

Olio Extravergine di oliva

EXTRAVIRGIN OLIVE OIL



❏ Omero lo definiva "liquido d'oro"... ai giorni nostri l'accezione più utilizzata è "oro verde".

Due epiteti distanti migliaia di anni, ma accomunati da una parola, "oro", che lascia intuire il prezioso valore di un alimento che unisce il proprio indiscutibile aroma intenso a proprietà salutistiche e terapeutiche riconosciute ormai ovunque.

La sua nobiltà alimentare tra i grassi vegetali nasce dall'essere l'unico olio ottenuto dalla lavorazione, senza ulteriori manipolazioni, di un frutto (tutti gli altri si estraggono dai semi), e la sua versatilità fa sì che si presti ad essere il condimento principe della cucina mediterranea, in quanto utilizzabile sia a crudo che cotto. È la sua struttura organolettica invece a rendere l'olio extravergine di oliva un prodotto ad altissima connotazione terapeutica: l'alto contenuto di acidi grassi monoinsaturi riduce il colesterolo LDL (cosiddetto "colesterolo cattivo"); la presenza di potenti antiossidanti come la Vitamina E e la provitamina A contrasta l'azione dei radicali liberi, e rafforza le difese della tiroide da possibili malattie; a ciò si aggiungano le note proprietà diuretiche, che lo rendono alimento indicato anche e soprattutto per neonati ed anziani. Originale Italiano non può fare a meno, quindi, di annoverare fra i propri prodotti l'olio extravergine di oliva, garantendone al 100% l'italianità e la forte connotazione lucana, la composizione mineralogica delle cui terre sono ideali per dar vita ad un prodotto di altissima qualità.

Nelle sue quattro linee, OI mette a disposizione della propria clientela un ventaglio di sapori, da quello spiccatamente fruttato dell'"Intenso" a quello invece maggiormente delicato del "Classico", dal gusto deciso del DOP Vulture, a quello equilibrato del Biologico.

❏ *Homerus poet used to call it "gold liquid"... nowadays its most famous appellation is "green gold".*

Two epithets thousands of years far each other, but having in common a word, "gold", that makes anybody perceive the precious value of this food mixing its indisputable intense flavouring with healthy and therapeutic virtues which are unanimously recognized and appreciated.

Its nobility among vegetable fats comes from being the only oil obtained from fruit-processing (all the other ones use to be extracted from seeds) without any further handling; moreover it can be used both cold and stewed; that's the reason why it is considered the prince of all the Mediterranean Cuisine flavourings. The organoleptic structure of the extra-virgin olive oil reveals its therapeutic properties: the high content of monounsaturated fats reduces Cholesterol LDL, as well as the strong antioxidants like Vitamin E and Provitamin A can efficiently contrast free radicals and strengthen thyroid gland defence system against any potential disease; moreover its diuretic properties are already well known, and make this product definitely advisable to newborns and elderly persons.

OI can't do without including the extravirgin oil among its products, guaranteeing its 100% italian origin, since it comes out from the lands of Basilicata, whose chemical composition is perfect to precreate a top - quality product.

By means of its four varieties of olive oil, OI offers to its customers a flavour-fan, from the keen-fruity "Intenso" to the subtle and delicate "Classico", from the steady taste of "DOP Vulture" to the balanced one of our "Biologico".



INTENSO
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
Extravirgin Olive Oil "INTENSO"



L'olio extravergine di oliva "INTENSO" è ottenuto da olive di varietà Ogliarola del Bradano, Leccino, Coratina, Frantoio, raccolte e molite entro poche ore.

Di colore verde con caldi toni di giallo dorato. All'olfatto è intenso, ricco di note di foglia e sentore di cardo. In bocca è consistente, intenso, pur rimanendo armonico nei toni dell'amaro e del piccante.

Ideale crudo su insalate, verdure cotte o in pinzimonio, è indispensabile su arrosti e zuppe di legumi, per esaltare aromi e sapori.

Extravirgin olive oil "INTENSO" is obtained from olives variety Ogliarola del Bradano, Leccino, Coratina, Frantoio, that are picked and milled within a few hours. Green in colour, clear consistency with rich golden yellow tones. An intense and full bodied perfume of leaves with a hint of thistle. Powerful on the palate, intense though remaining a harmonious mix of bitter and spicy tones. Excellent dressing for salads and cooked vegetables, or as oil and vi negar dip, it is essential for exalting flavours of roasts and legumes soups.

CLASSICO
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
"CLASSICO" Extravirgin Olive Oil



L'olio extravergine di oliva "CLASSICO" è ottenuto da olive di varietà Ogliarola e Nocellara.

Dal profumo di pomodoro intenso e erba tagliata gradevole, denso, di colore oro e dal sapore dolce e fruttato, saporito e pieno.

Ideale crudo su tutte le pietanze.

Extravirgin olive oil "CLASSICO" is obtained from olives OGLIAROLA and NOCELLARA. With an intense odour of tomato and herbs, thick and deep gold in colour, with a sweet taste. Great as cold dressing for any dish.

D.O.P. VULTURE
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
Extravirgin Olive Oil "D.O.P. VULTURE"



L'olio extravergine di oliva "D.O.P. VULTURE" è ottenuto da olive di varietà Ogliarola del Vulture. Le sue caratteristiche organolettiche hanno permesso di ottenere la certificazione di origine protetta per la zona del Vulture.

Dal profumo di pomodoro e carciofo, di colore oro intenso e dal sapore dolce e fruttato.

Dall'aspetto limpido e dorato, è ideale crudo sui legumi, verdure e carni.

Extravirgin Olive Oil DOP VULTURE is obtained from olives OGLIAROLA del VULTURE. Its organoleptic properties enabled to achieve the PDO (Protect Designation Origin) Certification. With an intense flavour of tomatoes and artichokes, bright gold in colour and a fruity-sweet taste. Clean and gilt looking, best as cold dressing for vegetables, legumes, and meat.

BIOLOGICO
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
Organic Extravirgin Olive Oil "BIOLOGICO"



L'olio extravergine di oliva "BIOLOGICO" è un prodotto che mantiene inalterato il patrimonio nutrizionale ed organolettico del frutto, con il suo alto apporto in termini di tocofenoli, polifenoli e clorofille, importanti antiossidanti naturali contro i radicali liberi.

Olio delicato, con lievi sentori di erba fresca, appena percepito il profumo di pomodoro.

Organic Extravirgin Oil "BIOLOGICO" keeps the organoleptic and nutritional properties of the olives unchanged, providing a high contribution of tocopherols, polyphenols and chlorophylls, which are important born-antioxidant against free radicals. Very soft and faintly fruity taste, with a mild flavour of fresh-picked grass; a flavour of tomato can be scarcely sniffed and faintly fruity taste. Great as cold dressing for delicate dishes.

