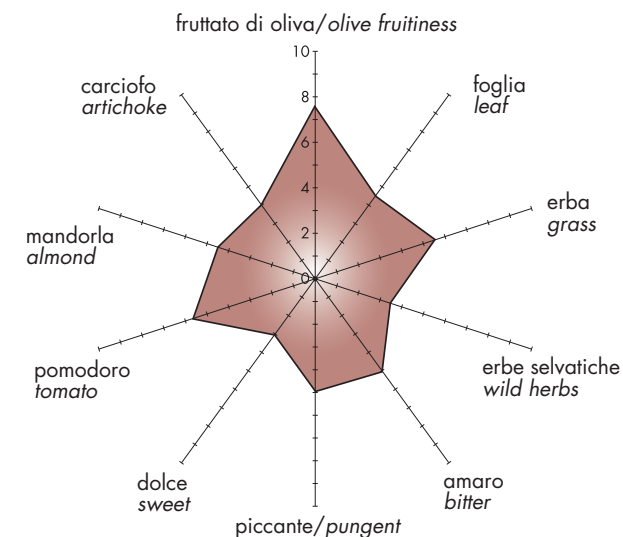
■ Sensory analysis

Bright green oil. The grassy olive fruitiness is intense and shows a great complexity. Clear fragrances of unripe tomato, artichoke and almond are blended in remarkable harmony together with pleasant hints of wild herbs (chicory, thistle, borage). The taste reveals very well balanced bitterness and pungency of medium intensity and a very high persistence of the total aromatic component. Because of its great harmony it can enhance the flavours of many dishes such as: bruschetta, beans soups, grilled meat, wild herbs salads.

Quantità/Amount	10 Q
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	Ortice
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 15,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,14
Perossidi/Peroxides	5,37
K ₂₃₂	1,70
UV K ₂₆₈	0,127
DeltaK	0,0046



Torre a Oriente

Patrizia Iannella

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

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



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con riflessi verdi. Il fruttato di oliva verde di media intensità è caratterizzato dai sentori di mandorla verde e mela con delicate note floreali.

Al gusto esprime toni di amaro e piccante medi con retrogusto di mandorla ed essenze di campo (cicoria, cardo, rosmarino).

Suggerito l'utilizzo nella preparazione di insalate di riso e di pollo, dolci con frutta (strudel, castagnaccio).

■ Sensory analysis

Yellow oil with green highlights.

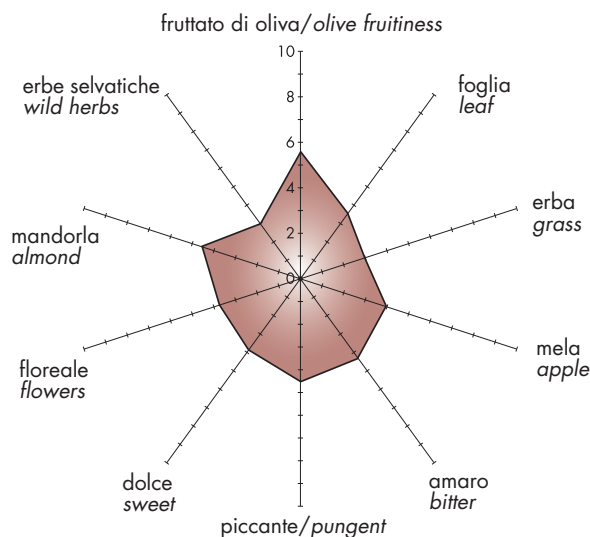
The green olive fruitiness of medium intensity is characterized by fragrances of unripe almond and apple with mild flower hints. The taste expresses medium bitterness and pungency with aftertaste of almond and wild herbs (chicory, thistle, rosemary).

Recommended in the preparation of rice and chicken salads, cakes with fruit (strudel, chestnut cake).

Quantità/Amount	7,4 Q
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	Leccino, Frantoio, Racioppella
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 9,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,17
Perossidi/Peroxides	7,10
K ₂₃₂	1,65
UV K ₂₆₈	0,109
DeltaK	0,0033



Torre del Pagus

Giovanni Rapuano

Via Cirasiello, 4
82030 - Paupisi (BN)

Tel. 0824 886084
Cell. 346 3544752
info@torredelpagus.it
www.torredelpagus.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo. Il fruttato di oliva leggero mostra una discreta complessità aromatica con sentori di mandorla, mela ed una nota floreale.

