

dal 1913

MASTURZO



L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

dal 1913

MASTURZO



L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



MASTURZO

oliomasturzo.it

DOP VULTURE 7 VETTE
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA





500 ML



750 ML

REFERENZA
MATERIE PRIME

DOP VULTURE 7 VETTE
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE RICONTRATE ALL'ATTO DEL CONFEZIONAMENTO

ACIDITÀ ≤ 0,3
NUMERO PEROSSIDI ≤ 10

SPETTROFOTOMETRIA

K 232 ≤ 2,00
K 268 ≤ 0,15
DELTA K ≤ 0,00
ERITRODIOLO + UVAIOLO (IN%) ≤ 3,80
BETASITOSTEROLO TOTALE ≥ 93,5
CERE ≤ 150

PAESI DI ORIGINE

ITALIA BASILICATA VULTURE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE GIALLO AMBRATO CON RIFLESSI VERDI
PROFUMO INTENSO, CON NOTE D'ERBA FALCIATA
SAPORE LIEVEMENTE FRUTTATO, EQUILIBRATO E ARMONIOSO

CONSIGLI DI UTILIZZO

A CRUDO, SU VERDURE GRIGLIATE O LESSE, PESCE E CROSTACEI

CONFEZIONAMENTO
CONSERVAZIONE

VEDI IMMAGINI SOPRA
CUSTODIRE PRODOTTO CONFEZIONATO IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
LONTANO DA FONTI DI CALORE E AL RIPARO DALLA LUCE

BAR CODE	UNITÀ DI MIS. (LT)	UNITÀ PER CASSA	TIPO CONTENUTO	IMBALLO	DIMENSIONE DEL CARTONE (CM)			PESO CARTONE (KG)	CARTONI PER FILA	PALLET FILE	ALTEZZA PALLET (CM)
					larghezza	altezza	lunghezza				
8004591578759	0,75	12	BOTTIGLIA	CARTONE	28	33	22,5	14	13	4	132
80052286190243	0,5	12	BOTTIGLIA	CARTONE	25,5	31,5	20	10,5	14	5	157,5

Oleifici Masturzo s.n.c.

Uffici Commerciali Via Aquilea 49 - 80143 Napoli - Italia - T.+39 081 5541061 Fax +39 081 203492
Stabilimento Contrada Le Tufarelle - 85029 Venosa, Potenza - Italia - T.+39 0972 32639 Fax +39 0972 32519
ordini@oliomasturzo.it - oliomasturzo.it



MASTURZO

oliomasturzo.it

IGP SICILIA
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA





250 ML

500 ML

1LT

REFERENZA
MATERIE PRIME

I.G.P. SICILIA
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE RISCOINTRATE ALL'ATTO DEL CONFEZIONAMENTO

ACIDITÀ ≤ 0,3
NUMERO PEROSSIDI ≤ 10

SPETTROFOTOMETRIA

K 232 ≤ 2,00
K 268 ≤ 0,15
DELTA K ≤ 0,00
ERITRODILOLO + UVAIOLO (IN%) ≤ 3,80
BETASITOSTEROLO TOTALE ≥ 93,5
CERE ≤ 150
PAESI DI ORIGINE **ITALIA**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE ORO INTENSO
PROFUMO MOLTO GRADEVOLE, DI POMODORO ED ERBA TAGLIATA
SAPORE FRUTTATO DOLCE, DELICATAMENTE SAPORITO

CONSIGLI DI UTILIZZO

A CRUDO, SU VERDURE GRIGLIATE O LESSE, PESCE E CROSTACEI

CONFEZIONAMENTO
CONSERVAZIONE

VEDI IMMAGINI SOPRA
CUSTODIRE PRODOTTO CONFEZIONATO IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
LONTANO DA FONTI DI CALORE E AL RIPARO DALLA LUCE

BAR CODE	UNITÀ DI MIS. (LT)	UNITÀ PER CASSA	TIPO CONTENUTO	IMBALLO	DIMENSIONE DEL CARTONE (CM)			PESO CARTONE (KG)	CARTONI PER FILA	PALLET FILE	ALTEZZA PALLET (CM)
					larghezza	altezza	lunghezza				
8052286190311	1	6	BOTTIGLIA	CARTONE	28,5	28,5	19,5	9	16	5	158
8052286190328	0,5	12	BOTTIGLIA	CARTONE	26,0	31,0	20,0	10,5	18	5	170
8052286190335	0,25	12	BOTTIGLIA	CARTONE	22,0	25,0	16,0	6	16	5	140

Oleifici Masturzo s.n.c.

