

Catalogo prodotti 2016



Olio Verde®



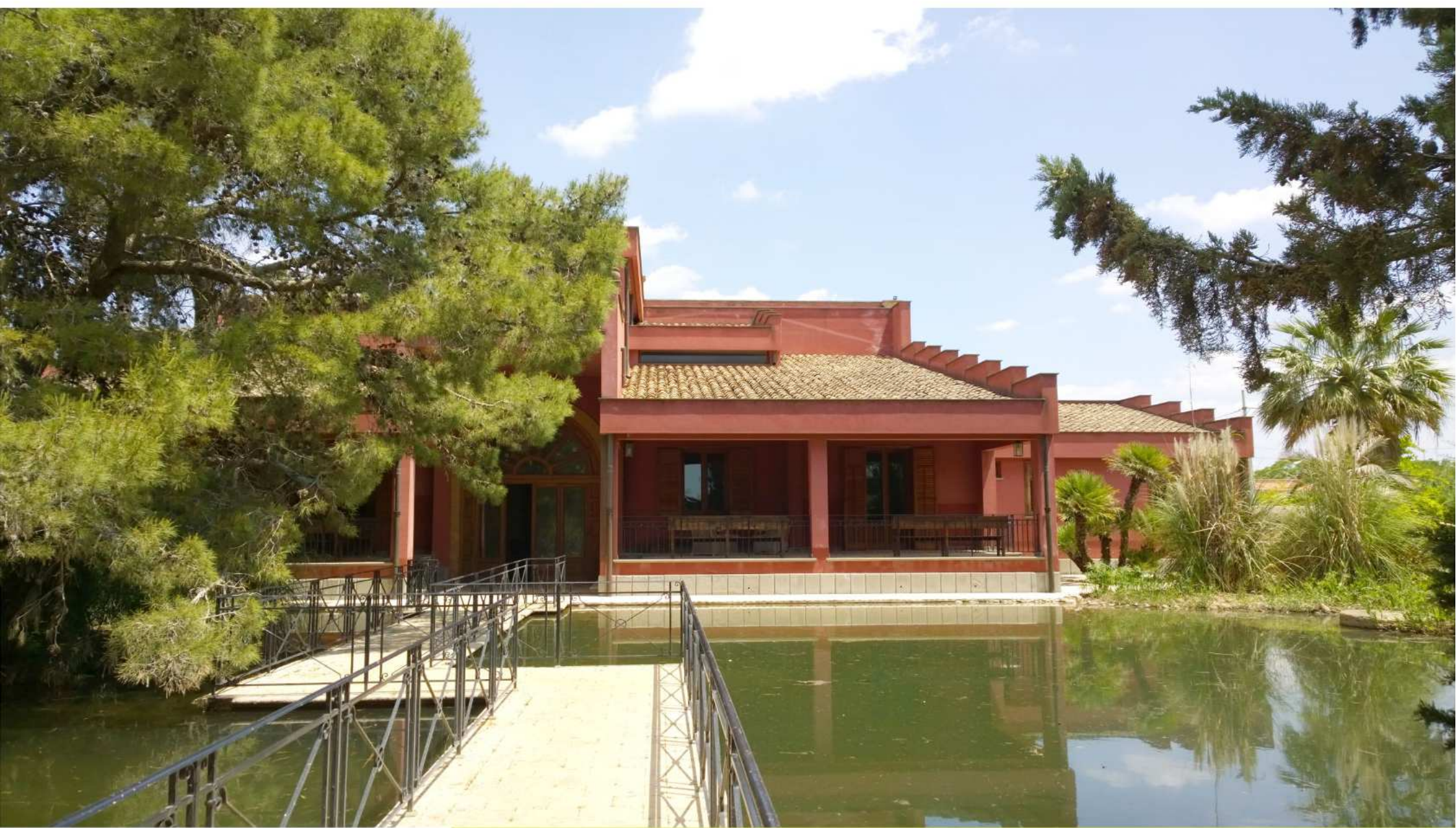
	Pag.
Contatti & Indice	2
Chi siamo?	3
La raccolta e la molitura	4
Olio Extra Vergine di Oliva – Linea Olio Verde	5
Olio Verde Novello	6
Olio Verde Classic	6
Olio Verde Late Harvest	7
Olio Verde al Limone	7
Olio Extra Vergine di Oliva – Linea Valbelice	8
Valbelice Premium	9
Valbelice Catering	10
Valbelice Bio	10
Linea Olio Verde Essentials	11
Olive Verdi	12
Caviar d'Olive	12
Confettura di Peperoncino	13
Linea Olio Verde Diamante	14
Aceto Diamante	