All'assaggio risulta dolce, con toni di amaro e piccante leggeri e retrogusto di cardo selvatico.

Indicato su vellutata di zucca, carni bianche alla griglia, pesci a vapore.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

The light olive fruitiness shows a good aromatic pattern with fragrances of almond, apple and a flower hint.

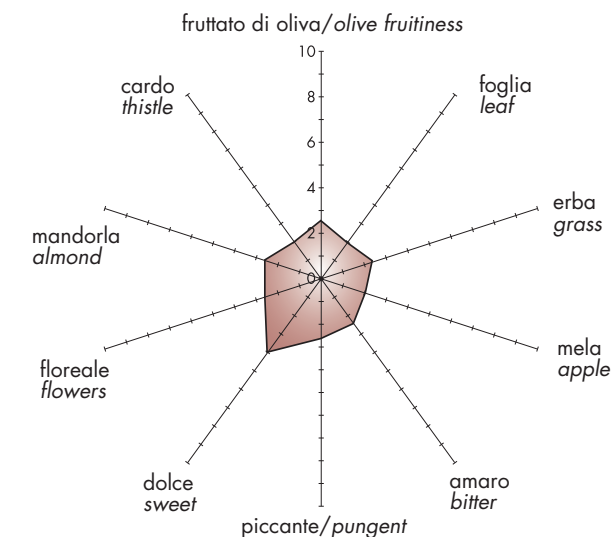
In the mouth is sweet, with light bitterness and pungency and a thistle aftertaste.

Suggested on pumpkin cream, grilled white meat, steamed fish.

Quantità/Amount	5 Q
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	Ortolana, Ortice, Racioppella, Leccino
Molitura/Crushing	dischi/disc
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,22
Perossidi/Peroxides	7,53
K ₂₃₂	1,80
UV K ₂₆₈	1,111
DeltaK	0,0011



Torretta
Maria Provenza

Via Serroni Alto, 29
84091 - Battipaglia (SA)

Cell. 335 8038809
info@oliotorretta.it
www.oliotorretta.it



■ **Analisi sensoriale**

Olio di colore verde tenue.
Il fruttato di oliva verde di media intensità mostra un'elevata complessità con fragranze di pomodoro acerbo, mandorla, carciofo e cicoria selvatica in elegante equilibrio.

All'assaggio risulta molto armonico con toni amaro e piccante medi ed equilibrati ottima persistenza della componente aromatica complessiva.

Adatto ad esaltare l'aroma di molte pietanze quali zuppe di legumi, antipasti di mare, insalata caprese.

■ **Sensory analysis**

Pale green oil.

The green olive fruity of medium intensity shows a great complexity with fragrances of unripe tomato, almond, artichoke and wild chicory in elegant balance.

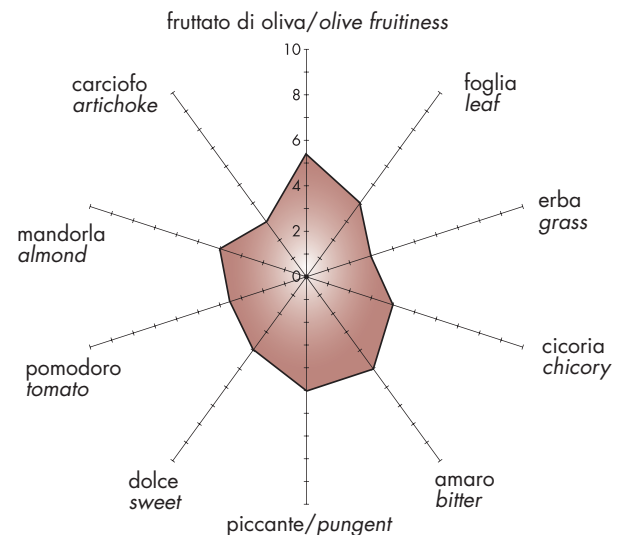
Great harmony in the mouth with a good balance in the bitter and pungent attributes of medium intensity and high persistence of the total flavour.