Uffici Commerciali Via Aquilea 49 - 80143 Napoli - Italia - T.+39 081 5541061 Fax +39 081 203492
Stabilimento Contrada Le Tufarelle - 85029 Venosa, Potenza - Italia - T.+39 0972 32639 Fax +39 0972 32519
ordini@oliomasturzo.it - oliomasturzo.it

*Olio
Extravergine
di Oliva
Biologico*

ESTRATTO A FREDDO
MASTURZO

PRODOTTO IN ITALIA
DA OLIVE COLTIVATE
IN ITALIA



MASTURZO

oliomasturzo.it

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

IT BIO 006 - AGRICOLTURA ITALIA





750 ML

REFERENZA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO
MATERIE PRIME OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE RICONTRATE ALL'ATTO DEL CONFEZIONAMENTO

ACIDITÀ ≤ 0,35
NUMERO PEROSSIDI ≤ 10

SPETTROFOTOMETRIA

K 232 ≤ 2,00
K 268 ≤ 0,15
DELTA K ≤ 0,00
ERITRODIOLO + UVAIOLO (IN%) ≤ 3,80
BETASITOSTEROLO TOTALE ≥ 93,5
CERE ≤ 150
PAESE DI ORIGINE ITALIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE ORO INTENSO
PROFUMO LEGGERMENTE DI OLIVE FRESCHE
SAPORE DELICATAMENTE PICCANTE

CONSIGLI DI UTILIZZO

A CRUDO SU ZUPPE, VERDURE E PESCE

CONFEZIONAMENTO

VEDI IMMAGINI SOPRA
 CUSTODIRE PRODOTTO CONFEZIONATO IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
 LONTANO DA FONTI DI CALORE E AL RIPARO DALLA LUCE

CONSERVAZIONE

BAR CODE	UNITÀ DI MIS. (LT)	UNITÀ PER CASSA	TIPO CONTENUTO	IMBALLO	DIMENSIONE DEL CARTONE (CM)			PESO CARTONE (KG)	CARTONI PER FILA	PALLET FILE	ALTEZZA PALLET (CM)
					larghezza	altezza	lunghezza				
8004591220900	0,75	6	BOTTIGLIA	CARTONE	25	29	17	8	17	5	160

Oleifici Masturzo s.n.c.

Uffici Commerciali Via Aquilea 49 - 80143 Napoli - Italia - T.+39 081 5541061 Fax +39 081 203492
Stabilimento Contrada Le Tufarelle - 85029 Venosa, Potenza - Italia - T.+39 0972 32639 Fax +39 0972 32519
 ordini@oliomasturzo.it - oliomasturzo.it



MASTURZO

oliomasturzo.it

MONOCULTIVAR NOCELLARA
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



750 ML

REFERENZA
MATERIE PRIMEMONOCULTIVAR NOCELLARA
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE RICONTRATE ALL'ATTO DEL CONFEZIONAMENTO**ACIDITÀ ≤ 0,25
NUMERO PEROSSIDI ≤ 9**SPETTROFOTOMETRIA**K 232 ≤ 1,9
K 268 ≤ 0,15
DELTA K ≤ 0,00
ERITRODIOLO + UVAIOLO (IN%) ≤ 3,80
BETASITOSTEROLO TOTALE ≥ 93,5
CERE ≤ 150**PAESE DI ORIGINE**
COLTIVAR**ITALIA**
100% NOCELLARA DEL BELICE**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**COLORE ORO INTENSO
PROFUMO MOLTO DELICATO DI POMODORO E CARCIOFO
SAPORE DOLCE, LIEVEMENTE FRUTTATO PICCANTE**CONSIGLI DI UTILIZZO**

A CRUDO, SU TUTTE LE PIETANZE, VERDURE E PESCE

CONFEZIONAMENTO
CONSERVAZIONEVEDI IMMAGINI SOPRA
CUSTODIRE PRODOTTO CONFEZIONATO IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
LONTANO DA FONTI DI CALORE E AL RIPARO DALLA LUCE

BAR CODE	UNITÀ DI MIS. (LT)	UNITÀ PER CASSA	TIPO CONTENUTO	IMBALLO	DIMENSIONE DEL CARTONE (CM)			PESO CARTONE (KG)	CARTONI PER FILA	PALLET FILE	ALTEZZA PALLET (CM)
					larghezza	altezza	lunghezza				
8004591061213	0,75	6	BOTTIGLIA	CARTONE	22	30	15	8	24	5	120

Oleifici Masturzo s.n.c.Uffici Commerciali Via Aquilea 49 - 80143 Napoli - Italia - T.+39 081 5541061 Fax +39 081 203492
Stabilimento Contrada Le Tufarelle - 85029 Venosa, Potenza - Italia - T.+39 0972 32639 Fax +39 0972 32519
ordini@oliomasturzo.it - oliomasturzo.it



MASTURZO

oliomasturzo.it

SOLE ALTO
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



250 ML

1LT

5 LT

REFERENZA
MATERIE PRIME

SOLE ALTO
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE RICONTRATE ALL'ATTO DEL CONFEZIONAMENTO

ACIDITÀ ≤ 0,4
NUMERO PEROSSIDI ≤ 10

SPETTROFOTOMETRIA

K 232 ≤ 2,00
K 268 ≤ 0,15
DELTA K ≤ 0,00
ERITRODILOLO + UVAIOLO (IN%) ≤ 3,80
BETASITOSTEROLO TOTALE ≥ 93,5
CERE ≤ 150
PAESE DI ORIGINE **ITALIA**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE GIALLO ORO CON RIFLESSI SUL VERDE
PROFUMO DELICATO DI OLIVE
SAPORE MOLTO DELICATO LEGGERMENTE PICCANTE
CONSIGLI DI UTILIZZO PER TUTTI GLI USI IN CUCINA

CONFEZIONAMENTO
CONSERVAZIONE

VEDI IMMAGINI SOPRA
CUSTODIRE PRODOTTO CONFEZIONATO IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
LONTANO DA FONTI DI CALORE E AL RIPARO DALLA LUCE

BAR CODE	UNITÀ DI MIS. (LT)	UNITÀ PER CASSA	TIPO CONTENUTO	IMBALLO	DIMENSIONE DEL CARTONE (CM)			PESO CARTONE (KG)	CARTONI PER FILA	PALLET FILE	ALTEZZA PALLET (CM)
					larghezza	altezza	lunghezza				
8004591210900	1	12	BOTTIGLIA	CARTONE	32	28	25	17,4	10	5	154
8004591070208	0,25	20	BOTTIGLIA	CARTONE	26	23	20	9,8	14	5	133
8004591041055	5	4	LATTA	TERMOPACCO	29	31	23	20	10	4	141

Oleifici Masturzo s.n.c.