Per effettuare un ordine, ricevere maggiori informazioni o un'offerta personalizzata, contattateci agli indirizzi indicati in basso

Olio Verde s.r.l.
Via SS. Trinità, I- 91022 Castelvetro
GPS: Lat. 37,681895 – Long. 12,780055
Tel. +39 393 4528 656
olioverde@olioverde.info
www.olioverde.it
www.anticatenutapignatelli.com

Le nostre condizioni di vendita sono franco stabilimento.
Catalogo Prodotti valido dal 01/10/2015 al 30/09/2016





Olio Verde, azienda leader nella produzione di olio extra vergine di oliva di altissimo pregio, nasce nell'Antica Tenuta dei Principi Pignatelli, adagiata sulle alture della Sicilia occidentale, poco distante dal mare e dall'antica Selinunte, terra vocata da millenni alla produzione olearia. Un tempo podere di Federico II di Svevia, la foresta divenne padiglione di caccia della nobile famiglia Tagliavia Aragona Pignatelli Cortes, tra le più significanti del panorama italiano dal XIII al XIX secolo.

A metà degli anni Ottanta fu perfezionata la tradizione olivicola e olearia ereditaria originando un olio inedito, un eccezionale "oro verde", espressione migliore delle cultivar autoctone radicate nei particolari suoli rossi della terra belicina. Da quest'olio precursore, frutto di una attenta selezione delle modalità produttive tra costume e innovazione, sorge la Famiglia Olio Verde.

Da allora la Family si è allargata abbracciando consumatori, cuochi, distributori in ogni continente contribuendo ad accrescerne la consapevolezza del valore di alimenti sani, gustosi, genuini e rispettosi dell'ambiente. Pregno della nostra tradizione culinaria, Olio Verde ben si adatta ai palati intenditori e novelli, e alla gastronomia di culture più distanti da quella mediterranea-siciliana.

Oggi la Olio Verde Family comprende esperti in agricoltura, ricercatori del gusto, appassionati di marketing e branding, cultori dell'ospitalità a 360 gradi, estimatori di ogni ordine e stile, viaggiatori e sedentari, meravigliati dai sapori e dai colori racchiusi in Olio Verde e nella sua rigogliosa Tenuta Pignatelli.





La Famiglia Olio Verde cura con grande meticolosità le sue olive e il loro prezioso prodotto: la raccolta avviene per brucatura, spiccandole manualmente dall'albero, nella maniera più delicata, generalmente nel corso del mese di ottobre. Quest'anno le condizioni climatiche e la maturazione dei frutti ci portano ad avviare la raccolta e la molitura già negli ultimi giorni del mese di settembre. La scelta di questo momento può sembrare prematura ma è l'unico modo per ottenere il massimo delle caratteristiche organolettiche, pur avendo una resa in olio quantitativamente inferiore, e permette di evitare i trattamenti con insetticidi che usualmente praticano altri produttori.

Nelle ore che seguono la raccolta, dopo un'attentissima selezione a mano e una defogliazione minuziosa le olive vengono lavate e

avviate all'impianto di molitura. Tutto l'olio prodotto è successivamente stoccato nel nostro stabilimento d'imbottigliamento, all'interno del Palazzo dei Principi Pignatelli, un ambiente a temperatura costante e protetta, in appositi contenitori in acciaio inossidabile per essere confezionato al momento del singolo ordine.

Grazie alle virtù della sua provenienza e al suo bassissimo tasso di acidità, garantiamo al consumatore la genuinità che si ottiene solo applicando criteri molto rigorosi!

