

PREMIO EXTRABIO *EXTRABIO PRIZE*

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



Catalogo degli oli selezionati
alla XV edizione 2023
*Guide of the oils selected at
the XV edition 2023*



Camera di Commercio
Napoli



Simpresa
Associazione delle OSA di Napoli



Analisti Sensoriali
Associati



**COLDIRETTI
CAMPANIA**

REGIONE CAMPANIA – ASSESSORATO AGRICOLTURA

Assessore Nicola Caputo

In collaborazione con:

Camera di Commercio di Napoli

Azienda Speciale SI IMPRESA della Camera di Commercio di Napoli

Associazione Analisti Sensoriali A.S.A.

Coldiretti Campania

CAMERA DI COMMERCIO DI NAPOLI

Presidente **Ciro FIOLA**

Analisi Chimica /Chemical Analysis

Divisione Laboratorio Chimico Merceologico S.l. Impresa – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Napoli Presidente: Fabrizio Luongo Direttore tecnico: Dario Tuccillo

Analisti: Coppola D., Izzi A., Tessieri M..

Analisi Sensoriale/Sensory Analysis

Capo panel: Ambrosino M.L., Assaggiatori: D’Ambrosio A., Dello Iorio G., De Vivo M., Erman E., Esposito G., Gambacorta L., Girardi F., Lo Conte A., Romano L., Scarpa P., Stanzone G, Visca C.

COLDIRETTI CAMPANIA

Presidente **Gennarino MASIELLO**

ORGANIZZAZIONE/ORGANIZATION

Teresa De Felice Dirigente Regione Campania UOD 500725

Ester De Maio, Pasquale Iannotta, Alfredo Lassandro, Grazia Stanzone

Maria De Vivo - Regione Campania UOD 500720

Maria Luisa Ambrosino - ASA

PROGETTO GRAFICO

Guido Ambrosino

PROGETTO EDITORIALE

GRAFICA FONSOR srl - grafica_fonsor1@libero.it

Indice

Presentazione	4	Olivicola Cassetta (Leccino)	25
Presentation	5	Olivicola Cassetta (Ortice)	26
■ GLI OLI SELEZIONATI	7	Palma Raffaele	27
Abbamonte Carlo	9	Petrilli	28
Badevisco az. Olivicola	10	Ragozzino De Marco (Don Raffaè)	29
Bosco De' Medici Pompei soc. coop. agr.	11	Ragozzino De Marco (Korte)	30
Case d'Alto	12	Rizzo Marco (Impronta)	31
Cipriano Benedetta	13	Rizzo Marco (Talismano)	32
De Martini Augusto	14	Rocca Normanna	33
De Ruosi	15	San Comaio	34
Di Fiore Carla	16	Tenuta Romano (La Monicella)	35
Fontana Madonna	17	Tenuta Romano (Ortice Bio)	36
I Benedettini	18	Terre di Molinara soc coop agr	37
La Pianurella (Ascolana)	19	Torre a Oriente (Ortice)	38
L'Arcangelo & Co.	20	Torre a Oriente (Melella)	39
Le Marsicane	21	Torretta	40
Masseria Frangiosa	22	Tortoriello Franco	41
Oleificio Dell'Orto sas	23	Oli premiati dal 2006 al 2023	43
Oleificio FAM	24	I vincitori del Premio BIOLABEL	47

Presentazione

La realizzazione del Premio EXTRABIO, giunto alla 15° edizione, è l'occasione di confermare e rafforzare l'impegno degli organizzatori alla promozione dell'olio di qualità. L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania in collaborazione con SI Impresa, azienda speciale della Camera di Commercio di Napoli, con la Federazione Regionale della Coldiretti Campania e l'associazione Analisti Sensoriali Associati sono nuovamente impegnati a diffondere la conoscenza degli oli biologici regionali fornendo al consumatore uno strumento per orientarsi verso una scelta consapevole di prodotti di qualità.

L'Agricoltura Biologica ha una funzione ambientale con la salvaguardia delle risorse, la biodiversità e l'uso di sostanze naturali, come anche sociale, mantenendo legati al territorio le popolazioni in maniera ecosostenibile. È per tale motivo che in questi anni si sono date premialità al comparto; solo per le misure agroambientali si è passati da 2.800 aziende nel 2020 a 6.585 nel 2022, con uno stanziamento per il 2023 di 35 mln di euro per l'attuazione della sola misura 11 del PSR.

Negli ultimi anni l'olivicoltura biologica in Campania ha triplicato la superficie investita, ed attualmente su un totale di 75.000 ettari olivetati totali ben 11.000 sono biologici, contribuendo in maniera significativa alla tutela ecocompatibile del territorio. Se a questo aggiungiamo anche la notevole ricchezza della nostra olivicoltura, rappresentata dalla sua grande "biodiversità", un patrimonio genetico che ci porta ad avere il primato italiano con più di 60 varietà descritte, ben si comprende l'importanza di questo comparto.

L'esistenza in Campania di un così ampio patrimonio varietale consente di realizzare produzioni altamente tipiche e il recente riconoscimento della IGP Olio Campania costituisce un ulteriore strumento

per diffondere la conoscenza delle eccellenze produttive del nostro territorio su vasta scala.

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

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

Questo catalogo vuole fornire al consumatore una sintetica descrizione dei diversi oli in modo da rappresentare nell'ambito delle diverse manifestazioni di settore, un assaggio delle straordinarie produzioni biologiche della nostra regione.

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

Sfogliando questo catalogo si comprende che non esiste un unico tipo di olio d'oliva. La scelta tra un fruttato leggero, medio o intenso dipende dai gusti personali ed è possibile imparare a riconoscere le diverse produzioni per scegliere il tipo più adatto per i diversi accostamenti gastronomici.

NICOLA CAPUTO
L'Assessore all'Agricoltura

Presentation

The realization of the EXTRABIO Award, now in its 15th edition, is an opportunity to confirm and strengthen the promotion of quality oil. The Department of Agriculture of Regione Campania in collaboration with SI Impresa, Azienda Speciale of the Chamber of Commerce of Naples, with the Regional Federation of Coldiretti Campania and the association Analisti Sensoriali Associati have the aim of spreading knowledge of regional organic oils by providing the consumer with a tool to move towards an informed choice of quality products.

Organic Agriculture has an environmental role, with the protection of resources, biodiversity and the use of natural substances, as well as a social one, keeping populations linked to the territory in an eco-sustainable way. For this reason in recent years there have been given rewards to the sector; only for agri-environmental measures, the number of farms went from 2,800 in 2020 to 6,585 in 2022, with an allocation of 35 million euros for 2023 for the implementation of measure 11 of the PSR.

In recent years, organic olive growing in Campania has tripled the cultivated area, and currently, out of a total of 75,000 hectares of olive groves, 11,000 are organic, making a significant contribution to the ecological protection of the territory. If we add to this the considerable richness of our olive growing, represented by its great "biodiversity", a genetic heritage that leads us to have the Italian record with more than 60 varieties described, the importance of this sector is well understood.

The existence in Campania of such a large varietal heritage allows the creation of highly typical productions and the recent recognition of the PGI "Olio Campania" is a further tool for spreading knowledge of the excellences of our territory on a large scale.

The interest of consumers towards the use of extra virgin olive oil in their daily diet appears to be continuously growing worldwide. Thanks to the diffusion of the concept of "Mediterranean diet" and its great nutritional virtues, people approach this product with ever greater curiosity for those hedonistic aspects that lead us to seek out specific sensory characteristics and to experiment with different uses, raw, cooked and even in ice cream and desserts.

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

This guide aims to provide the consumer with a brief description of the different oils in order to represent a small sample of the extraordinary organic productions of our region in the context of the various sector events.

In the guide, for each selected oil, in addition to the label, summary information on the product and the results of the chemical and sensory analyzes are reported.

Looking through these pages it is easy to understand that there is not a single type of olive oil. The choice among a light, medium or an intense fruity depends on personal preferences and everyone can learn to recognize the different productions to choose the most suitable type for the different gastronomic combinations.

GLI OLI SELEZIONATI





■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde.

Il fruttato di oliva verde di media intensità presenta evidenti fragranze di carciofo e mandorla accompagnate da molteplici note di erbe selvatiche (rucola, cicoria, asparago) piacevolmente persistenti. All'assaggio evidenzia toni di amaro e piccante medi ed equilibrati. Se ne suggerisce l'impiego su bruschette, primi piatti con verdure, grigliate di carne, baccalà in umido con pomodorini, insalate di campo.

■ Sensory analysis

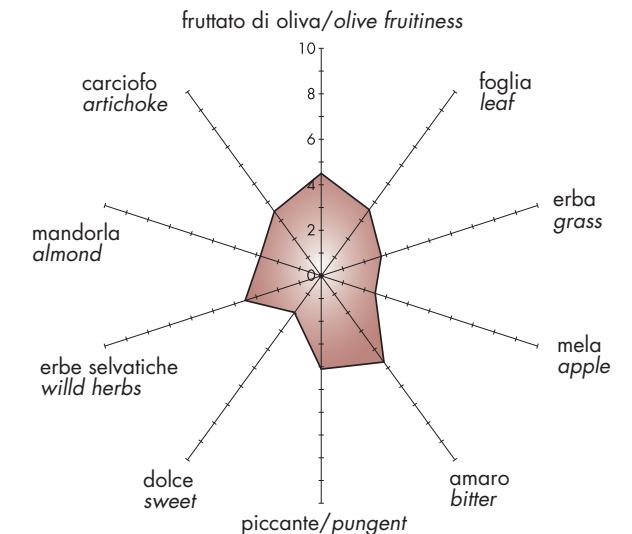
The medium intensity green olive fruitiness has evident artichoke and almond fragrances together with many pleasantly persistent notes of wild herbs (rocket, chicory, asparagus). When tasted, it shows medium and balanced bitter and spicy tones.

It is recommended on bruschetta, pasta with vegetables, grilled meat, stewed cod with cherry tomatoes, field salads.

Quantità/Amount	20,0
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	rotondella, frantoio
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 13,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,32
Perossidi/Peroxides	5,97
K ₂₃₂	2,05
UV K ₂₇₀	0,166
DeltaK	0,0036

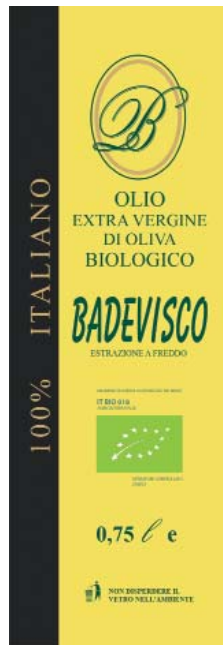


Badevisco az. Olivicola

Franco Cassetta

Via Sessa Mignano
81037 - Sessa Aurunca (CE)

Cell. 333 3503165
fcassetta@virgilio.it
www.badevisco.com



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con riflessi verdi.