Suggested to enhance the flavour of many food preparation such as legume soups, seafood starters, caprese salad.

Quantità/Amount	49,5 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Rotondella, Carpellesse
Molitura/Crushing	Coltelli
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 12,00 €

■ **Analisi chimiche/Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,28
Perossidi/Peroxides	6,91
K ₂₃₂	1,82
UV K ₂₆₈	0,171
DeltaK	0,0038



Tronco Agricola srl
Vincenzo Piluso

Via Serroni, 11
84091 - Battipaglia (SA)

Tel. 0828 679847
Cell. 388 8577788
studio.piluso@gmail.com
www.troncoagricola.it



■ **Analisi sensoriale**

Olio di colore giallo.
Il fruttato di oliva leggero presenta sentori di mandorla e mela con una delicata nota di rosmarino.
All'assaggio risulta dolce con leggeri toni di amaro e piccante e retrogusto di mandorla.
Consigliato per insalata verde, vellutate di verdure, piatti a base di pesce, salse da condimento.

■ **Sensory analysis**

Yellow oil.

Olive fruitiness of light intensity with almond and apple fragrances and slight rosemary hints.

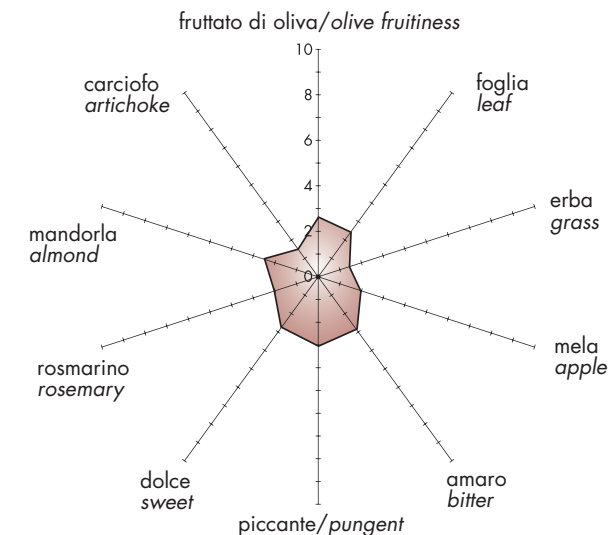
The taste basically sweet shows light bitterness and pungency with an aftertaste of almond.

Suggested on green salads, vegetables creams, fish preparation and dressing sauces.

Quantità/Amount	4,5 Q
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	Leccino, Frantoio, Rotondella
Molitura/Crushing	coltelli
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 5,80 €

■ **Analisi chimiche/Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,24
Perossidi/Peroxides	8,91
K ₂₃₂	1,80
UV K ₂₆₈	0,109
DeltaK	0,0023

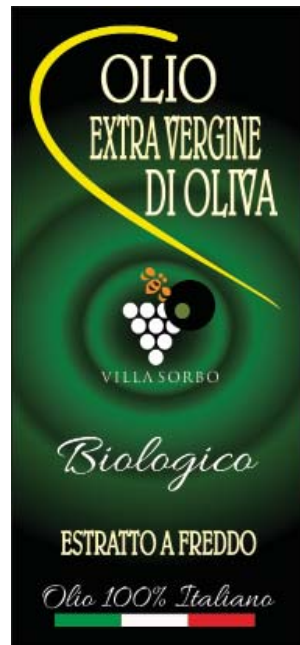


Villa Sorbo

Salvatore Sorbo

Via Cinque Pietre
81044 - Galluccio (CE)

Cell. 320 0390929
info@villasorbo.it
www.villasorbo.it



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo dorato
Il fruttato di oliva leggero mostra una discreta complessità aromatica con sentori di mandorla, mela ed una nota floreale.

All'assaggio è dolce con amaro e piccante leggeri ed un lieve retrogusto di carciofo.

Se ne suggerisce l'impiego su pesci e verdure grigliate, molluschi in umido, insalata di finocchi.

■ Sensory analysis

Golden yellow oil.

