Azienda agricola
dal 1939
Cà dei Frati



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO DENOCCIOLATO

I nostri ulivi ci restituiscono un olio che otteniamo solo da olive raccolte rigorosamente a mano e lavorato entro 12 ore dalla raccolta. Il suo colore è giallo oro brillante, dal corpo equilibrato e dagli aromi delicati di erba fresca e frutta appena tagliata. La bassa acidità, appena dello 0.18%, è un'ulteriore indicazione di eccellente qualità e il suo carattere leggermente piccante è anch'esso un attributo positivo. Il nostro olio multivarietale combina sapientemente le caratteristiche dei diversi cultivar di oliva, arricchendosi di polifenoli preziosi, potenti antiossidanti. Per preservarne la massima qualità, utilizziamo bottiglie completamente smaltate per schermarlo dalla luce e ridurre i perossidi. L'attenzione dedicata a ogni fase del processo a filiera completamente inertizzata ci permettono di offrire un olio di eccellente qualità, in cui ogni goccia racconta la nostra storia e dedizione alla tradizione olivicola.

Our olive trees yield an oil that we obtain only from olives rigorously hand-harvested and processed within 12 hours of harvesting. Its color is bright golden yellow, with a balanced body and delicate aromas of freshly cut grass and just-picked fruit. The low acidity, only 0.18%, is further indication of its excellent quality, and its slightly spicy character is also a positive attribute. Our multivarietal oil expertly combines the characteristics of different olive cultivars, enriched with precious polyphenols, powerful antioxidants. To preserve its maximum quality, we use fully glazed bottles to shield it from light and reduce peroxides. The attention dedicated to each phase of the process in a fully inertized supply chain allows us to offer an oil of excellent quality, where every drop tells our story and dedication to the olive oil tradition.

Unsere Olivenbäume liefern ein Öl, das wir nur aus sorgfältig von Hand geernteten Oliven gewinnen, die innerhalb von 12 Stunden nach der Ernte verarbeitet werden. Die Farbe ist leuchtend golden gelb, mit ausgewogenem Körper und delikaten Aromen von frisch gemähtem Gras und gerade gepflückter Frucht. Die niedrige Säure, nur 0,18%, ist ein weiterer Hinweis auf seine ausgezeichnete Qualität, und sein leicht würziger Charakter ist ebenfalls ein positiver Aspekt. Unser multivarietales Öl vereint gekonnt die Eigenschaften verschiedener Olivensorten und ist angereichert mit wertvollen Polyphenolen, kraftvollen Antioxidantien. Um die maximale Qualität zu erhalten, verwenden wir vollständig glasierte Flaschen, um es vor Licht zu schützen und Peroxide zu reduzieren. Die Aufmerksamkeit, die jedem Schritt des Prozesses in einer vollständig inertisierten Lieferkette gewidmet wird, ermöglicht es uns, ein Öl von ausgezeichneter Qualität anzubieten, bei dem jeder Tropfen unsere Geschichte und Hingabe an die Olivenöltradition erzählt.

CAMPAGNA DI RACCOLTA - HARVEST CAMPAIGN - ERNTEKAMPAGNE: 2025/2026

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Nutritional Declaration -Nährwertangaben		per/ per/ pro 100 ml
Energia - Energy- Energie		3449 kJ 824 kcal
Grassi - Fat - Fett	di cui Grassi Saturi - of which Saturates - davon gesättigte Fettsäuren	91,6 g 13,2 g
Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate	di cui Zuccheri - of which Sugars - davon Zucker	0 g 0 g
Proteine - Protein - Eiweiß		0 g
Sale - Salt - Salz		0 g