

Catalogo Natale 2025

Confezioni Regalo

Green



- Full €95,00
- Fondatori €50,00
- Degustazione €45,00
- Costantino €40,00
- Condimenti €40,00
- Condimenti Big €55,00

Luxury Selezione Limitata

- Full €95,00
- Mix €50,00
- Unica €40,00



Aurea



0,500 L

€39,00

Selezioni

Costantino Bulgari



0,250 L	€9,00
0,500 L	€15,00
0,750 L	€19,00
1L	€24,00
5L	€95,00

Anna Bulgari



0,250 L	€14,00
0,500 L	€23,00
0,750 L	€29,00
1L	€39,00

Franco Calissoni



0,250 L	€14,00
0,500 L	€23,00
0,750 L	€29,00
1L	€39,00

Aromatizzati



Limone 0,100L / 0,250L

€7,50 / €15,00

Rosmarino 0,100L / 0,250L

€7,50 / €15,00

Peperoncino 0,100L / 0,250L

€7,50 / €15,00

Tartufo Bianco 0,100L / 0,250L

€9,00 / €18,00

Crema di olive verdi



€ 9,00

Olive verdi



€ 9,00

SELEZIONE AUREA



Aurea, dal latino 'dorata', è il nostro olio più pregiato, il cui nome evoca la sua ricchezza e il suo splendore. Prodotto esclusivamente con olive della cultivar 'Leccio del Corno', il suo profumo unico richiama l'essenza più pura della natura, con note di mandorla amara e carciofo. Al palato, l'olio offre una combinazione perfetta di amaro e piccante, che sfuma in un retrogusto di oliva e delicate sfumature erbacee, per un'esperienza gustativa intensa e fruttata."

COMBINAZIONI

La Selezione Aurea si abbina a piatti robusti e ricchi di sapore, come carni rosse, arrosti succulenti, zuppe, selvaggina dal carattere deciso, formaggi stagionati dal gusto intenso e verdure, sia cotte che crude. Ogni abbinamento esalta le sue note di amaro e piccante, creando un'armonia perfetta che arricchisce l'esperienza gastronomica.

SELEZIONE COSTANTINO BULGARI



In memoria del grande gioielliere e argentiere Costantino Bulgari, nasce l'omonima Selezione di olio extravergine di oliva, un tributo alla sua maestria e passione per l'eccellenza. Questo olio, con i suoi sentori erbacei e le delicate note di erbe officinali, si distingue per il suo equilibrio e la sua raffinatezza. Al palato, si rivela sorprendentemente armonioso, con un retrogusto di cicoria, carciofo e una piacevole mandorla dolce che persiste sul finale, regalando una sensazione di freschezza e purezza.

COMBINAZIONI

Perfetto per l'utilizzo quotidiano in cucina, l'olio della Selezione Bulgari si sposa alla perfezione con piatti a base di pesce e carni bianche, esaltandone i sapori senza sovrastarli. Grazie alla sua delicatezza, è l'ingrediente ideale anche per la preparazione di impasti, sia per torte dolci che salate, aggiungendo una nota di raffinatezza e morbidezza a ogni creazione.

SELEZIONE ANNA BULGARI



Un'alchimia creata dal fondatore della Tenuta.
Un olio extravergine di oliva dal fruttato
medio-intenso, con spiccati sentori di oliva
verde esaltati da note vegetali, tra cui spiccano
la foglia, l'erba e il pomodoro verde. Le note di
amaro e piccante appaiono delicate ed
equilibrate.

COMBINAZIONI

Perfetto su antipasti di mare, pesce crudo, bruschette, insalate di stagione, marinature di polpo, zuppe di pesce e cereali, pesce spada alla griglia, carni bianche e tutte le verdure di stagione. Un olio che arricchisce ogni piatto con la sua freschezza, esaltando i sapori naturali e creando un equilibrio perfetto tra delicatezza e intensità.

SELEZIONE FRANCO CALISSONI



Dedicato al Generale Franco Calissoni, fondatore della Tenuta insieme alla moglie Anna, questo monocultivar Frantoio si distingue per la sua intensità. Il profumo dominante è quello della mandorla, arricchito da delicate note di foglia ed erba. Al palato, l'amaro e il piccante si bilanciano perfettamente, rivelando un retrogusto che conferma e amplifica le sensazioni olfattive. Un tributo alla passione e alla dedizione dei fondatori.

COMBINAZIONI

Ideale su antipasti a base di funghi porcini, zuppe di fagioli, selvaggina e carni rosse, verdure cotte, zuppe di verdure crude e formaggi stagionati. La sua complessità e il giusto equilibrio di amaro e piccante lo rendono perfetto per arricchire piatti dai sapori decisi, esaltando ogni ingrediente con eleganza.

CONDIMENTI



Quattro oli aromatizzati, quattro sapori mediterranei, arricchiscono l'olio extravergine di oliva prodotto in azienda: tartufo bianco, peperoncino, limone e rosmarino. Perfetti a crudo per esaltare piatti freddi, ma ideali anche per aggiungere un tocco piccante e aromatico a carne e pesce.

- **Rosmarino:** Perfetto per marinate da barbecue, ripieni di pollame, condimenti e salse. Si sposa magnificamente con patate, legumi (come ceci, tofu, tempeh), cavolfiore e zucca. Arricchisce vellutate, risotti, minestrone e zuppe di verdure di stagione.
- **Peperoncino:** Ideale per zuppe di legumi, salse, pizza e pane tostato. Ottimo per insaporire carne, pesce, formaggi e spaghetti all'aglio e peperoncino, così come pane per pizza, aglio, rosmarino e origano.
- **Limone:** Versatile e adatto sia a ricette dolci che salate. Si abbina perfettamente a insalate, arrosti, pesce alla griglia e verdure di stagione, come tartare di salmone e risotto. Il suo aroma fresco è l'ideale per carne e pesce alla griglia, insalate di mare e sul pane con uvetta e semi.
- **Tartufo bianco:** Perfetto per risotti, tartine, crostini, pasta alla carbonara, tartare di carne, antipasti ai funghi porcini e insalate.

Ogni olio è pensato per aggiungere una dimensione unica ai tuoi piatti, offrendo un viaggio sensoriale nel cuore del Mediterraneo.