Uffici Commerciali Via Aquilea 49 - 80143 Napoli - Italia - T.+39 081 5541061 Fax +39 081 203492
Stabilimento Contrada Le Tufarelle - 85029 Venosa, Potenza - Italia - T.+39 0972 32639 Fax +39 0972 32519
ordini@oliomasturzo.it - oliomasturzo.it



MASTURZO

oliomasturzo.it

ETICHETTA BIANCA
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA U.E.



REFERENZA
MATERIE PRIME

ETICHETTA BIANCA
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA COMUNITARIO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE RISCOENTRATE ALL'ATTO DEL CONFEZIONAMENTO

ACIDITÀ ≤ 0,4
NUMERO PEROSSIDI ≤ 9

SPETTROFOTOMETRIA

K 232 ≤ 2,00
K 268 ≤ 0,15
DELTA K ≤ 0,00
ERITRODILOLO + UVAIOLO (IN%) ≤ 3,80
BETASITOSTEROLO TOTALE ≥ 93,5
CERE ≤ 150

PAESI DI ORIGINE

GRECIA E ITALIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE VERDE ORO
PROFUMO INTENSO DI ERBA TAGLIATA FRESCA
SAPORE CORPOSO, DOLCE LEGGERMENTE FRUTTATO

CONSIGLI DI UTILIZZO

PER TUTTI GLI USI IN CUCINA, A CRUDO SU VERDURE GRIGLIATE

**CONFEZIONAMENTO
CONSERVAZIONE**

VEDI IMMAGINI SOPRA
CUSTODIRE PRODOTTO CONFEZIONATO IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
LONTANO DA FONTI DI CALORE E AL RIPARO DALLA LUCE

BAR CODE	UNITÀ DI MIS. (LT)	UNITÀ PER CASSA	TIPO CONTENUTO	IMBALLO	DIMENSIONE DEL CARTONE (CM)			PESO CARTONE (KG)	CARTONI PER FILA	PALLET FILE	ALTEZZA PALLET (CM)
					larghezza	altezza	lunghezza				
8004591190319	1	12	BOTTIGLIA	CARTONE	33	26,5	25,7	16,1	10	5	145
8004591200315	0,5	12	BOTTIGLIA	CARTONE	28	22	21	9	14	5	120
8004591261187	5	4	LATTA	TERMOPACCO	29	31	23	20	10	4	141
8004591041260	3	4	LATTA	CARTONE	31	27	20	12	14	5	150

Oleifici Masturzo s.n.c.

Uffici Commerciali Via Aquilea 49 - 80143 Napoli - Italia - T.+39 081 5541061 Fax +39 081 203492
Stabilimento Contrada Le Tufarelle - 85029 Venosa, Potenza - Italia - T.+39 0972 32639 Fax +39 0972 32519
ordini@oliomasturzo.it - oliomasturzo.it



MASTURZO

oliomasturzo.it

IL FRUTTATO
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA U.E.



1LT

REFERENZA
MATERIE PRIME

IL FRUTTATO
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE RICONTRATE ALL'ATTO DEL CONFEZIONAMENTO

ACIDITÀ ≤ 0,35
NUMERO PEROSSIDI ≤ 9

SPETTROFOTOMETRIA

K 232 ≤ 2,00
K 268 ≤ 0,15
DELTA K ≤ 0,00
ERITRODIOLO + UVAIOLO (IN%) ≤ 3,80
BETASITOSTEROLO TOTALE ≥ 93,5
CERE ≤ 150

PAESE DI ORIGINE

GRECIA E ITALIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE VERDE ORO
PROFUMO INTENSO DI OLIVE
SAPORE DECISO DI OLIVE, FRUTTATO
CONSIGLI DI UTILIZZO A CRUDO SU CARNI, CACCIAGIONE E ZUPPE DI LEGUMI

CONFEZIONAMENTO
CONSERVAZIONE

VEDI IMMAGINI SOPRA
CUSTODIRE PRODOTTO CONFEZIONATO IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
LONTANO DA FONTI DI CALORE E AL RIPARO DALLA LUCE

BAR CODE	UNITÀ DI MIS. (LT)	UNITÀ PER CASSA	TIPO CONTENUTO	IMBALLO	DIMENSIONE DEL CARTONE (CM)			PESO CARTONE (KG)	CARTONI PER FILA	PALLET FILE	ALTEZZA PALLET (CM)
					larghezza	altezza	lunghezza				
8004591190531	1	12	BOTTIGLIA	CARTONE	33	26,5	25,7	16,1	10	5	145

Oleifici Masturzo s.n.c.