Per scoprirne di più, vi invitiamo a visitare il nostro sito web www.olioverde.it e seguire live in streaming il processo di molitura oppure prenotate una visita nella Casa di Olio Verde per partecipare al nostro Oil Tour & Tasting Lesson!





Questa linea rappresenta il Top dei nostri Oli Extra Vergini di Oliva, ottenuti al 100% dalle olive D.O.P. Nocellara del Belice, una varietà pregiata e tipica di Castelvetro nella Sicilia Occidentale.

I metodi di produzione, precisi e naturali, rendono gli oli extra vergini di oliva di questa linea puri e speciali, fluidi sulle labbra, un piacere per il palato e i sensi.

Ottenuta dopo l'attentissima selezione a mano delle olive raccolte nella prima settimana di ottobre, quando sono ancora verdi, una spremitura a freddo entro due ore dalla raccolta e con procedimenti rispettosi dell'ambiente, la linea Olio Verde rivela tutta la sua freschezza, autenticità e unicità nel suo inebriante profumo, sapore e versatilità.

La sua infima acidità originaria e inalterata colloca la Linea Olio Verde al più alto livello salutare, garantendo una lunga conservazione e assicurando benefici per il corpo.

Negli anni, Olio Verde è stato insignito da molti riconoscimenti come la Medaglia d'oro del Parlamento Europeo a Strasburgo, il premio al Migliore olio d'oliva, Natives Oel Award, a Bad Mergentheim, il premio Oliva d'oro (Golden Olive) all'International Olive Oil Award a Zurigo e il prestigioso Trofeo d'Oro NASFT Sofi Award al Fancy Food Show di New York, il primo olio cui è stato concesso quest'onore.



Olio Verde Classic

Il "Classic" è l'olio extra vergine di oliva che dal 1989 conquista le tavole dei ristoranti e famiglie nei cinque continenti.

Una volta decantato, l'olio raggiunge il suo massimo equilibrio e lo presentiamo al mondo per ciò che crediamo che sia: Il Top degli Oli Extra Vergini di Oliva. L'esplosione di gusto che percepirete non ha eguali.

Disponibile a partire dal mese di gennaio fino ad esaurimento scorte.

Acquistabile in: bottiglia da 0,06 L e in cartoni da 12 unità
bottiglia da 0,50 L e da 0,25 L in cartoni da 6 unità
latta da 0,5 L e 1 L in cartoni da 6 unità
latta da 3 L in cartoni da 2 unità



Olio Verde Novello

Il "Novello" è il primo olio ottenuto ad ottobre, talvolta già a settembre secondo le variazioni climatiche che influiscono sull'andamento di maturazione. Intensamente verde, velato e più viscoso, dal gusto intenso e ricco che evoca l'erba appena falciata e la fruttata vividezza dell'oliva verde.

Si presenta nella nostra bottiglia appositamente disegnata per questa linea, "Lingotto Verde".

È disponibile con preordini entro ottobre e consegnabile unicamente nei mesi di ottobre, novembre e dicembre.

Acquistabile in: bottiglia da 0,06 L e in cartoni da 12 unità
bottiglia da 0,50 L e da 0,25 L in cartoni da 6 unità



Olio Verde Late Harvest

Qualità, freschezza, fluidità e versatilità invariate per un olio di ottima spremitura da olive raccolte negli ultimi giorni di ottobre.

È succo di olive per tutti i palati! Disponibile tutto l'anno fino ad esaurimento scorte.

Acquistabile in: bottiglia da 0,06 L e in cartoni da 12 unità
bottiglia da 0,50 L e da 0,25 L in cartoni da 6 unità
latta da 0,5 L e 1 L in cartoni da 6 unità
latta da 3 L in cartoni da 2 unità



Olio Verde al Limone

L'Olio Verde al Limone nasce dalla combinazione perfetta delle olive Nocellara del Belice e delle scorze dei limoni Femminello Verdello, raccolti entrambi prima di raggiungere la fase di completa maturazione.