Il fruttato di oliva verde di media intensità è erbaceo con evidenti sentori di pomodoro, mandorla ed una nota floreale. All'assaggio presenta toni di amaro e piccante medi ed equilibrati con retrogusto di carciofo.

Consigliato su caprese, insalata di riso, zuppa di lenticchie, carni bianche.

■ Sensory analysis

Yellow-green oil.

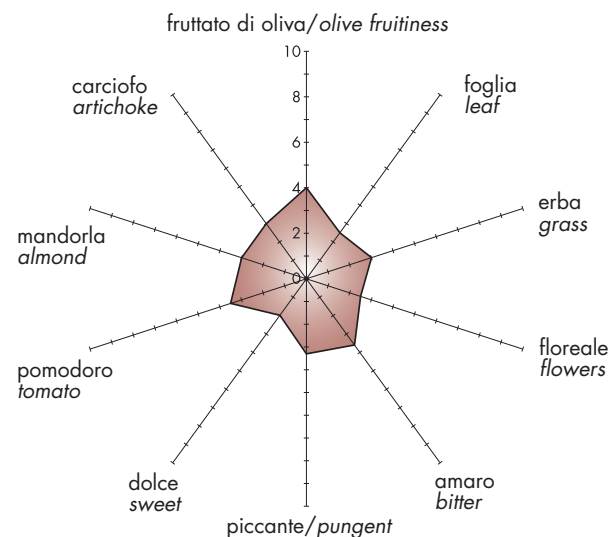
The green olive fruitiness of medium intensity is herbaceous, with evident fragrances of tomato, almond and a flower note. In the mouth shows well balanced bitterness and pungency of medium intensity with artichoke aftertaste.

Ideal on caprese, rice salad, lentils soup, white meat.

Quantità/Amount	5,0
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	itrana, sessana
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0.75 l - 15.0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,27
Perossidi/Peroxides	6,12
K232	1,98
UV K270	0,153
DeltaK	0,0031



Bosco De' Medici Pompei soc.coop.agr.

Giuseppe Palomba rap.leg.

Via Antonio Segni, 43
80045 - Pompei (NA)

Cell. 366 5348219
g.palomba@boscodemedici.com
www.boscodemediciwinery.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi.

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

All'assaggio evidenzia toni di amaro e piccante di media intensità ed un gradevole retrogusto di erbe selvatiche e spezie (rucola, cicoria, zenzero).

Se ne suggerisce l'impiego su pizza margherita, vellutata di fave e cicoria e tartare di carni rosse.

■ Sensory analysis

Yellow-green oil.

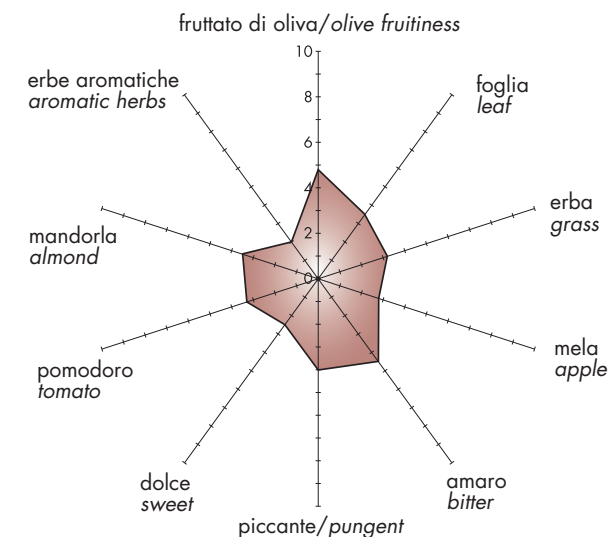
The green olive fruitiness of medium intensity shows evident notes of tomato and almond. In the mouth reveals bitter and pungent tones of medium intensity and a pleasant aftertaste of wild herbs and spices (arugula, chicory, ginger).

It is recommended on pizza Margherita, fava beans cream with chicory and red meat tartare.

Quantità/Amount	6,0
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	rotondella, leccino, frantoio
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 16,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,27
Perossidi/Peroxides	7,64
K232	1,80
UV K270	0,166
DeltaK	0,0036



Case d'Alto

Claudio De Luca

Via Piave, 1
83035 - Grottaminarda (AV)

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



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore verde limpido. Il fruttato di oliva verde è intenso e di grande complessità con profumi molto nitidi di pomodoro acerbo, mandorla e carciofo. Al gusto i toni di amaro e piccante medi ed equilibrati con richiami ad erbe selvatiche (cicoria, menta). Elevata armonia complessiva e persistenza della componente aromatica. Indicato su bruschette, scarola e fagioli, carni rosse grigliate, carpaccio di pesce spada.

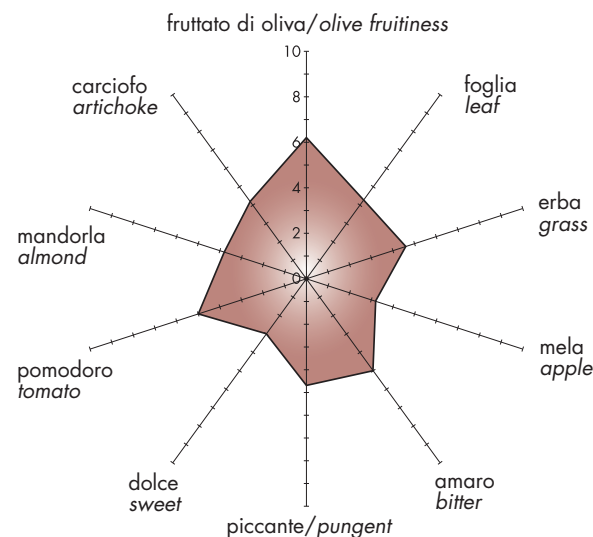
■ Sensory analysis

Green limpid oil. The intense green olive fruitiness shows a great complexity with sharp fragrances of unripe tomato, almond and artichoke. The tasting reveals a good balance between bitter and pungent notes of medium intensity with a pleasant aftertaste of wild herbs (chicory, wild mint). High overall harmony and persistence of the aromatic component. Suggested on bruschetta, escarole and beans soup, grilled red meat, swordfish carpaccio.

Quantità/Amount	4,5
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	ravece
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 18,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,30
Perossidi/Peroxides	8,27
K232	2,09
UV K270	0,195
DeltaK	0,0028



Cipriano Benedetta

Benedetta Cipriano

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

Cell. 333 7475820
extra.koine@gmail.com



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo. Il fruttato di oliva verde di media intensità e buona complessità mostra fragranze di pomodoro e mandorla. All'assaggio presenta toni di amaro e piccante medi molto equilibrati e un piacevole retrogusto di erbe selvatiche (cardo, rucola, borragine). Consigliato su zuppe di legumi, coniglio all'ischitana, grigliate di pesce, insalate di campo.

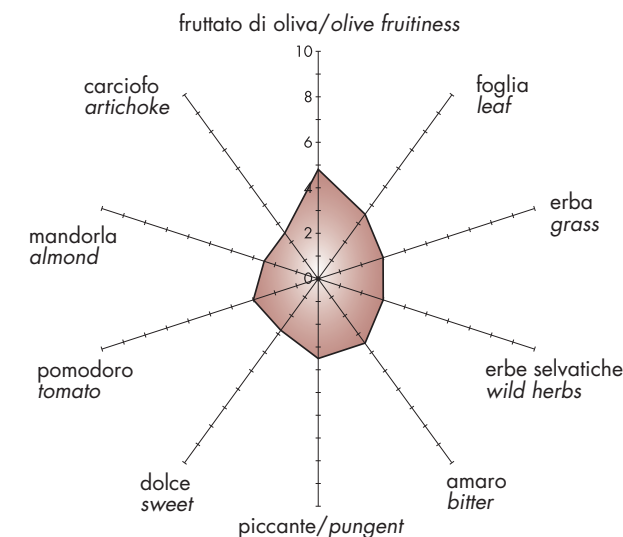
■ Sensory analysis

Yellow oil. The olive fruitiness of medium intensity and good complexity shows fragrances of tomato and almond. On the palate shows well balanced bitter and pungent tones of medium intensity with a pleasant aftertaste of wild herbs (thistle, rocket, borage). Ideal on legume soups, all'ischitana rabbit, grilled fish, wild salads.

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

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,24
Perossidi/Peroxides	7,91
K232	1,83
UV K270	0,141
DeltaK	0,0030

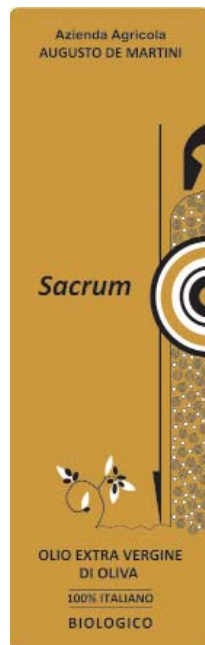


De Martini Augusto sas

Vega De Martini rap. Leg.

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

Cell. 329 3934277
oliodemartini@gmail.com
azagricolademartini.com



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi.
Il fruttato di oliva verde di media intensità caratterizzato da sentori di mandorla, mela e carciofo.
Amaro e piccante di media intensità con note retronasali floreali.
Se ne suggerisce l'impiego su minestrone e zuppe di legumi, insalate mista, carpaccio di pesce spada.

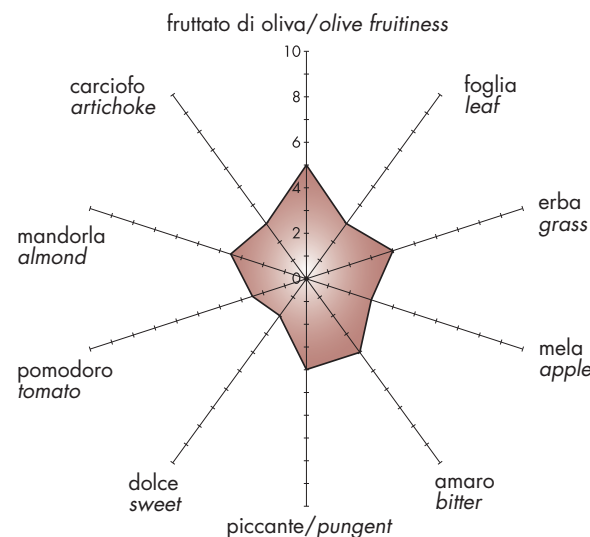
■ Sensory analysis

Yellow-green oil.
The green olive fruitiness of medium intensity shows notes of almond, apple and artichoke.
Bitterness and pungency of medium intensity with aftertaste notes flowers.
It is recommended on vegetable and legume soups, mixed salads, swordfish carpaccio.