Uffici Commerciali Via Aquilea 49 - 80143 Napoli - Italia - T.+39 081 5541061 Fax +39 081 203492
Stabilimento Contrada Le Tufarelle - 85029 Venosa, Potenza - Italia - T.+39 0972 32639 Fax +39 0972 32519
ordini@oliomasturzo.it - oliomasturzo.it



L'
OLIO
EXTRA
VERGINE
DI OLIVA

MASTURZO

oliomasturzo.it

MOBILE ESPOSITORE



MISURE	INGOMBRI INTERNI	INGOMBRI TOTALE
LARGHEZZA	43 cm	49cm
PROFONDITÀ	40 cm	49cm

MISURE	FRONTE	SCHIENA	CROWNER
ALTEZZA	133 cm	163 cm	183 cm

BASI APPOGGIO	4 scaffali
---------------	------------

PORTATA MASSIMA DI 100KG
 SI CONSIGLIA NON PIÙ DI 16 BOTTIGLIE PER OGNI SCAFFALE
 OPPURE 2 LATTE E 10 BOTTIGLIE

Oleifici Masturzo s.n.c.

Uffici Commerciali Via Aquilea 49 - 80143 Napoli - Italia - T.+39 081 5541061 Fax +39 081 203492
 Stabilimento Contrada Le Tufarelle - 85029 Venosa, Potenza - Italia - T.+39 0972 32639 Fax +39 0972 32519
 ordini@oliomasturzo.it - oliomasturzo.it



MASTURZO

oliomasturzo.it

OLIO DI OLIVA COMPOSTO DA OLI DI OLIVA RAFFINATI E OLI D'OLIVA VERGINI



500 ML

1LT

5LT

REFERENZA
MATERIE PRIME

OLIO DI OLIVA DA OLI DI OLIVA RAFFINATI E OLI DI OLIVA VERGINI
OLIO DI OLIVA RAFFINATO E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE RICONTRATE ALL'ATTO DEL CONFEZIONAMENTO

ACIDITÀ ≤ 0,3
NUMERO PEROSSIDI ≤ 4,0

SPETTROFOTOMETRIA

K 268 ≤ 0,9
DELTA K ≤ 0,15

CONSIGLI DI UTILIZZO

PER TUTTI GLI USI IN CUCINA

CONFEZIONAMENTO
CONSERVAZIONE

VEDI IMMAGINI SOPRA
CUSTODIRE PRODOTTO CONFEZIONATO IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
LONTANO DA FONTI DI CALORE E AL RIPARO DALLA LUCE

BAR CODE	UNITÀ DI MIS. (LT)	UNITÀ PER CASSA	TIPO CONTENUTO	IMBALLO	DIMENSIONE DEL CARTONE (CM)			PESO CARTONE (KG)	CARTONI PER FILA	PALLET FILE	ALTEZZA PALLET (CM)
					larghezza	altezza	lunghezza				
8004591200711	1	12	BOTTIGLIA	CARTONE	33	26,5	25,7	16,1	10	5	145
8004591120910	0,5	12	BOTTIGLIA	CARTONE	28	22	21	9	14	5	120
8004591271186	5	4	LATTA	TERMOPACCO	29	31	23	20	10	4	141

Oleifici Masturzo s.n.c.

Uffici Commerciali Via Aquilea 49 - 80143 Napoli - Italia - T.+39 081 5541061 Fax +39 081 203492
Stabilimento Contrada Le Tufarelle - 85029 Venosa, Potenza - Italia - T.+39 0972 32639 Fax +39 0972 32519
ordini@oliomasturzo.it - oliomasturzo.it



MASTURZO

oliomasturzo.it

OLIO DI SANSA DI OLIVA



1LT

REFERENZA	OLIO DI SANSÀ DI OLIVA
MATERIE PRIME	OLIO DI SANSÀ DI OLIVA RAFFINATO E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE RICONTRATE ALL'ATTO DEL CONFEZIONAMENTO

ACIDITÀ	≤ 0,3
NUMERO PEROSSIDI	≤ 4,0

SPETTROFOTOMETRIA

K 268	≤ 1,7
DELTA K	≤ 0,18

CONSIGLI DI UTILIZZO PER L'UTILIZZO IN CUCINA, OTTIMO ANCHE PER FRIGGERE

CONFEZIONAMENTO VEDI SOPRA
CONSERVAZIONE CUSTODIRE PRODOTTO CONFEZIONATO IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO LONTANO DA FONTI DI CALORE E AL RIPARO DALLA LUCE

BAR CODE	UNITÀ DI MIS. (LT)	UNITÀ PER CASSA	TIPO CONTENUTO	IMBALLO	DIMENSIONE DEL CARTONE (CM)			PESO CARTONE (KG)	CARTONI PER FILA	PALLET FILE	ALTEZZA PALLET (CM)
					larghezza	altezza	lunghezza				
8004591220719	1	12	BOTTIGLIA	CARTONE	33	26,5	25,7	16,1	10	5	145
	5	4	LATTA	TERMOPACCO	29	31	23	20	10	4	141

Oleifici Masturzo s.n.c.

