

Il nostro olio EXTRA-ECO

Pratica LATTINA



ABBIAMO AMPLIATO LA GAMMA LATTINE 0,5 - 0,75 - 1 LITRO

- ★ leggera
- ★ maneggevole
- ★ anti rottura
- ★ elevata garanzia di conservazione
- ★ raffinata veste grafica

Il metallo non permette alla luce di alterare le qualità organolettiche e salutistiche dell'olio extra vergine ed è perciò la **migliore soluzione per la conservazione**. Prova i nuovi formati, la soluzione che unisce **praticità, efficacia ed eleganza in un'unica bottiglia!**



Disponibili anche con
tappo antirabbocco
per la ristorazione



**ESCLUSIVO
Fior Fiore**

prenotabile
entro ottobre
2024



Linea
Aromatizzati

Colline di Romagna DOP



COLLINE DI ROMAGNA OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA



Unico per le sue caratteristiche organolettiche e salutistiche, Colline di Romagna DOP è l'espressione più tipica della nostra regione. Questa terra all'incrocio tra la Pianura Padana, l'Appennino e il

Mare Adriatico è da sempre votata alla coltivazione dell'olivo e alla produzione di olio buono. L'eccellente qualità di quest'olio è assicurata da un severo disciplinare di produzione che guida il processo produttivo. L'olio DOP Colline di Romagna è ottenuto da oliveti delle province di Rimini e Forlì-Cesena, ove sono presenti varietà autoctone come la cultivar Correggiolo. La raccolta a mano evita che le olive giungano a contatto con il terreno e l'olio viene estratto a freddo. Un olio extra vergine d'oliva ottenuto con questi accorgimenti non poteva che superare a pieni voti anche la "prova del palato" prevista dal disciplinare di produzione.



COLLINE DI ROMAGNA CARTA D'IDENTITÀ

ESTRAZIONE	<i>estratto a freddo</i>
MOLITURA	<i>a ciclo continuo</i>
COLORE	<i>verde dorato</i>
AROMA	<i>intenso di oliva accompagnato da sentori di erba appena tagliata</i>
SAPORE	<i>avvolgente, con toni aromatici</i>
RETROGUSTO	<i>mandorla, carciofo, pomodoro</i>
FILTRATO	<i>si</i>
CULTIVAR	<i>Correggiolo (60%) e altre varietà locali in % minori</i>
RACCOLTA	<i>brucatura a mano</i>
ZONA DI PRODUZIONE	<i>Colline dell'entroterra della provincia di Rimini e Forlì-Cesena</i>
CONSIGLIATO	<i>antipasti di pesce, verdure grigliate e insalate, primi e secondi piatti di pesce e primi piatti di verdure</i>

**SOLO
con tappo
antirabbocco**

BOTTIGLIA 0,75 LITRO

Confezione da 12 COD. RN7512
Confezione da 8 COD. RN7508
Confezione da 6 COD. RN7506

BOTTIGLIA 0,50 LITRO

Confezione da 12 COD. RN512
Confezione da 8 COD. RN508
Confezione da 6 COD. RN506

BOTTIGLIA 0,25 LITRO

Confezione da 24 COD. 2524
Confezione da 12 COD. 2512
Confezione da 6 COD. 2506

LATTINA 0,50 LITRO

Confezione da 12 COD. RN512/A

Extra vergine

ARIMOLIO

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Ariminum è il nome con il quale gli antichi romani battezzarono la città di Rimini, quando fu fondata oltre 2000 anni fa, **nel lontano 268 a.C.** Proprio per celebrare le antiche origini della nostra città abbiamo scelto il nome Arimolio per chiamare quest'olio extra vergine d'oliva di altissima qualità, fiore all'occhiello dell'entroterra riminese.