Quantità/Amount	7,0
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	ortice, leccino, frantoio
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 12,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,25
Perossidi/Peroxides	5,09
K ₂₃₂	1,72
UV K ₂₇₀	0,188
DeltaK	0,0037



De Ruosi

Antonio De Ruosi

Via Nazionale, 10
81030 - Carinola (CE)

Cell. 340 3538012
olioderuosi@libero.it
www.olioderuosi.it



7. DE RUOSI

■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con riflessi verdi.
Il fruttato di oliva di media intensità decisamente erbaceo mostra evidenti sentori di pomodoro e mandorla con una delicata nota floreale. All'assaggio presenta toni di amaro leggero e piccante persistente.
Consigliato su molluschi grigliati, insalata di patate, caponata napoletana, carni bianche in umido.

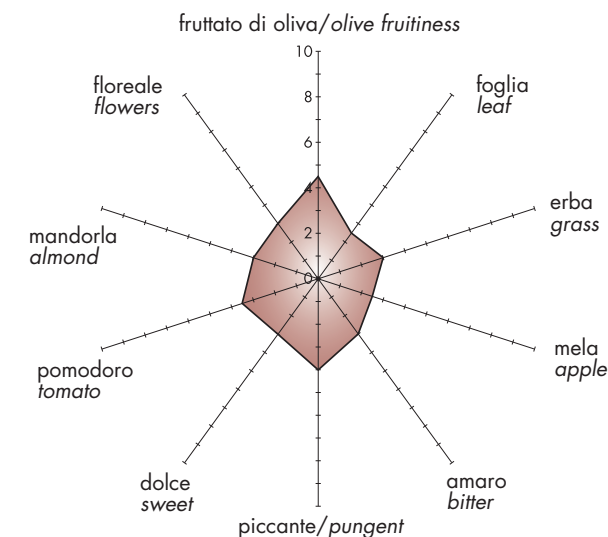
■ Sensory analysis

Yellow oil with a green shimmer.
The olive fruitiness of medium intensity and clearly herbaceous shows evident hints of tomato and almond with mild hints of flowers. On the palate shows light bitterness and persistent pungency.
Ideal on grilled shellfish, potatoes salad, neapolitan caponata, steamed white meat.

Quantità/Amount	9,0
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	itrana
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 8,5 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,26
Perossidi/Peroxides	7,87
K ₂₃₂	2,04
UV K ₂₇₀	0,166
DeltaK	0,0036



Di Fiore Carla

Erica Mobilia

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

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

Fontana Madonna

Antonello Nudo

Via Fontana Madonna
83040 - Frigento (AV)

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



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi.

Il fruttato di oliva verde è intenso con eleganti fragranze di erba tagliata e pomodoro ed una piacevole nota floreale. All'assaggio si evidenziano amaro e piccante medi persistenti e sentori banana acerba e zenzero.

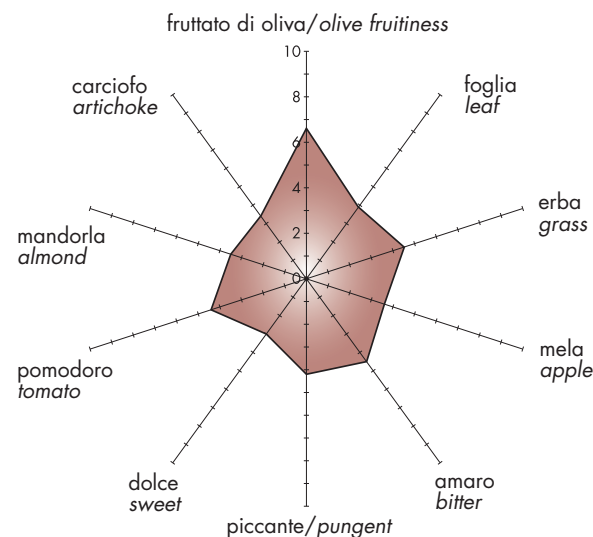
Se ne suggerisce l'impiego su pizza Margherita, zuppe di legumi, polpo grigliato, tartare di carni rosse.

■ Sensory analysis

Yellow-green oil.

The green olive fruitiness is intense with elegant fragrances of cut grass and tomato and pleasant flower hints. When tasted persistent bitterness and pungency of medium intensity are balanced with unripe banana and ginger notes.

It is suggested on Margherita pizza, legume soups, grilled octopus, red meat tartare.



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

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,26
Perossidi/Peroxides	7,00
K232	1,98
UV K270	0,146
DeltaK	0,0031



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore verde.

Il fruttato di oliva verde, intenso e complesso, è caratterizzato da evidenti sentori di pomodoro acerbo, erba tagliata e carciofo con richiami di erbe selvatiche (cicoria, rucola, ortica) e spezie (pepe). All'assaggio presenta toni di amaro e piccante medi molto equilibrati ed una grande armonia olfatto-gustativa.

Da usare a crudo su bruschette, zuppe di lenticchie, insalata di rinforzo, carni alla brace, gelato all'olio.

■ Sensory analysis

Green oil.

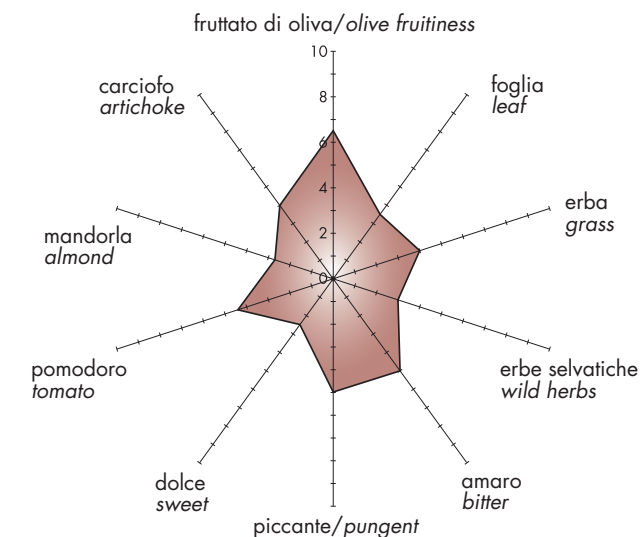
The green olive fruitiness of high intensity and complexity shows clear fragrances of unripe tomato, cut grass and artichoke with hints of wild herbs (chicory, rocket, nettle) and spice (pepper). The tasting reveals well balanced bitterness and pungency of medium intensity and a great harmony between taste and smell.

Should be tasted raw on bruschetta, lentil soups, cauliflower and pickled vegetables salad, grilled meats, extra virgin ice cream.

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

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,35
Perossidi/Peroxides	6,68
K232	1,93
UV K270	0,171
DeltaK	0,0044



I Benedettini

Eugenio Bonavoglia

Corso Apollo XI -, 10
84027 - Sant'Angelo a Fasanella (SA) Cell. 338 3311786
info@ibenedettini.com
www.benedettini.com



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.
Il fruttato di oliva leggero è caratterizzato da sentori di mandorla e mela con note floreali.
Al gusto, l'amaro e il piccante risultano leggeri e retrogusto frutta matura.
Ideale per stufati di verdure, zuppe di pesce, pasta e patate.

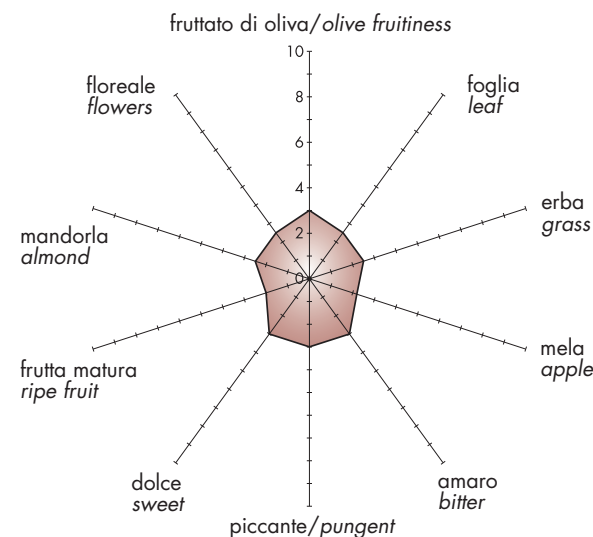
■ Sensory analysis

Yellow oil.
The light olive fruitiness shows notes of almond and apple with flowers hints.
The taste shows light bitterness and pungency with a ripe fruit aftertaste.
Ideal for vegetable stews, fish soups, pasta and potatoes.

Quantità/Amount	8,0
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	rorondella, campanicchia
Molitura/Crushing	coltelli
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 12,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,30
Perossidi/Peroxides	7,49
K ₂₃₂	2,18
UV K ₂₇₀	0,179
DeltaK	0,0047



La Pianurella

Vincenzo Colella

Via Vicinale Pianurella
81043 - Capua (CE)

Cell. 328 8927325
info@lapianurella.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi.
Il fruttato di oliva leggero è caratterizzato da sentori di pomodoro e mandorla.
All'assaggio è dolce, con amaro e piccante leggeri ed un piacevole retrogusto floreale e di frutta matura.
Consigliato per salse da condimento, pesci in umido, insalate di pomodori, alici marinate.

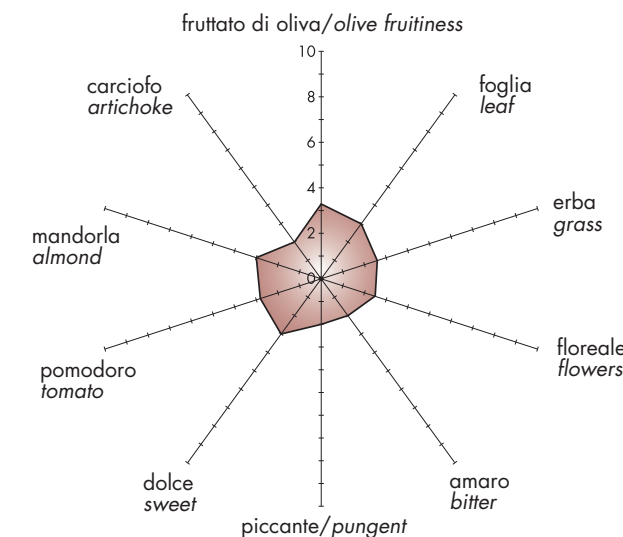
■ Sensory analysis

Green-yellow oil.
The light olive fruitiness is characterized by tomato and almond fragrances.
When tasted it is sweet, with light bitterness and pungency and pleasant aftertaste of flower and ripe fruit.
Recommended for dressing sauces, stewed fish, marinated anchovy, tomato salads.

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

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,19
Perossidi/Peroxides	5,48
K ₂₃₂	2,07
UV K ₂₇₀	0,133
DeltaK	0,0020





■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva leggero evidenzia note di mandorla e carciofo. All'assaggio è molto equilibrato nei toni di amaro e piccante leggeri con buona persistenza del caratteristico aroma di rosmarino.