Uffici Commerciali Via Aquilea 49 - 80143 Napoli - Italia - T.+39 081 5541061 Fax +39 081 203492
Stabilimento Contrada Le Tufarelle - 85029 Venosa, Potenza - Italia - T.+39 0972 32639 Fax +39 0972 32519
 ordini@oliomasturzo.it - oliomasturzo.it



**OLIO
DI SEMI
DI ARACHIDI**



MASTURZO

MASTURZO

oliomasturzo.it

OLIO DI SEMI DI ARACHIDI
OLIO DI SEMI DI ARACHIDI RAFFINATO



1LT

1LT

5LT

10LT

REFERENZA

OLIO DI SEMI DI ARACHIDI

MATERIE PRIME

OLIO DI SEMI DI ARACHIDI RAFFINATO

PUNTO DI FUMO MEDIO E ORIENTATIVO

220°C / 230°C

CONSIGLI DI UTILIZZO

PER FRITTURA

CONFEZIONAMENTO

VEDI SOPRA

CONSERVAZIONE

CUSTODIRE PRODOTTO CONFEZIONATO IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
LONTANO DA FONTI DI CALORE E AL RIPARO DALLA LUCE

BAR CODE	UNITÀ DI MIS. (LT)	UNITÀ PER CASSA	TIPO CONTENUTO	IMBALLO	DIMENSIONE DEL CARTONE (CM)			PESO CARTONE (KG)	CARTONI PER FILA	PALLET FILE	ALTEZZA PALLET (CM)
					larghezza	altezza	lunghezza				
8004591561003	1	12	LATTA	TERMOPACCO	42,5	21	34,2	12	10	7	163
	20	1	LATTA	LATTA	29,5	39,5	29,5	19,5	11	3	134
8004591280126	1	12	BOTTIGLIA	PET	30	27	23	11,2	11	6	174
8004591562000	5	2	TANICA	PET	15	30	37	9,4	15	5	163
8004591080474	10	2	TANICA	PET	20	43	39	18,75	12	3	142

Oleifici Masturzo s.n.c.

Uffici Commerciali Via Aquileia 49 - 80143 Napoli - Italia - T.+39 081 5541061 Fax +39 081 203492
 Stabilimento Contrada Le Tufarelle - 85029 Venosa, Potenza - Italia - T.+39 0972 32639 Fax +39 0972 32519
 ordini@oliomasturzo.it - oliomasturzo.it



MASTURZO

oliomasturzo.it

OLIO X SEMI DI GIRASOLE
OLIO DI SEMI GIRASOLE RAFFINATO



1LT

1LT - PET

5LT - PET

10LT - PET

10LT - PET ALTOLEICO

REFERENZA

OLIO DI SEMI GIRASOLE

MATERIE PRIME

OLIO DI SEMI GIRASOLE RAFFINATO

PUNTO DI FUMO MEDIO E ORIENTATIVO

220°C

CONSIGLI DI UTILIZZO

PER FRITTURA, BUONO ANCHE ACRUDO

CONFEZIONAMENTO

VEDI IMMAGINI SOPRA

CONSERVAZIONE

CUSTODIRE PRODOTTO CONFEZIONATO IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
LONTANO DA FONTI DI CALORE E AL RIPARO DALLA LUCE

BAR CODE	UNITÀ DI MIS. (LT)	UNITÀ PER CASSA	TIPO CONTENUTO	IMBALLO	DIMENSIONE DEL CARTONE (CM)			PESO CARTONE (KG)	CARTONI PER FILA	PALLET FILE	ALTEZZA PALLET (CM)
					larghezza	altezza	lunghezza				
8004591571002	1	12	LATTA	TERMOPACCO	42,5	21	34,2	12	10	7	163
	20	1	LATTA	LATTA	29,5	39,5	29,5	19,5	11	3	134
8004591260128	1	12	BOTTIGLIA	PET	30	27	23	11,2	11	6	174
8004591572009	5	2	TANICA	PET	15	30	37	9,4	15	5	163
8004591110478	10	2	TANICA	PET	20	43	39	18,75	12	3	142

Oleifici Masturzo s.n.c.

Uffici Commerciali Via Aquilea 49 - 80143 Napoli - Italia - T.+39 081 5541061 Fax +39 081 203492
Stabilimento Contrada Le Tufarelle - 85029 Venosa, Potenza - Italia - T.+39 0972 32639 Fax +39 0972 32519
ordini@oliomasturzo.it - oliomasturzo.it



MASTURZO

oliomasturzo.it

OLIO DI SEMI MAIS
OLIO DI SEMI MAIS RAFFINATO



1LT



1LT PET

REFERENZA	OLIO DI SEMI MAIS
MATERIE PRIME	OLIO DI SEMI MAIS RAFFINATO
PUNTO DI FUMO MEDIO E ORIENTATIVO	220°C

CONSIGLI DI UTILIZZO OTTIMO PER CONDIRE

CONFEZIONAMENTO VEDI IMMAGINI SOPRA

CONSERVAZIONE CUSTODIRE PRODOTTO CONFEZIONATO IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO LONTANO DA FONTI DI CALORE E AL RIPARO DALLA LUCE

BAR CODE	UNITÀ DI MIS. (LT)	UNITÀ PER CASSA	TIPO CONTENUTO	IMBALLO	DIMENSIONE DEL CARTONE (CM)			PESO CARTONE (KG)	CARTONI PER FILA	PALLET FILE	ALTEZZA PALLET (CM)
					larghezza	altezza	lunghezza				
8004591581001	1	12	LATTA	TERMOPACCO	42,5	21	34,2	12,0	10	7	163
8004591290125	1	12	BOTTIGLIA	PET	30	27	23	11,2	11	6	174

Oleifici Masturzo s.n.c.