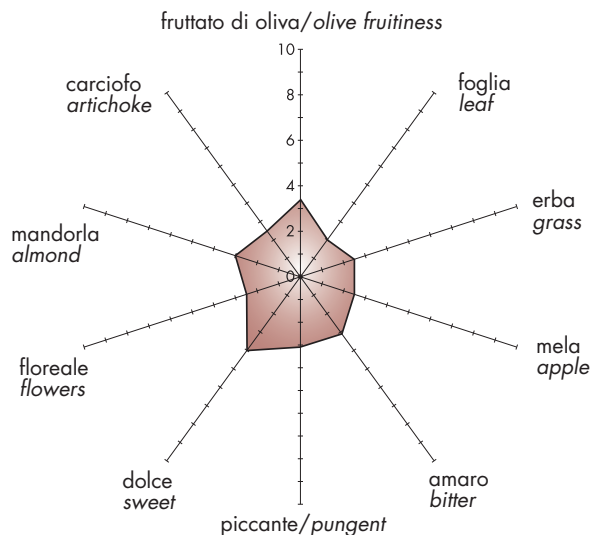
The light fruitiness fruitiness shows a good aromatic pattern with fragrances of almond, apple and a flower note. The taste is basically sweet with light bitterness and pungency and a slight aftertaste of artichoke.

It is suggested on grilled fish and vegetables, stewed squids, fennel salad.

Quantità/Amount	7 Q
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	Frantoio, Leccino, Sessana, Itrana
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 8,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,20
Perossidi/Peroxides	9,40
K ₂₃₂	1,95
UV K ₂₆₈	0,113
DeltaK	0,0016



Vuolo

Mila Vuolo

Via Passione, frazione Rufoli
84135 - Salerno (SA)

Tel. 089 282178
Cell. 347 3428746
mila.vuolo@virgilio.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.
Il fruttato di oliva leggero presenta fragranze di mandorla e mela con note floreali. All'assaggio risulta molto equilibrato nei toni di amaro, piccante e dolce con un lieve sentore di rosmarino.

Indicato su vellutate di verdure, piatti a base di pesce, carni bianche alla griglia.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

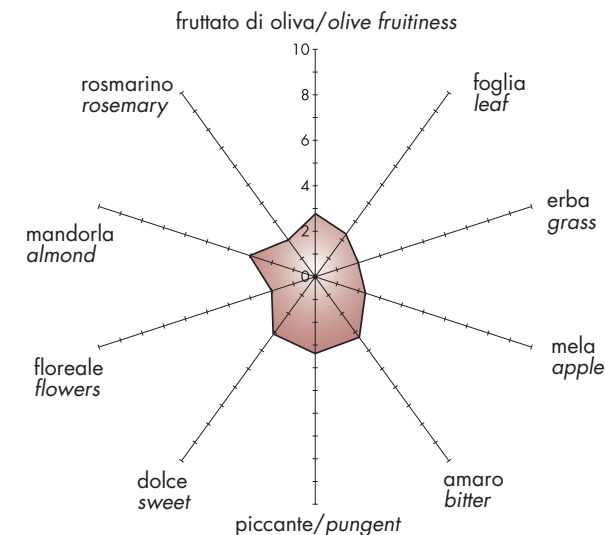
The 4 olive fruitiness of medium intensity has almond and apple fragrances with flowers hints. Bitterness, pungency and sweetness are very well balanced with a slight aftertaste of rosemary.

Suggested on vegetable creams, fish preparation, grilled white meat.

Quantità/Amount	2 Q
Controllato da/Controlled by	SIDEL BIO
Varietà/Olive varieties	Frantoio, Leccino, Rotondella
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 9,00 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,22
Perossidi/Peroxides	8,39
K ₂₃₂	2,09
UV K ₂₆₈	0,143
DeltaK	0,0021





PREMIO EXTRABIO

Gli oli premiati
dal 2006 al 2020

I EDIZIONE 2006

Primo classificato
Masseria Frangiosa di Antonio Frangiosa
Torrecuso (BN)

II EDIZIONE 2007

Primi classificati ex aequo
Azienda Minieri Michele Arcangelo
Carife (AV)
Azienda San Comaio di Caruso Raffaele
Zungoli (AV)

III EDIZIONE 2008

Primo classificato
Azienda Fontana Madonna
Frigento (AV)