Se ne suggerisce l'impiego per carni bianche grigliate, insalata di patate, alici in tortiera.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

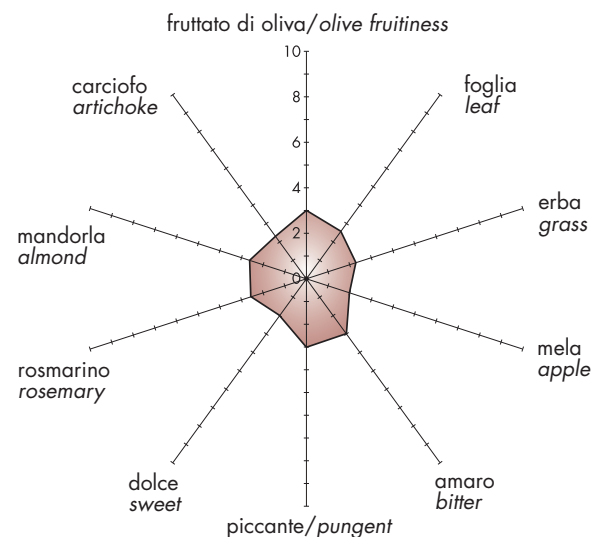
The olive fruitiness is light, with notes of almond and artichoke. The tasting reveals well balanced bitterness and pungency of light intensity and the typical rosemary flavour of good persistency.

It is recommended for grilled white meats, potato salad, anchovies in cake pan.

Quantità/Amount	7,0
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	minucciola
Molitura/Crushing	coltelli
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 15,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,49
Perossidi/Peroxides	12,36
K ₂₃₂	2,45
UV K ₂₇₀	0,169
DeltaK	0,0028



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi.

Il fruttato di oliva verde di media intensità presenta sentori di pomodoro e mandorla. All'assaggio è dolce, con amaro e piccante leggeri ed una nota di frutta matura.

Se ne suggerisce l'impiego su vellutata di porri e patate, molluschi in umido, salse da condimento.

■ Sensory analysis

Yellow oil with green shimmer.

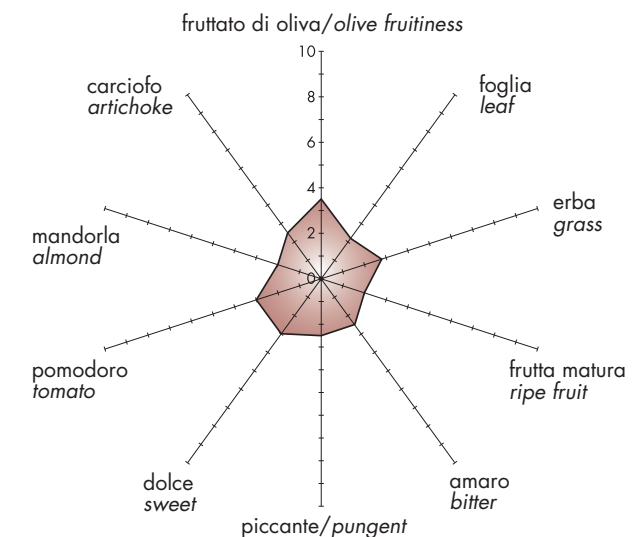
The medium intensity green olive fruitiness has hints of tomato and almond. On the palate it is sweet, with light bitterness and pungency and a note of ripe fruit.

It is suggested on cream of leeks and potatoes, stewed molluscs, dressing sauces.

Quantità/Amount	8
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	ortice
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,25 l - 10,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,32
Perossidi/Peroxides	10,72
K ₂₃₂	2,24
UV K ₂₇₀	0,197
DeltaK	0,0034



Masseria Frangiosa

Alessandro Frangiosa

Via Contrada Torrepalazzo
82030 - Torrecuso (BN)

Cell. 347 4045137
info@masseriafrangiosa.it
www.masseriafrangiosa.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.
Il fruttato di oliva leggero presenta sentori di mandorla e mela.

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

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

■ Sensory analysis

Yellow oil.

The light olive fruitiness shows notes of almond and apple.

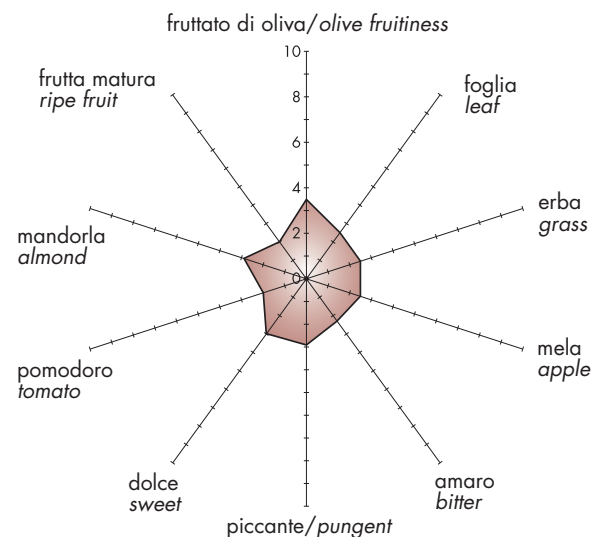
The tasting reveals light bitterness and pungency with an aftertaste of ripe fruit.

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

Quantità/Amount	6
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	leccino, frantoio
Molitura/Crushing	dischi/disc
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0.75 l - 10.0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,27
Perossidi/Peroxides	12,86
K232	2,17
UV K270	0,135
DeltaK	0,0024



Oleificio Dell'Orto sas

Polidoro Dell'orto

Via Isca
84020 - Oliveto Citra (SA)

Cell. 339 2851683
info@oleificiodellorto.it
www.oleificiodellorto.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con tenui riflessi verdi.

Il fruttato di oliva verde leggero presenta evidenti fragranze di mandorla e carciofo.

All'assaggio risulta molto equilibrato nei toni di amaro e piccante con sentori di erbe selvatiche (cicoria, salvia) e mela acerba.

Piuttosto versatile è indicato a crudo su puntarelle, purea di fave, insalate a base di erbe spontanee, gelato alla crema.

■ Sensory analysis

Yellow-green oil.

The green light olive fruitiness shows clear fragrances of almond and artichoke.

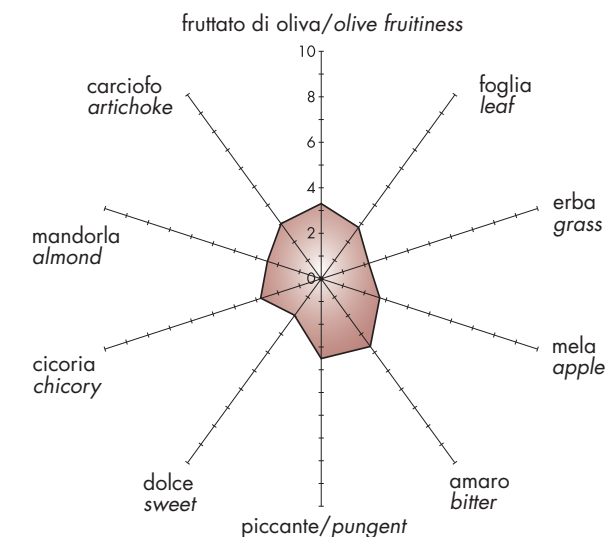
On the palate it is very well balanced in the bitter and pungent tones with hints of wild herbs (chicory, sage) and unripe apple.

Quite versatile, it is indicated raw on chicory, broad bean purée, wild herb-based salads, cream ice cream.

Quantità/Amount	10
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	carpellese, frantoio
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 14,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,22
Perossidi/Peroxides	5,52
K232	1,71
UV K270	0,192
DeltaK	0,0035

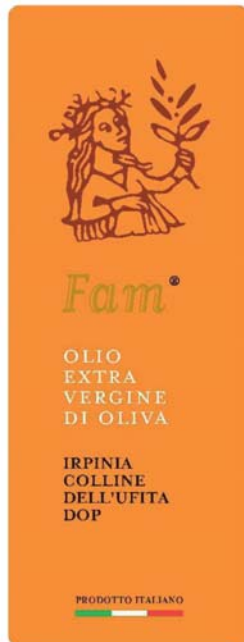


Oleificio FAM

Antonio Tranfaglia & Co.

C.da Ilici, 5
83030 - Venticano (AV)

Tel. 0825/965829
Cell. 349 1847927
info@oliofam.it
www.oliofam.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde.

Il fruttato di oliva verde di media intensità è caratterizzato da eleganti fragranze di pomodoro, mandorla e carciofo. L'assaggio evidenzia toni di amaro e piccante medi ed una piacevole nota floreale (gelsomino). Grande armonia olfatto gustativa.

Ottimo su vellutate di legumi, carni rosse grigliate, tartare di tonno, selvaggina.

■ Sensory analysis

Green oil.

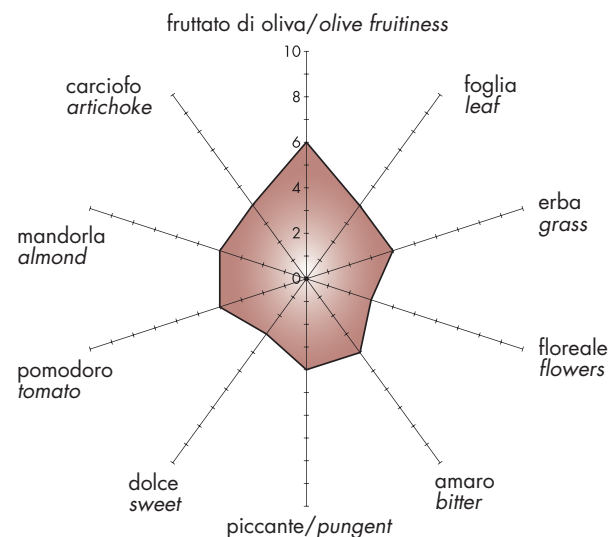
The medium intensity green olive fruitiness is characterized by elegant fragrances of tomato, almond and artichoke. The tasting shows bitter and pungent notes of medium intensity well balanced with a flower (jasmine like) aftertaste.

Excellent on legume soups, grilled red meats, tuna tartare, game.

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

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,25
Perossidi/Peroxides	5,09
K ₂₃₂	1,75
UV K ₂₇₀	0,154
DeltaK	0,0026



Olivicola Cassetta

Giacomo Cassetta

C.da Pagliarelle
82026 - Morcone (BN)

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



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva verde di media intensità evidenzia prevalenti sentori di mandorla e carciofo.

Equilibrato al gusto con toni di amaro e piccante medi e sentori di erbe selvatiche (rucola, cicoria, salvia).