Uffici Commerciali Via Aquilea 49 - 80143 Napoli - Italia - T.+39 081 5541061 Fax +39 081 203492
Stabilimento Contrada Le Tufarelle - 85029 Venosa, Potenza - Italia - T.+39 0972 32639 Fax +39 0972 32519
 ordini@oliomasturzo.it - oliomasturzo.it



MASTURZO

oliomasturzo.it

OLIO DI SEMI DI SOIA
OLIO DI SEMI DI SOIA RAFFINATO



1LT

1LT PET

5LT PET

REFERENZA

OLIO DI SEMI DI SOIA

MATERIE PRIME

OLIO DI SEMI DI SOIA RAFFINATO

PUNTO DI FUMO MEDIO E ORIENTATIVO

220°C

CONSIGLI DI UTILIZZO

DA USARE A CRUDO

CONFEZIONAMENTO

VEDI IMMAGINI SOPRA

CONSERVAZIONE

CUSTODIRE PRODOTTO CONFEZIONATO IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
LONTANO DA FONTI DI CALORE E AL RIPARO DALLA LUCE

BAR CODE	UNITÀ DI MIS. (LT)	UNITÀ PER CASSA	TIPO CONTENUTO	IMBALLO	DIMENSIONE DEL CARTONE (CM)			PESO CARTONE (KG)	CARTONI PER FILA	PALLET FILE	ALTEZZA PALLET (CM)
					larghezza	altezza	lunghezza				
8005491591000	1	12	LATTA	TERMOPACCO	42,5	21	34,2	12,0	10	7	163
	20	1	LATTA	LATTA	29,5	39,5	29,5	19,5	11	3	134
8005491270127	1	12	BOTTIGLIA	PET	30	27	23	11,2	11	6	174
8005491250686	5	2	TANICA	PET	15	30	37	9,4	15	5	163

Oleifici Masturzo s.n.c.

Uffici Commerciali Via Aquilea 49 - 80143 Napoli - Italia - T.+39 081 5541061 Fax +39 081 203492
Stabilimento Contrada Le Tufarelle - 85029 Venosa, Potenza - Italia - T.+39 0972 32639 Fax +39 0972 32519
ordini@oliomasturzo.it - oliomasturzo.it



LINEA PROFESSIONALE
HO.RE.CA.

MASTURZO

oliomasturzo.it

OLIO DI PALMA
OLIO DI PALMA BIFRAZIONATO

REFERENZA	OLIO DI PALMA
MATERIE PRIME	OLIO DI PALMA BIFRAZIONATO
PUNTO DI FUMO MEDIO E ORIENTATIVO	240°C

CONSIGLI DI UTILIZZO ESCLUSIVAMENTE PER FRITTURA

CONFEZIONAMENTO VEDI IMMAGINI SOPRA

CONSERVAZIONE CUSTODIRE PRODOTTO CONFEZIONATO IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
LONTANO DA FONTI DI CALORE E AL RIPARO DALLA LUCE

BAR CODE	UNITÀ DI MIS. (LT)	UNITÀ PER CASSA	TIPO CONTENUTO	IMBALLO	DIMENSIONE DEL CARTONE (CM)			PESO CARTONE (KG)	CARTONI PER FILA	PALLET FILE	ALTEZZA PALLET (CM)
					larghezza	altezza	lunghezza				
	20	1	LATTA	LATTA	29,5	39,5	29,5	19,5	11	3	134

Oleifici Masturzo s.n.c.

Uffici Commerciali Via Aquilea 49 - 80143 Napoli - Italia - T.+39 081 5541061 Fax +39 081 203492
Stabilimento Contrada Le Tufarelle - 85029 Venosa, Potenza - Italia - T.+39 0972 32639 Fax +39 0972 32519
ordini@oliomasturzo.it - oliomasturzo.it



LINEA PROFESSIONALE
RISTORAZIONE

MASTURZO

oliomasturzo.it

OLIO IDEAL MIX
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE E OLIO DI PALMA BIFRAZIONATO



20LT

REFERENZA	OLIO IDEAL MIX
MATERIE PRIME	OLIO DI SEMI DI GIRASOLE E OLIO DI PALMA BIFRAZIONATO
PUNTO DI FUMO MEDIO E ORIENTATIVO	220°C

CONSIGLI DI UTILIZZO ESCLUSIVAMENTE PER FRITTURA

CONFEZIONAMENTO VEDI IMMAGINI SOPRA

CONSERVAZIONE CUSTODIRE PRODOTTO CONFEZIONATO IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO LONTANO DA FONTI DI CALORE E AL RIPARO DALLA LUCE