Dal colore verde dorato intenso, ha una consistenza avvolgente e un aroma frizzante e fruttato.

Dalla produzione nel mese di novembre, disponibile tutto l'anno fino ad esaurimento scorte.

Acquistabile in: bottiglia da 0,06 L in cartoni da 12 unità
bottiglia da 0,25 L in cartoni da 6 unità
latta da 1 L in cartoni da 6 unità





Gli oli della linea Valbelice sono estratti dalle pregiate olive D.O.P. Nocellara del Belice, come già specificato, nate della Sicilia sudoccidentale, raccolte da metà a fine ottobre, secondo l'andamento climatico stagionalmente variabile.

La cura nella produzione, l'esperienza insostituibile, la passione rimangono invariati. Inoltre, la qualità sempre ineccepibile della materia prima, selezionata con rigore all'albero presso olivicoltori di fiducia, nonché la spremitura scrupolosamente a freddo, l'alto tasso di antiossidanti - ecco in sunto gli ingredienti della nostra inconfondibile ricetta.

Una nota più dolce, meno piccante, si armonizza con la freschezza e il fruttato caratteristico dei nostri prodotti.

Sperimentate i nostri oli Valbelice in tutte le vostre ricette e vi accorgerete di non poterne più fare a meno, per esempio, quale componente essenziale delle tradizionali vinaigrette e nei condimenti cremosi, per le carni bianche e rosse rosolate, e negli stufati e nelle brasature.



Valbelice Premium



Valbelice Premium è un olio extra vergine di oliva spremuto a freddo nella prima settimana di ottobre, talvolta alla fine del mese di settembre secondo le condizioni climatiche, al 100% estratto dalle pregiate olive D.O.P. Nocellara del Belice nate della Sicilia sudoccidentale. Puro e ricco, con una nota dolce e leggermente piccante, mantiene la freschezza ed il sapore che contraddistingue i nostri prodotti.

Rispetto alla nostra linea Olio Verde, il nuovo e squisito Valbelice Premium è allo stesso livello di qualità, gusto ed aroma. Lo produciamo con la medesima cura, esperienza e passione, tenendo in mente chi cerca il top della qualità e dell'eccellenza italiana.

Gustalo per notare come i sapori possono sprigionarsi in un modo mai visto! La sua versatilità lo rende perfetto per le ricette della tradizione e la chiave per i visionari del gusto.

Valbelice Premium raggiunge le nuove frontiere della cucina, è nato per innovare tutti i sapori.

Disponibile tutto l'anno fino ad esaurimento scorte.

Acquistabile in:
bottiglia da 0,5 L in cartoni da 6 unità





Valbelice Bio

La risposta alla crescente domanda di olio di olive biologico! Allo stesso livello qualitativo della linea Olio Verde, già prodotta ecologicamente sin dalla sua nascita, Valbelice Bio si avvale della certificazione bio.

Provatele in tutte le vostre ricette, troverete l'aroma eccezionale!

Disponibile tutto l'anno fino ad esaurimento scorte.

Acquistabile in: bottiglia da 0,06 L in cartoni da 12 unità
latta da 0,5 L in cartoni da 6 unità

Valbelice Catering

Un'opzione conveniente per chi è in cerca di qualità a prezzi maggiormente accessibili, ideale per i ristoranti e per le grandi cucine imprenditoriali.

Dalle migliori olive selezionate personalmente all'albero dagli stessi produttori di Olio Verde, Valbelice Catering affina ogni pietanza.

Disponibile tutto l'anno fino ad esaurimento scorte.

Acquistabile in: latta da 0,175 L in cartoni da 6 unità
latta da 3 L in cartoni da 2 unità
latta da 10 L e da 25 L per unità





Questa serie rappresenta ciò che non può mancare in una tavola siciliana o mediterranea, i contorni essenziali, per un pasto amichevole o per un raffinatissimo aperitivo. La famiglia Olio Verde serve da sempre ai propri ospiti anche tre capisaldi del gusto della tradizione e ha deciso di dividerli con il mondo intero.