Suggerito nella preparazione di zuppe di legumi, risotto ai carciofi, grigliate di pesce, su formaggi stagionati.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

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

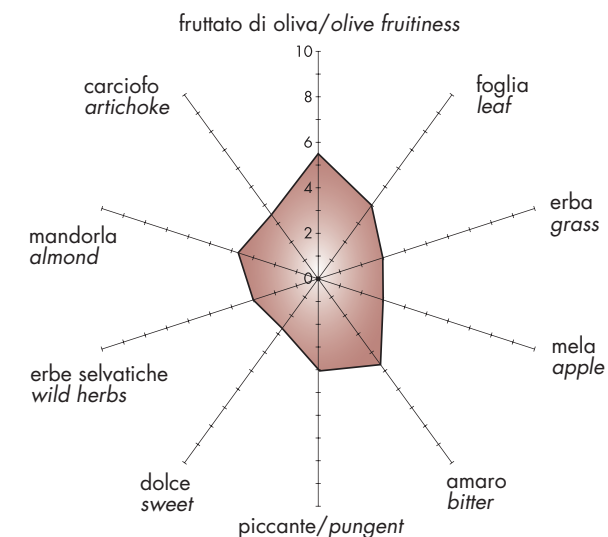
In the mouth is well balanced with bitter and pungent tones of medium intensity and hints of wild herbs (rocket, chicory, sage).

Suggested in the preparation of legume soups, risotto with artichokes, grilled fish, on aged cheeses.

Quantità/Amount	3,7
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	leccino
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 11,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,25
Perossidi/Peroxides	7,70
K ₂₃₂	1,86
UV K ₂₇₀	0,154
DeltaK	0,0036



Olivicola Cassetta

Giacomo Cassetta

C.da Pagliarelle
82026 - Morcone (BN)

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



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.

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

Suggerito nella preparazione di insalata caprese, zuppe di pesce, carni bianche alla griglia.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

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

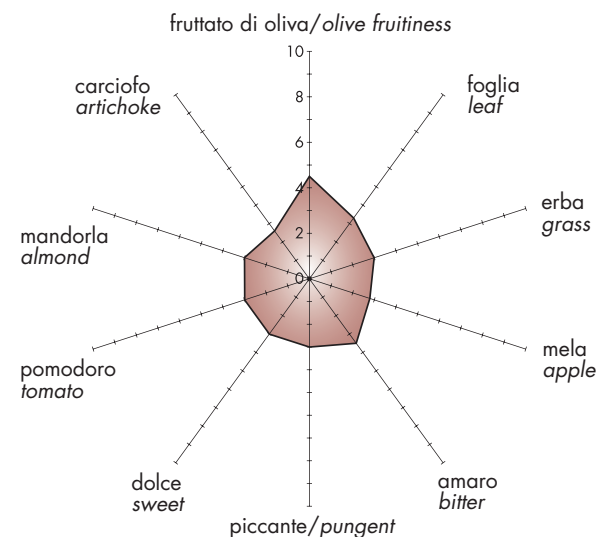
In the mouth is well balanced with light bitter and pungent attributes and a good persistence of the aromatic component.

Suggested in the preparation of Caprese salad, fish soups, grilled white meats.

Quantità/Amount	5,3
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	ortice
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 12,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,39
Perossidi/Peroxides	5,56
K ₂₃₂	1,82
UV K ₂₇₀	0,160
DeltaK	0,0024



Palma Raffaele

Raffaele Palma

Via Arsenale, 8
84010 - Maiori (SA)

Cell. 335 7601858
palmaraffaele.maiori@tiscali.it
www.raffaelepalma.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi.

Il fruttato di oliva verde di media intensità mostra un'elevata complessità con fragranze di pomodoro, carciofo e mandorla ben evidenti. All'assaggio evidenzia toni di amaro e piccante medi ed equilibrati con retrogusto di cicoria selvatica ed erbe aromatiche (rosmarino, salvia). Adatto ad esaltare l'aroma di molte pietanze quali formaggi di capra freschi, sughi di pomodoro crudo, zuppe fredde (gazpacho), carpacci di carne, vellutata di fave e cicoria, insalata caprese.

■ Sensory analysis

Green-yellow oil.

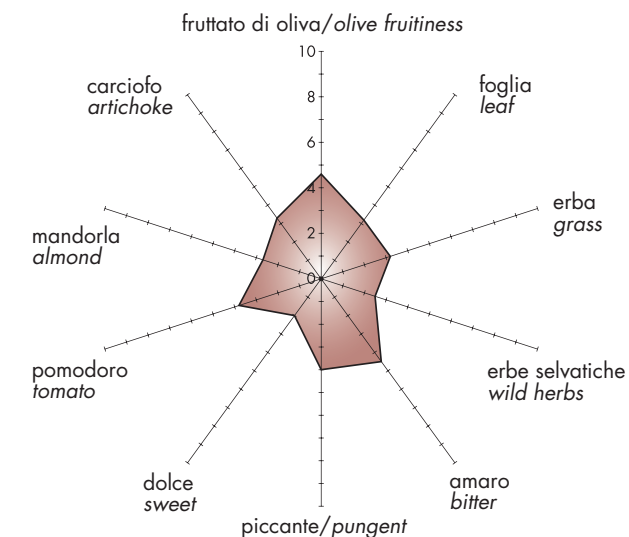
The green olive fruitiness of medium intensity shows a great complexity with fragrances of tomato, artichoke and almond well expressed. The taste reveals good balance in the bitter and pungent attributes of medium intensity with wild chicory and aromatic herbs (rosemary, sage) aftertaste.

Suggested to enhance the flavour of many food preparations such as fresh goat cheeses, raw tomato sauces, cold soups (gazpacho), meat carpaccio, broad beans cream with chicory, caprese salad

Quantità/Amount	4,0
Controllato da/Controlled by	AGROQUALITA'
Varietà/Olive varieties	carpellese, leccino, ogliarola
Molitura/Crushing	coltelli
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 10,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,41
Perossidi/Peroxides	6,93
K ₂₃₂	2,31
UV K ₂₇₀	0,191
DeltaK	0,0046





■ **Analisi sensoriale**

Olio di colore giallo con tenui riflessi verdi. Il fruttato di oliva leggero presenta fragranze di mandorla, mela e frutta matura. All'assaggio evidenzia amaro e piccante leggeri con buona persistenza della componente aromatica. Se ne suggerisce l'impiego su carni bianche grigliate, zuppe di pesce, salse da condimento.

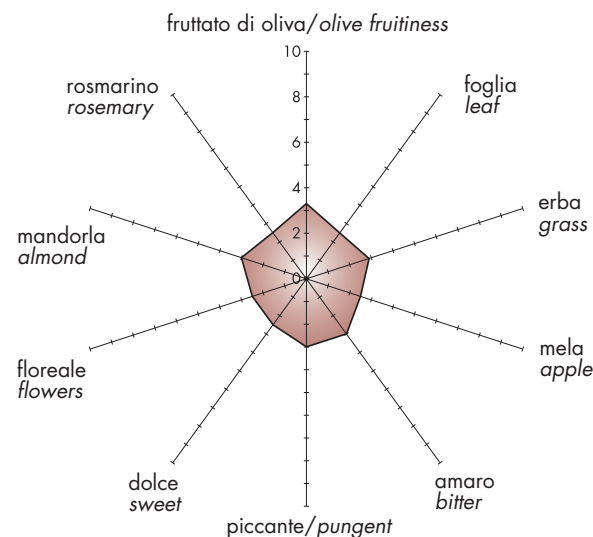
■ **Sensory analysis**

*Yellow-green oil.
The green olive fruitiness of light intensity has almond, apple and ripe fruit fragrances.
The tasting reveals light bitterness and pungency and a good persistence of the aromatic component.
Suggested for grilled white meat, fish soups, seasoning sauces.*

Quantità/Amount	5,0
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	ravece
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 13,0 €

■ **Analisi chimiche/Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,36
Perossidi/Peroxides	10,78
K ₂₃₂	2,40
UV K ₂₇₀	0,137
DeltaK	0,0021



■ **Analisi sensoriale**

Olio di colore giallo con tenui riflessi verdi. Il fruttato di oliva verde leggero è caratterizzato da fragranze di mandorla e mela con note floreali e sentori di erbe selvatiche (menta, salvia, borragine). All'assaggio è delicato, con toni di amaro, piccante e dolce ben bilanciati ed evidente retrogusto di mandorla dolce. È ottimo su insalata di carote, branzino a vapore, insalata di molluschi, carni bianche, salse da condimento.

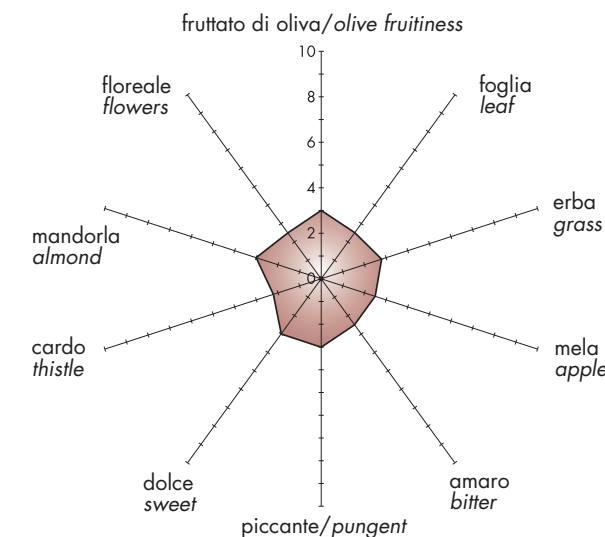
■ **Sensory analysis**

*Yellow-green oil.
The light green olive fruitiness is characterized by almond and apple fragrances with floral notes and hints of wild herbs (mint, sage, borage).
It is delicate on the palate, with well-balanced bitter, pungent and sweet tones and a clear sweet almond aftertaste.
It is excellent on carrot salad, steamed sea bass, shellfish salad, white meats, dressing sauces.*

Quantità/Amount	5,0
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	corniola, caiazzana, leccino, frantoio
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 16,0 €

■ **Analisi chimiche/Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,25
Perossidi/Peroxides	11,66
K ₂₃₂	2,37
UV K ₂₇₀	0,162
DeltaK	0,0027





■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo.

Il fruttato di oliva leggero presenta sentori di mandorla, mela ed erba tagliata. All'assaggio è dolce, con toni di amaro e piccante leggeri ed un piacevole retrogusto di ed erbe aromatiche (timo, maggiorana, rucola).