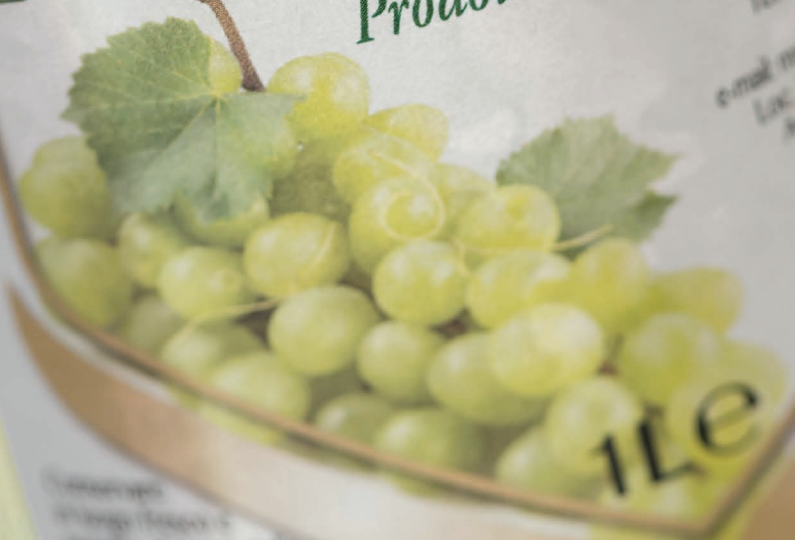
BAR CODE	UNITÀ DI MIS. (LT)	UNITÀ PER CASSA	TIPO CONTENUTO	IMBALLO	DIMENSIONE DEL CARTONE (CM)			PESO CARTONE (KG)	CARTONI PER FILA	PALLET FILE	ALTEZZA PALLET (CM)
					larghezza	altezza	lunghezza				
8004591260371	10	2	TANICA	PET	20	43	39	18,75	12	3	142

Oleifici Masturzo s.n.c.

Uffici Commerciali Via Aquilea 49 - 80143 Napoli - Italia - T.+39 081 5541061 Fax +39 081 203492
Stabilimento Contrada Le Tufarelle - 85029 Venosa, Potenza - Italia - T.+39 0972 32639 Fax +39 0972 32519
 ordini@oliomasturzo.it - oliomasturzo.it



Aceto di Vino Bianco
MASTURZO
Prodotto Italiano



OLEIFICI MASTURZO
Via Aquila, 49 - 41012 Mantova
Tel. (0376) 28 15 31 - 28 15 32
e-mail masturzo@oliomasturzo.it
Lisc. Prod. Olii - 2000000000000000
Aut. Min. Agric. - 1000000000000000

1Le



1LT



1LT

**REFERENZA
INGREDIENTI**

ACETO DI VINO
VINO BIANCO, ANTIOSSIDANTE: E 220
VINO ROSSO, ANTIOSSIDANTE: E 220

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

ACIDITÀ TOTALE

Decreto ministeriale del 27.03.1986

ALCOL ETILICO

Decreto ministeriale del 27.03.1986

pH

DENSITÀ A 20°C

MIN	MAX
6gr/100ml	

TRACCE

2,40	3
1.010	1.015

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO

COLORI

SAPORE

LIQUIDO LIMPIDO, BRILLANTE
BIANCO PAGLIERINO
ROSSO RUBINO
GRADEVOLMENTE ACIDULO

FATTORI NUTRIZIONALI

ENERGIA

TOTALE GRASSI

TOTALE CARBOIDRATI

PROTEINE

SALE

kJ 89/21 kcal
0g GRASSI SATURI 0g
0,4g ZUCCHERI 0,4g
0,01g
0,02g

CONSERVAZIONE

CONSERVARE IL PRODOTTO AL RIPARO DAL SOLE E DALLA LUCE DIRETTA

DESCRIZIONE	BAR CODE	UNITÀ DI MIS. (LT)	TIPO DI CONFEZIONE	IMBALLO	DIMENSIONE DEL CARTONE (CM)			PESO CARTONE (KG)	CARTONI PER FILA	PALLET FILE	ALTEZZA PALLET (CM)
					larghezza	profondità	altezza				
ACETO DI VINO BIANCO	8004591260920	1	EUROPA	THERMO	26	35	29	15	10	5	150
ACETO DI VINO ROSSO	8004591909157	1	EUROPA	THERMO	26	35	29	15	10	5	150
ACETO DI VINO BIANCO	8004591909157	0,25	MARASCA	CARTONE	22	16,7	23	6,2	24	5	125

Oleifici Masturzo s.n.c.

Uffici Commerciali Via Aquilea 49 - 80143 Napoli - Italia - T.+39 081 5541061 Fax +39 081 203492
Stabilimento Contrada Le Tufarelle - 85029 Venosa, Potenza - Italia - T.+39 0972 32639 Fax +39 0972 32519
ordini@oliomasturzo.it - oliomasturzo.it



MASTURZO

oliomasturzo.it

SOLE ALTO
ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP





500ML

REFERENZA
INGREDIENTI
CODICE PRODOTTO

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.
ACETO DI VINO, MOSTO DI UVE CONCENTRATO; COLORANTE: CARMELLO (E150D)
INVECCHIATO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

ACIDITÀ TOTALE

DPC 0,30 REV 0,1 ministeriale del 20.07.09

TITOLO ALCOLOMETRICO EFFETTIVO

DPC 0,30 REV 0,1 ministeriale del 20.07.09

pH

DENSITÀ A 20°C

MIN	MAX
6gr/100ml +/- 0,10	

TRACCE

3	3,50
1.160	1.165

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

ODORE

SAPORE

BRUNO INTENSO
CARATTERISTICO, PERSISTENTE, INTENSO E DELICATO, GRADEVOLMENTE ACETICO
CON EVENTUALI NOTE LEGNOSE
AGRODOLCE. EQUILIBRATO, GRADEVOLE, CARATTERISTICO