Si tratta delle nostre Olive Verdi, Nocellara del Belice, delicate e polpose, confezionate nella loro salamoia madre (acqua e sale marino) senza ulteriori condizionamenti, frutto di un know-how unico e di pazienti perfezionamenti, l'unica

possibilità di assaggiare le pregiate olive da cui si estrae l'eccezionale Olio Verde. Il nostro Caviar d'Olive si ottiene estraendo le olive dalla salamoia, snocciolandole e successivamente tritandole, seguendo la ricetta unica della nostra Tenuta. Infine, la Confettura di Peperoncino, una vera passione mediterranea, reinterpretata dalla Famiglia Olio Verde, che ha aggiunto un tocco di corposità e una nota agrodolce.

L'essenziale per numerose ricette!

L'essenziale per ogni tavola!

L'essenziale per il palato!



Olive Verdi

Le olive Nocellara del Belice, più rotonde e carnose, riposte in salamoia naturale ottenuta dopo un minimo di circa quattro mesi di giornalieri controlli di salinità e fermentazione.

Una diligenza unica per mantenere tutta la genuinità e per conservare il lieve sapore amarognolo delle olive.

Disponibile tutto l'anno fino ad esaurimento scorte.

Acquistabile in: vaso di vetro da 180 g in cartoni da 12 unità
in secchi da 0,5 Kg, 1Kg e 2Kg



Caviar d'Olive

Dalle olive in salamoia naturale nasce il nostro Caviar d'Olive, un pezzo di Sicilia a portata di mano in ogni parte del mondo.

Ideale per aggiungere sapore alle vostre pietanze a base di pasta o pesce, non esitate a spalmarlo semplicemente sul pane, renderà speciale ogni morso!

Disponibile tutto l'anno fino ad esaurimento scorte.

Acquistabile in: vaso di vetro da 190 g
in cartoni da 12 unità





Confettura di Peperoncino

Quattro semplici ingredienti: peperoncini freschi, mele, zucchero e limone, la nostra confettura non ha bisogno di nient'altro per conservarsi o per incantare il palato! Una ricetta esclusiva di famiglia per un prodotto strepitoso che stupirà voi e i vostri ospiti.

Ideale per i palati più audaci e per gli amanti dei sapori intensi, servitelo con una portata mista di formaggi oppure aggiungetelo nelle vostre ricette preferite per ottenere un sapore e un aroma inconfondibili!

Disponibile tutto l'anno fino ad esaurimento scorte.

Acquistabile in: vaso di vetro da 150 g
in cartoni da 12 unità



Linea Diamante

*L'autentica frontiera del gusto
per Olio Verde: condurre a voi
le perle rare, le vere eccellenze!*



Questa linea è la nuova frontiera del gusto Olio Verde, l'eccellenza trasmessa ai nostri estimatori, una ricerca in continua evoluzione che ha dato il suo primo risultato: L'Aceto Diamante di mosto di Marsala. Il nuovo membro della Famiglia Olio Verde sta conquistando i palati del vecchio e del nuovo continente.

Senza concorrenti, unico nel suo genere, è un prodotto interamente esclusivo!

Aceto Diamante

Conservato in pregiate botti di legno, l'Aceto Diamante richiede più di 20 Kg d'uva Grillo della produzione Marsala durante gli anni di invecchiamento. Ideale per condire un infinito numero di pietanze, è lo strumento necessario per scatenare la fantasia culinaria del più alto livello.

Il suo gusto intenso e delicato, il suo aroma soave e la sua consistenza perfetta lo rendono un gioiello, un diamante, tra le altre gemme Olio Verde.

Disponibile tutto l'anno fino ad esaurimento scorte.

Acquistabile in: bottiglie di vetro da 100 ml in confezioni da 6 unità.



La casa di Olio Verde



In 25 ettari di paradiso
un universo da scoprire
Vieni a visitarci e a vivere
The Official Olio Verde® Cooking Class
Oil Tour & Tasting Lesson
Olive Harvest Experience
e tanto altro ancora





OLIOVERDE®



OLIOVERDE®
Exclusive Services

www.olioverde.it

www.anticatenutapignatelli.com