Consigliato su piatti delicati, vellutate di zucca, pesci bolliti, couscus di verdure o carne bianca, dolci di pasta frolla.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

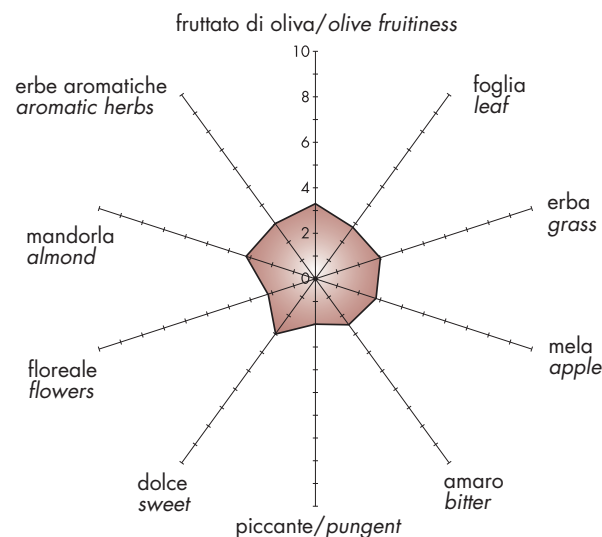
The light olive fruitiness shows hints of almond, apple and cut grass. On the palate it is sweet, with light bitter and pungent tones and a pleasant aftertaste of aromatic herbs (thyme, marjoram, rocket).

Recommended on delicate preparations, pumpkin cream, boiled fish, couscous with vegetables or white meat, shortcrust pastry.

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

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,26
Perossidi/Peroxides	12,22
K ₂₃₂	2,30
UV K ₂₇₀	0,159
DeltaK	0,0026



■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde.

Il fruttato di oliva verde è intenso, complesso ed armonico. Al naso mostra eleganti fragranze di pomodoro acerbo, carciofo e mandorla. L'assaggio evidenzia toni di amaro e piccante medi con sentori di erbe aromatiche (basilico, salvia, origano).

Consigliato a crudo su bruschette, zuppe di legumi e cereali, carpaccio di carne rossa, insalata caprese, coulis di pomodoro, coniglio all'ischitana.

■ Sensory analysis

Green oil.

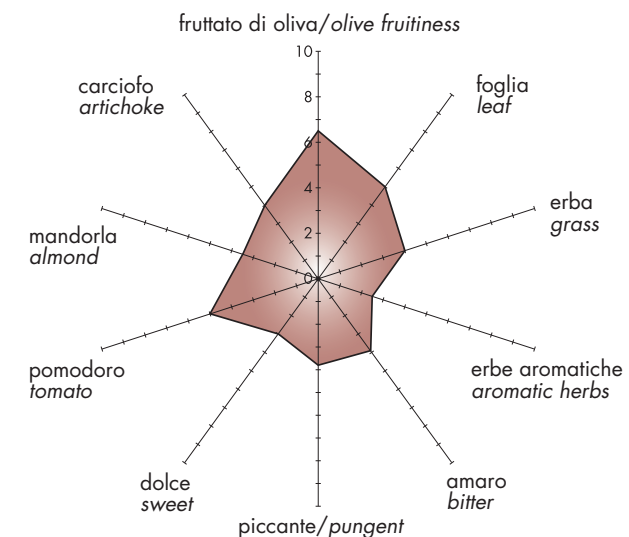
The green olive fruitiness is intense, with high complexity and harmony. It shows elegant fragrances of unripe tomato, artichoke and almond. The tasting reveals bitterness and pungency of medium intensity and hints of aromatic herbs (basil, sage, oregano).

Recommended raw on bruschetta, legume and cereal soups, red meat carpaccio, caprese salad, tomato coulis, Ischia style rabbit.

Quantità/Amount	15,0
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	carpellese
Molitura/Crushing	coltelli
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 16,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,23
Perossidi/Peroxides	4,32
K ₂₃₂	1,65
UV K ₂₇₀	0,114
DeltaK	0,0020



Rizzo Marco

Marco Rizzo

Loc. San Giorgio snc
84055 - Felitto (SA)

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



■ **Analisi sensoriale**

Olio di colore verde.
Il fruttato di oliva verde è intenso con nitide fragranze di mandorla verde e carciofo.

All'assaggio mostra amaro e piccante decisi con retrogusto persistente di mandorla verde e vegetali amari (cardo, foglia di olivo, cicoria).

Se ne suggerisce l'impiego su bruschette, pasta fagioli e cozze, tartare di carni rosse, dolci con panna.

■ **Sensory analysis**

Green oil.
The green olive fruitiness of high intensity shows clear fragrances of green almond and bitter vegetables artichoke.

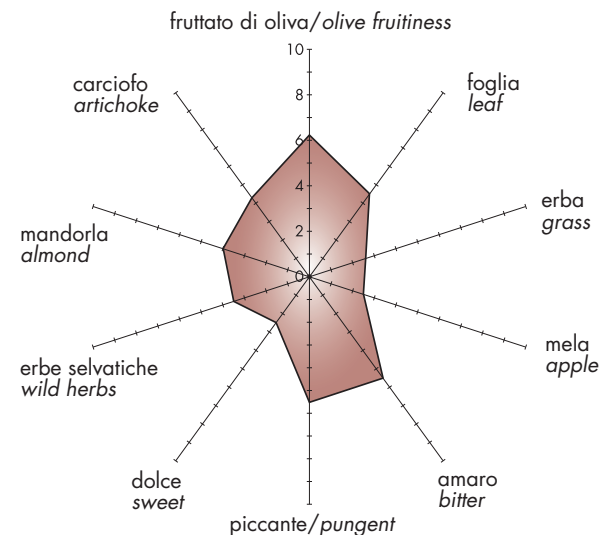
On the palate it shows high bitterness and pungency with a persistent aftertaste of green almond and bitter vegetables (thistle, olive leaf, chicory).

It is recommended on bruschetta, pasta with beans and mussels, red meat tartare, creamy desserts.

Quantità/Amount	17,0
Controllato da/Controlled by	ICEA
Varietà/Olive varieties	rotondella, cammarotana
Molitura/Crushing	coltelli
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 16,0 €

■ **Analisi chimiche/Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,29
Perossidi/Peroxides	3,25
K232	2,00
UV K270	0,188
DeltaK	0,0051

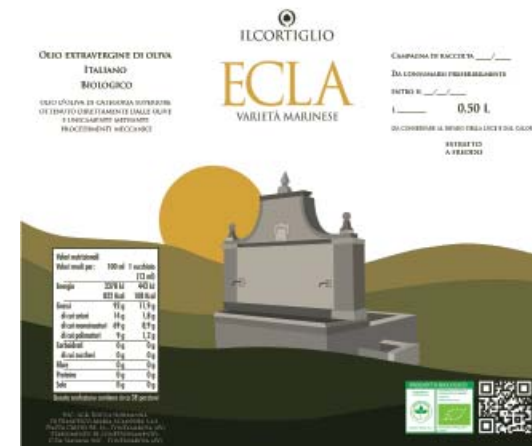


Rocca Normanna

Francesco Maria Acampora

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

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



■ **Analisi sensoriale**

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

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

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

■ **Sensory analysis**

Yellow oil.
The light olive fruity shows flavours of apple and almond with flowers hints.

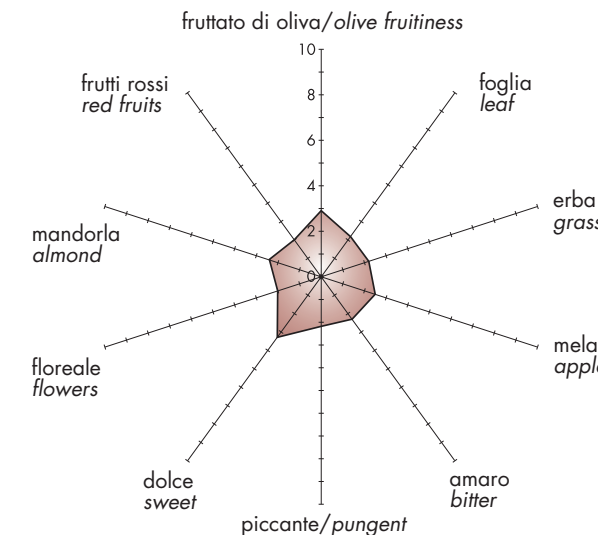
In the mouth it is sweet, with light bitter and pungent tones and red fruits aftertaste.

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

Quantità/Amount	8,9
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	marinese
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 13,0 €

■ **Analisi chimiche/Chemical analysis**

Acidità/Acidity	0,24
Perossidi/Peroxides	15,00
K232	2,50
UV K270	0,164
DeltaK	0,0024



San Comaio

Pasquale Caruso

Via Provinciale
83030 - Zungoli (AV)

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



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo.

Il fruttato di oliva verde di media intensità evidenzia sentori di mandorla, pomodoro e carciofo ben equilibrati. Al gusto evidenzia toni di amaro e piccante di media intensità e persistenti sentori di erbe selvatiche (cicoria, cardo, rucola) e zenzero.

Ideale per vellutate di ceci, carni rosse grigliate, insalate miste.

■ Sensory analysis

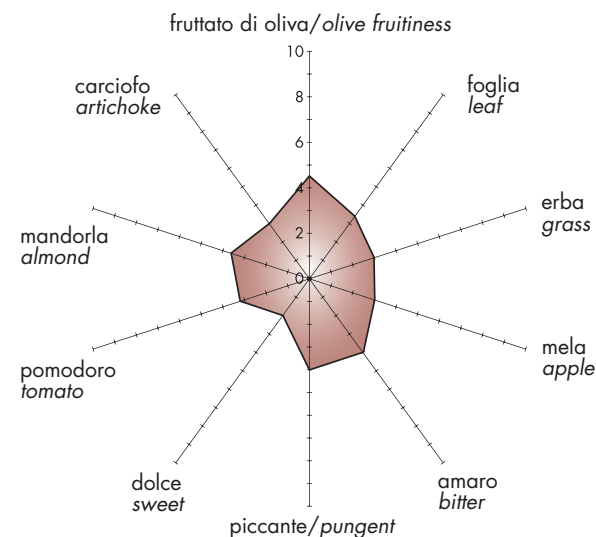
Yellow oil.

The green olive fruitiness of medium intensity shows well-balanced fragrances of almond, tomato and artichoke. The taste reveals bitter and pungent tones of medium intensity and persistent hints of wild herbs (chicory, thistle, rocket) and ginger. Ideal for chickpea soup, grilled red meats, mixed salads.

Quantità/Amount	2,0
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive varieties	ravece, pendolino, marinese
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 13,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,24
Perossidi/Peroxides	7,05
K ₂₃₂	1,91
UV K ₂₇₀	0,167
DeltaK	0,0038



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.

Il fruttato di oliva verde di media intensità è alquanto complesso con fragranze di mandorla e carciofo unite a sentori di erbe selvatiche (cicoria, asparago). All'assaggio evidenzia sentori di amaro e piccante medi con una notevole persistenza di una nota balsamica e speziata (pepe, zenzero).