IV EDIZIONE 2009

Primo Premio categoria Fruttato leggero
Oleificio dell'Orto sas
Oliveto Citra (SA)

Primo Premio categoria Fruttato medio
Azienda Badevisco
Sessa Aurunca (CE)

Primo Premio categoria Fruttato intenso
Azienda Le Masciare di Martone Caterina
Paternopoli (AV)

V EDIZIONE 2010

Primo Premio categoria Fruttato leggero
Agricola T.IM. srl
Fragneto Monforte (BN)

Primo Premio categoria Fruttato medio
Azienda La Pianurella
S. Angelo in Formis (CE)

Primo Premio categoria Fruttato intenso
Azienda San Comaio
Zungoli (AV)

VI EDIZIONE 2011

Primo Premio categoria Fruttato leggero
L'Olivara di Antonella Del Giudice
Piano di Sorrento (NA)

Primo Premio categoria Fruttato medio
Azienda Antonio Orsini
San Lupo (BN)

Primo Premio categoria Fruttato intenso
Oleificio FAM
Venticano (AV)

VII EDIZIONE 2012

Primo Premio categoria Fruttato leggero
Terra di Vento di Marialuisa Zottola
Montecorvino Pugliano (SA)

Primo Premio categoria Fruttato medio
Masseria Frangiosa
Torrecuso (BN)

Primo Premio categoria Fruttato intenso
San Comaio
Zungoli (AV)

VIII EDIZIONE 2013

Primo Premio categoria Fruttato leggero
Antica Masseria Venditti
Castelvenere (BN)

Primo Premio categoria Fruttato medio
Azienda Le Tore
Massa Lubrense (NA)

Primo Premio categoria Fruttato intenso
Oleificio FAM
Venticano (AV)

IX EDIZIONE 2014

Primo Premio categoria Fruttato leggero
AlmaMater Bio
Meta di Sorrento (NA)

Primo Premio categoria Fruttato medio
Monte della Torre
Francolise (CE)

Primo Premio categoria Fruttato intenso
Di Fiore
Morcone (BN)

EDIZIONE 2015

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

X EDIZIONE 2016

Primo Premio categoria Fruttato leggero
Torretta
Battipaglia (SA)

Primo Premio categoria Fruttato medio
La Pianurella & C.
Sant'Angelo in Formis (CE)

Primo Premio categoria Fruttato intenso
Torre a Oriente
Torrecuso (BN)

XI EDIZIONE 2017

Primo Premio categoria Fruttato leggero
Salella
Salento (SA)

Primo Premio categoria Fruttato medio
Torre a Oriente
Torrecuso (BN)

Primo Premio categoria Fruttato intenso
Sole di Cajani
Caggiano (SA)

XII EDIZIONE 2018

Primo Premio categoria Fruttato leggero
Rocca Normanna Icante
Fontanarosa (AV)

Primo Premio categoria Fruttato medio
Marco Rizzo Impronta
Felitto (SA)

Primo Premio categoria Fruttato intenso
Torre a Oriente Cuor d'Ortice
Torrecuso (BN)

EDIZIONE 2019

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

XIII EDIZIONE 2020

Primo Premio categoria Fruttato leggero
Villa Sorbo
Galluccio (CE)

Primo Premio categoria Fruttato medio
Tenuta Romano
Ponte (BN)

Primo Premio categoria Fruttato intenso
FAM
Venticano (AV)

I vincitori del premio BIOLABEL miglior etichetta

ANNO 2006

Azienda Solagri

ANNO 2007

Oleificio FAM

ANNO 2008

Monte della Torre di Marulli Antonio

ANNO 2009

Petrilli di Ciriaco Petrilli

ANNO 2010

Oleificio FAM

ANNO 2011

Oleificio FAM

ANNO 2012

Le Masciare Srl

ANNO 2013

Rocca Normanna

ANNO 2014

Di Fiore

ANNO 2015

il premio non si è svolto

ANNO 2016

Oleificio Dell'Orto sas

ANNO 2017

FAM

ANNO 2018

Mastroberardino

ANNO 2019

il premio non si è svolto

ANNO 2020

Augusto De Martini





**CONCORSO REGIONALE
PER OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICI**

2020