La filiera olivicola della
Regione Emilia-Romagna
unita per la QUALITÀ

Ottenuto lavorando le olive coltivate e raccolte dai soci dell'**Arpo Emilia-Romagna** nel quadro dell'accordo di filiera, il nostro **Arimolio si distingue per la sua fragrante personalità. Ogni confezione è numerata per garantire al consumatore l'assoluta autenticità del prodotto.**



BOTTIGLIA 0,75 LITRO

Confezione da 12 COD. 6000
Confezione da 8 COD. 6002
Confezione da 6 COD. 6001

BOTTIGLIA 0,50 LITRO

Confezione da 12 COD. 6003

BOTTIGLIA 0,25 LITRO

Confezione da 24 COD. 6004
Confezione da 12 COD. 6005

LATTINA 1 LITRO

Confezione da 12 COD. 6011
Confezione da 8 COD. 6010
Confezione da 6 COD. 6009

LATTINA 0,50 LITRO

Confezione da 12 COD. 6003/A

ARIMOLIO CARTA D'IDENTITÀ

ESTRAZIONE	<i>estratto a freddo</i>
MOLITURA	<i>a ciclo continuo</i>
COLORE	<i>verde con riflessi dorati</i>
AROMA	<i>fragrante, di erba appena tagliata</i>
SAPORE	<i>ampio e con personalità</i>
RETROGUSTO	<i>mandorla, carciofo, pomodoro</i>
FILTRATO	<i>sì</i>
CULTIVAR	<i>Leccino, Correggiolo, Moraiole, Frantoio, Rossina</i>
CONSIGLIATO	<i>primi piatti a base di pesce, carpacci, carni bianche, verdure</i>

ANCHE
con tappo
antirabbocco

Extra vergine

FIOR FIORE

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

La scrematura sapiente **per affioramento spontaneo** ci permette di estrarre la parte più nobile dell'olio ottenendo **un extra vergine d'autore** in quantità molto limitate, confezionato a mano in eleganti bottiglie rigorosamente numerate e con marchio registrato (brevetto n.12313/88 del 21/11/88). Vista la limitata produzione **è possibile acquistarlo solo prenotandolo entro il mese di ottobre ogni anno**. Il tappo versatore sigilla perfettamente e garantisce sia l'azione salva-goccia che quella salva-etichetta.

ASTUCCIO REGALO

BOTTIGLIA 0,500 - 0,750 - 1 litro

Al fine di rendere **ancora più esclusiva** la scelta fra i nostri oli, abbiamo creato un'**elegante confezione**, plastificata e particolarmente resistente, stampata con oro a caldo e con la pratica chiusura con cordoncino. Perché oltre al contenuto, anche la confezione è sinonimo di **distinzione e raffinatezza**.



Eleganza a tavola
con la nuova bottiglia

FIOR FIORE CARTA D'IDENTITÀ

ESTRAZIONE	<i>estratto a freddo per affioramento</i>
COLORE	<i>verde intenso</i>
AROMA	<i>equilibrata fragranza di oliva</i>
SAPORE	<i>morbido e cremoso</i>
RETROGUSTO	<i>racchiude tutti i sentori delle dolci colline riminesi</i>
FILTRATO	<i>no, decantazione naturale</i>
CULTIVAR	<i>correggiolo, leccino, frantoio</i>
CONSIGLIATO	<i>per tutti i piatti più prelibati della cucina mediterranea</i>

SOLO
con tappo
antirabbocco

BOTTIGLIA 0,50 LITRO

Confezione da 12 COD. 1008
Confezione da 8 COD. 1014
Confezione da 6 COD. 1009

ASTUCCIO REGALO COD. RN06

Extra vergine

L'ARMONICO ORO OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Solo **l'amore per la tradizione** e il desiderio di conservare intatti i doni della natura, hanno dato vita a questo nostro extra vergine.

Con tutta la saggezza e la passione che solo un nonno può provare, Silvano Pasquinoni ha voluto coltivare, esclusivamente per la realizzazione di questo progetto, **le migliori varietà di ulivi accuratamente selezionate**. Nasce così L'ARMONICO ETICHETTA ORO alimento autentico e salutare **ricco di proprietà nutraceutiche fondamentali** per un'alimentazione sana e completa già dai primi anni di vita.



Raccomandato
per l'infanzia

L'ARMONICO ORO CARTA D'IDENTITÀ

ESTRAZIONE estratto a freddo

MOLITURA a ciclo continuo

COLORE verde con riflessi dorati

AROMA fruttato leggero

SAPORE morbido e ben equilibrato

RETROGUSTO profumi di frutta matura

FILTRATO sì

CULTIVAR Correggiolo, Moraiolo, Leccino

CONSIGLIATO sin dai primi anni di vita

ANCHE
con tappo
antirabbocco

LATTINA 0,75 LITRO

Confezione da 8 COD. 17 oro