Molto versatile, è consigliato a crudo su insalata di farro, carpacci di carne e di pesce, formaggi freschi.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

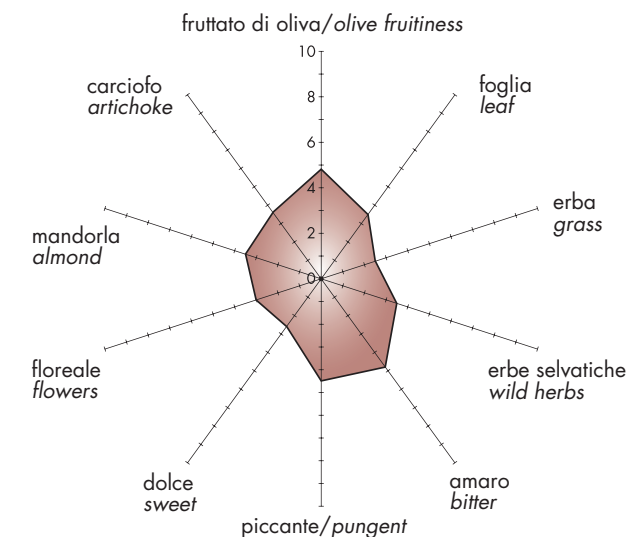
The green olive fruitiness of medium intensity is quite complex with almond and artichoke fragrances combined with hints of wild herbs (chicory, asparagus). When tasted, it shows medium bitter and pungent tones with high persistence of a balsamic and spicy note (pepper, ginger).

Very versatile, it is recommended raw on spelled salad, meat and fish carpaccio, fresh cheeses.

Quantità/Amount	30
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	monicella
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 9,9 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,30
Perossidi/Peroxides	4,62
K ₂₃₂	1,66
UV K ₂₇₀	0,172
DeltaK	0,0044

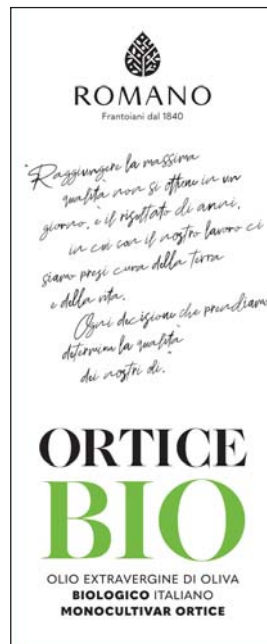


Tenuta Romano

Alberto Romano

Via Candele, 13
82030 - Ponte (BN)

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



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi.

Il fruttato di oliva verde di media intensità evidenzia fragranze di pomodoro, carciofo e mandorla. All'assaggio mostra toni di amaro e piccante medi con note di erbe selvatiche (cicoria, rucola, borragine).

Se ne suggerisce l'impiego su zuppe di cereali e legumi, carni rosse, insalata di patate, porcini trifolati.

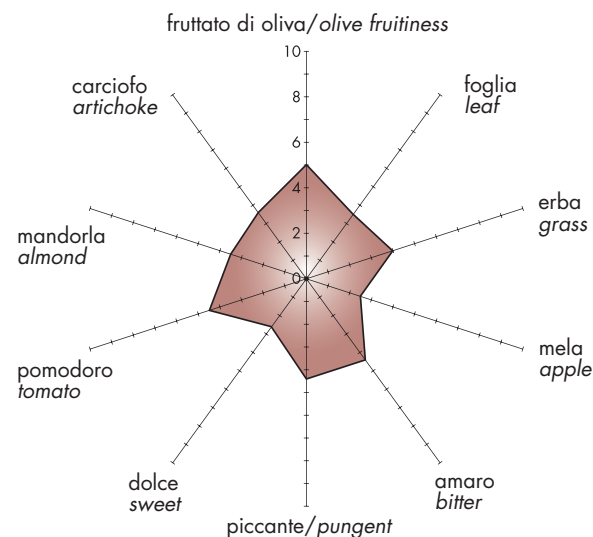
■ Sensory analysis

Yellow-green oil.

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

The tasting evidences bitterness and pungency of medium intensity with wild herbs hints (chicory, rocket, borage).

It is suggested on cereal and legume soups, grilled red meat, potato salad, sautéed porcini mushrooms.



Quantità/Amount	30,0
Controllato da/Controlled by	CCPB
Varietà/Olive varieties	ortice
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 9,9 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,24
Perossidi/Peroxides	6,36
K232	1,75
UV K270	0,167
DeltaK	0,0038

Terre di Molinara soc coop agr

Rocco Cirocco rapp. leg.

Via Regina Margherita, 138
82020 - Molinara (BN)

Cell. 392 6032721
info@terredimolinara.it
www.terredimolinara.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore giallo con riflessi verdi.

Il fruttato di oliva verde di media intensità si presenta erbaceo con fragranze molto equilibrate di pomodoro, mandorla ed una decisa nota di erbe selvatiche (cardo, timo, mentuccia).

All'assaggio evidenzia toni di amaro e piccante medi ed equilibrati con buona persistenza della componente aromatica.

Suggerito su antipasti di mare, vellutata di ceci, carni bianche e pesci marinati.

■ Sensory analysis

Yellow-green oil.

The green olive fruitiness of medium intensity shows a grassy flavour with very well-balanced fragrances of tomato, almond and wild herbs (thistle, thyme, mint).

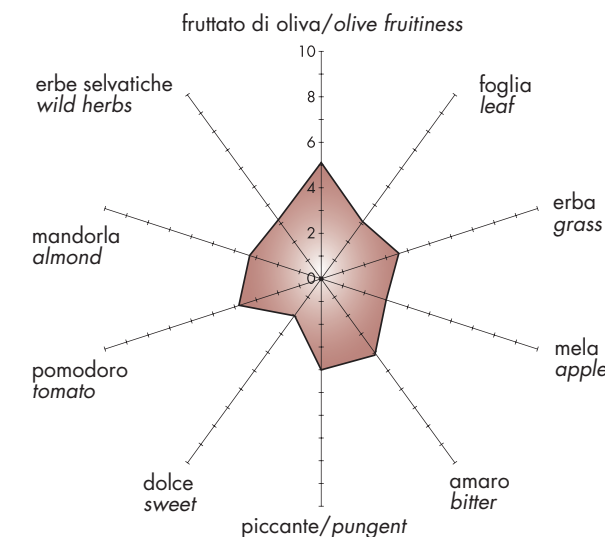
On the palate it shows medium and balanced bitter and pungent tones with good persistence of the aromatic component.

Suggested on seafood appetizers, chickpea soup, white meats and marinated fish.

Quantità/Amount	5,3
Controllato da/Controlled by	BIOAGRICERT
Varietà/Olive	ortice
varietiesMolitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 20,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,25
Perossidi/Peroxides	13,63
K232	2,45
UV K270	0,168
DeltaK	0,0033



Torre a Oriente

Patrizia Iannella

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

Tel. 0824/874274
info@torreaoriente.eu
www.torreaoriente.eu

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

Tel. 0824/874274
info@torreaoriente.eu
www.torreaoriente.eu



■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde.

Il fruttato di oliva verde particolarmente elegante è caratterizzato da nitide fragranze di pomodoro verde, mandorla e carciofo. Al gusto è fresco e pulito con amaro e piccante medi molto equilibrati e un piacevole retrogusto di erbe aromatiche (salvia, timo, rucola selvatica).

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

■ Sensory analysis

Green oil.

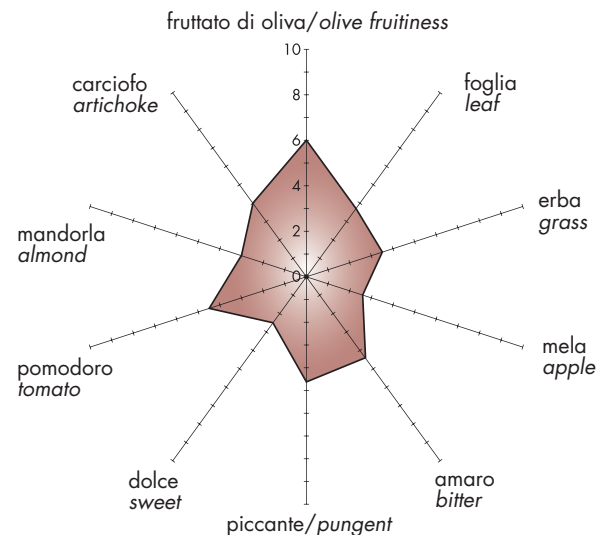
The very elegant green olive fruitiness is characterized by clear fragrances of green tomato, almond and artichoke. The taste is fresh and clean with well balanced bitterness and pungency and a pleasant aftertaste of aromatic herbs (sage, thyme, wild rocket).

Suitable for enhancing the aromas of many dishes: bruschetta, legume soups, grilled porcini mushrooms, grilled meat, field salads.

Quantità/Amount	5,0
Controllato da/Controlled by	DQA
Varietà/Olive varieties	ortice
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 18,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,24
Perossidi/Peroxides	4,42
K ₂₃₂	1,64
UV K ₂₇₀	0,172
DeltaK	0,0041



Torre a Oriente

Patrizia Iannella



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo.

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

Consigliato nella preparazione di risotto ai carciofi, seppie e piselli, insalate miste, gelato all'extra vergine.

■ Sensory analysis

Yellow oil.

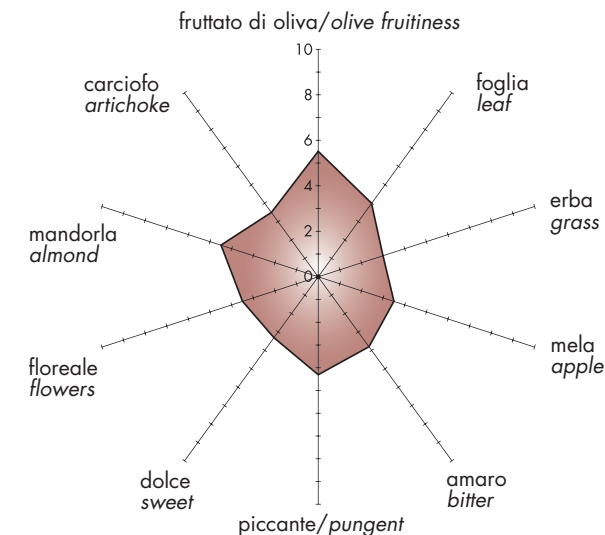
The green olive fruitiness of medium intensity is characterized by elegant fragrances of fresh almond, apple and artichoke. The taste reveals bitterness and pungency of medium intensity with a pleasant flower aftertaste and a very high persistence of the aromatic component.

Recommended in the preparation of risotto with artichokes, cuttlefish and peas, mixed salads, ice cream with extra virgin olive oil.

Quantità/Amount	3,0
Controllato da/Controlled by	DQA
Varietà/Olive varieties	ortolana
Molitura/Crushing	martelli/hammer
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 16,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,18
Perossidi/Peroxides	7,20
K ₂₃₂	1,98
UV K ₂₇₀	0,151
DeltaK	0,0039



Torretta SRL

Maria Provenza

Via Serroni Alto, 29
84091 - Battipaglia (SA)

Tel. 0828/672615
info@oliotorretta.it
www.oliotorretta.it



■ Analisi sensoriale

Olio di colore verde. Il fruttato di oliva verde intenso mostra un'elevata complessità con fragranze di pomodoro, carciofo e mandorla in elegante equilibrio. All'assaggio evidenzia toni di amaro e piccante medi ed equilibrati con retrogusto di erbe selvatiche (rucola, mentuccia, cicoria) e di zenzero con un'ottima persistenza della componente aromatica.

Adatto ad esaltare l'aroma di molte pietanze quali vellutate di zucca, insalata caprese, gazpacho, zuppe di pesce molto strutturate (bouillabaisse), panna cotta.

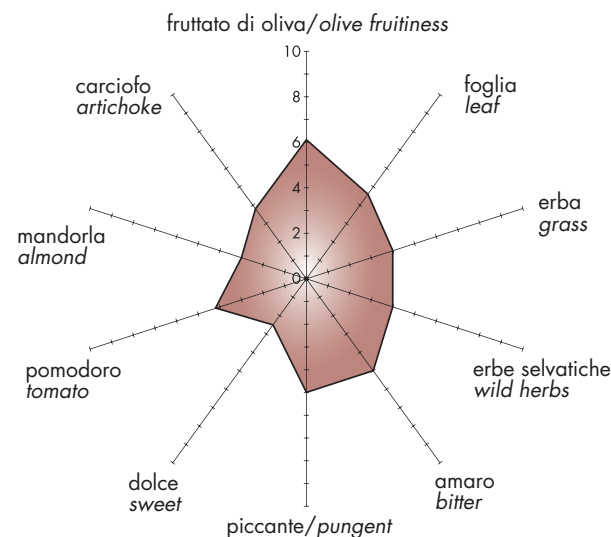
■ Sensory analysis

Green oil. The intense green olive fruity of medium intensity shows a great complexity with fragrances of tomato, artichoke and almond in elegant balance. The taste reveals medium and balanced bitter and pungent tones with an aftertaste of wild herbs (rocket, mint, chicory) and ginger and a high persistence of the aromatic component. Suitable for enhancing the aroma of many preparations such as pumpkin cream, caprese salad, gazpacho, very structured fish soups (bouillabaisse), panna cotta.

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

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,38
Perossidi/Peroxides	5,49
K ₂₃₂	2,39
UV K ₂₇₀	0,215
DeltaK	0,0058



Tortoriello Franco

Franco Tortoriello

C.da Vagni snc
84031 - Auletta (SA)

Cell. 349 1360947
tortoriello1790@gmail.com



■ Analisi sensoriale

Olio dal colore giallo con riflessi verdi. Fruttato di oliva di media intensità con sentori di mandorla e mela. All'assaggio presenta toni di amaro e piccante leggeri con retrogusto di frutta matura. Consigliato nella preparazione di sughi di carne, salse da condimento (maionese), coniglio in umido, dolci di pasta frolla.

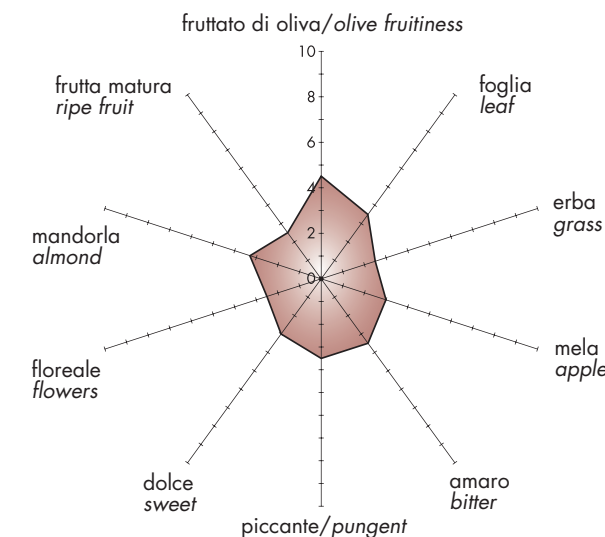
■ Sensory analysis

Yellow-green oil. Olive fruity of medium intensity with notes of almond and apple. On the palate shows light bitter and pungent tones with a ripe fruit aftertaste. Suggested for the preparation of meat sauces, seasoning sauces (mayonnaise), stewed rabbit, shortcrust pastry.

Quantità/Amount	5
Controllato da/Controlled by	SUOLO E SALUTE
Varietà/Olive varieties	leccino, frantoio
Molitura/Crushing	dischi/disc
Estrazione/Extraction	centrifuga/centrifugal
Prezzo/Price	0,50 l - 8,0 €

■ Analisi chimiche/Chemical analysis

Acidità/Acidity	0,32
Perossidi/Peroxides	9,00
K ₂₃₂	2,04
UV K ₂₇₀	0,153
DeltaK	0,0024



EXTRABIO 2023

EXTRABIO 2023



IL PANEL 2023

Albo EXTRA BIO



PREMIO EXTRABIO

Gli oli premiati
dal 2006 al 2023



EXTRABIO 2023

EXTRABIO

I EDIZIONE 2006*Primo classificato***Masseria Frangiosa di Antonio Frangiosa**
Torrecuso (BN)**II EDIZIONE 2007***Primi classificati ex aequo***Azienda Minieri Michele Arcangelo**
Carife (AV)**Azienda San Comaio di Caruso Raffaele**
Zungoli (AV)**III EDIZIONE 2008***Primo classificato***Azienda Fontana Madonna**
Frigento (AV)**IV EDIZIONE 2009***Primo Premio categoria Fruttato leggero***Oleificio dell'Orto sas**
Oliveto Citra (SA)*Primo Premio categoria Fruttato medio***Azienda Badevisco**
Sessa Aurunca (CE)*Primo Premio categoria Fruttato intenso***Azienda Le Masciare di Martone Caterina**
Paternopoli (AV)**V EDIZIONE 2010***Primo Premio categoria Fruttato leggero***Agricola T.IM. srl**
Fragneto Monforte (BN)*Primo Premio categoria Fruttato medio***Azienda La Pianurella**
S. Angelo in Formis (CE)*Primo Premio categoria Fruttato intenso***Azienda San Comaio**
Zungoli (AV)**VI EDIZIONE 2011***Primo Premio categoria Fruttato leggero***L'Olivara di Antonella Del Giudice**
Piano di Sorrento (NA)*Primo Premio categoria Fruttato medio***Azienda Antonio Orsini**
San Lupo (BN)*Primo Premio categoria Fruttato intenso***Oleificio FAM**
Venticano (AV)**VII EDIZIONE 2012***Primo Premio categoria Fruttato leggero***Terra di Vento di Marialuisa Zottola**
Montecorvino Pugliano (SA)*Primo Premio categoria Fruttato medio***Masseria Frangiosa**
Torrecuso (BN)*Primo Premio categoria Fruttato intenso***San Comaio**
Zungoli (AV)**VIII EDIZIONE 2013***Primo Premio categoria Fruttato leggero***Antica Masseria Venditti**
Castelvenere (BN)*Primo Premio categoria Fruttato medio***Azienda Le Tore**
Massa Lubrense (NA)*Primo Premio categoria Fruttato intenso***Oleificio FAM**
Venticano (AV)**IX EDIZIONE 2014***Primo Premio categoria Fruttato leggero***AlmaMater Bio**
Meta di Sorrento (NA)*Primo Premio categoria Fruttato medio***Monte della Torre**
Francolise (CE)*Primo Premio categoria Fruttato intenso***Di Fiore**
Morcone (BN)**EDIZIONE 2015***Il Premio non si è svolto a causa
della scarsa produzione di olio***X EDIZIONE 2016***Primo Premio categoria Fruttato leggero***Torretta**
Battipaglia (SA)*Primo Premio categoria Fruttato medio***La Pianurella & C.**
Sant'Angelo in Formis (CE)*Primo Premio categoria Fruttato intenso***Torre a Oriente**
Torrecuso (BN)**XI EDIZIONE 2017***Primo Premio categoria Fruttato leggero***Salella**
Salento (SA)*Primo Premio categoria Fruttato medio***Torre a Oriente**
Torrecuso (BN)*Primo Premio categoria Fruttato intenso***Sole di Cajani**
Caggiano (SA)**XII EDIZIONE 2018***Primo Premio categoria Fruttato leggero***Rocca Normanna Icante**
Fontanarosa (AV)*Primo Premio categoria Fruttato medio***Marco Rizzo Impronta**
Felitto (SA)*Primo Premio categoria Fruttato intenso***Torre a Oriente Cuor d'Ortice**
Torrecuso (BN)

EDIZIONE 2019

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

XIII EDIZIONE 2020

Primo Premio categoria Fruttato leggero

Villa Sorbo
Galluccio (CE)

Primo Premio categoria Fruttato medio

Tenuta Romano
Ponte (BN)

Primo Premio categoria Fruttato intenso

FAM
Venticano (AV)

EDIZIONE 2021

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

XIV EDIZIONE 2022

Primo Premio categoria Fruttato leggero

Ragozzino - De Marco - Trebula
Pontelatone (CE)

Primo Premio categoria Fruttato medio

Case d'Alto - Ravece
Grottaminarda (AV)

Primo Premio categoria Fruttato intenso

Marco Rizzo - Impronta
Felitto (SA)

XV EDIZIONE 2023

Primo Premio categoria Fruttato leggero

Oleificio Dell'Orto sas - Biologico
Oliveto Citra (SA)

Primo Premio categoria Fruttato medio

Tenuta Romano - La Monicella
Ponte (BN)

Primo Premio categoria Fruttato intenso

Torretta srl - Dafne
Battipaglia (SA)

**I vincitori del premio BIOLABEL miglior etichetta****ANNO 2006**

Azienda Solagri

ANNO 2007

Oleificio FAM

ANNO 2008

Monte della Torre di Marulli Antonio

ANNO 2009

Petrilli di Ciriaco Petrilli

ANNO 2010

Oleificio FAM

ANNO 2011

Oleificio FAM

ANNO 2012

Le Masciare Srl

ANNO 2013

Rocca Normanna

ANNO 2014

Di Fiore

ANNO 2015*il premio non si è svolto***ANNO 2016**

Oleificio Dell'Orto sas

ANNO 2017

FAM

ANNO 2018

Mastroberardino

ANNO 2019*il premio non si è svolto***ANNO 2020**

Augusto De Martini

ANNO 2021*il premio non si è svolto***ANNO 2022**

Starze

ANNO 2023

Frantoio Tenuta Romano srl

EXTRABIO

2023



Finito di stampare
Nel mese di maggio 2023