FATTORI NUTRIZIONALI

ENERGIA

TOTALE GRASSI

TOTALE CARBOIDRATI

PROTEINE

SALE

kJ 645/151 kcal
0g GRASSI SATURI 0g
30g ZUCCHERI 30g
1,2g
0,02g

CONSERVAZIONE

CONSERVARE IL PRODOTTO AL RIPARO DAL SOLE E DALLA LUCE DIRETTA

BAR CODE	UNITÀ DI MIS. (LT)	UNITÀ PER CASSA	TIPO CONTENUTO	IMBALLO	DIMENSIONE DEL CARTONE (CM)			PESO CARTONE (KG)	CARTONI PER FILA	PALLET FILE	ALTEZZA PALLET (CM)
					larghezza	altezza	lunghezza				
8004591121122	0,5	12	BORDOLOSE	CARTONE	28	29	21	11,4	14	6	174

Oleifici Masturzo s.n.c.

Uffici Commerciali Via Aquilea 49 - 80143 Napoli - Italia - T.+39 081 5541061 Fax +39 081 203492
Stabilimento Contrada Le Tufarelle - 85029 Venosa, Potenza - Italia - T.+39 0972 32639 Fax +39 0972 32519
ordini@oliomasturzo.it - oliomasturzo.it



Casa Maschito



PORTALE ADUCCA
AGLIANICO DEL VULTURE - DOC

Casa Maschito



PORTALE ADUCCA
AGLIANICO DEL VULTURE - DOC



CASA MASCHITO
grandi vini lucani

Portale Adduca
AGLIANICO DEL VULTURE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Uvaggio - Caratteristiche organolettiche

100% Aglianico, biotipo Vulture, Vino rosso fresco dalle piacevoli note olfattive fruttate; dal colore rubino con lievi e brillanti sfumature aranciate; profumo di frutta in confettura con discrete note di vaniglia tostata e spezie; Liscio ed elegante, dalla tannicità mai troppo invadente.

Zona di produzione

Fascia collinare del comune di Maschito (PZ).
Terreni vulcanici, freschi e argillosi sui fianchi del Monte Vulture.

Altitudine dei vigneti

450 - 600 m s.l.m.

Densità di impianto

5000 ceppi/ha.

Sistema di allevamento

Spalliere con sistema di potatura Guyot.

Resa in Uva

Massimo fino a 80 q/ha.

Vendemmia

Nell'ultima settimana di ottobre le Uve Aglianico sono raccolte a mano e trasportate in cassette alla vinificazione, nel massimo rispetto dell'integrità dei grappoli maturi.

Vinificazione

Alla pigiadiraspatura delle uve segue una macerazione con le bucce con fermentazione del pigiato in acciaio inox a temperatura controllata al di sotto dei 25 °C; le macerazioni durano in media 10 giorni durante i quali vengono effettuati frequenti rimontaggi e arieggiamenti dei mosti.

Fermentazione Malolattica

Completata entro 60 giorni dalla vendemmia.

Affinamento

12 mesi in piccole botti di rovere francese da 228 litri e 3 mesi in bottiglia.

Abbinamenti

Eccellente per esaltare piatti di carne, carni rosse o arrostiti, squisito anche con piatti di pasta a base di sughi rossi.

Temperatura di servizio

A temperatura ambiente intorno ai 18° - 20° C, meglio se scaraffato.



Casa Maschito



MALVASIA LUCANA
BASILICATA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Casa Maschito



MALVASIA LUCANA
BASILICATA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



CASA MASCHITO
grandi vini lucani

Malvasia Lucana

BASILICATA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Uvaggio - Caratteristiche organolettiche

Malvasia, vitigno bianco, noto anche come Juvarella.

Zona di produzione

Agro del comune di Maschito (PZ).
Terreno collinare calcareo, color ocra. Arenaria su suolo vulcanico.

Altitudine

450 - 600 m s.l.m.

Vendemmia

Nella seconda decade di settembre, le Uve vengono raccolte rigorosamente a mano e trasportate in piccole cassette alla vinificazione, nel massimo rispetto dell'integrità dei grappoli.

Vinificazione

A breve contatto con le bucce.
Risultato: Malvasia godibile ed elegante.

Colore

Giallo paglierino con leggere sfumature color oro.

Olfatto

Leggero, gradevole, con bouquet tipico di agrumi.

Sapore

Generoso, vivo, leggermente secco, equilibrato.
Vino elegante e raffinato.

Abbinamenti

Eccellente con risotti, insalate di mare, frittare e formaggi freschi con erbe.

Temperatura di servizio

Fresco ma mai troppo freddo: 8 - 10° C.



Casa Maschito



LA BOTTAIA
AGLIANICO DEL VULTURE - DOC



CASA MASCHITO
grandi vini lucani

La Bottaija
AGLIANICO DEL VULTURE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Uvaggio - Caratteristiche organolettiche

100% Aglianico, biotipo Vulture, Vino rosso fresco dalle piacevoli note olfattive fruttate; dal colore rubino con lievi e brillanti sfumature aranciate; profumo di frutta in confettura con discrete note di vaniglia tostata e spezie; al palato si mostra di grande struttura, liscio ed elegante e dalla tannicità controllata.

Zona di produzione

Fascia collinare del comune di Maschito (PZ).
Terreni vulcanici, freschi e argillosi sui fianchi del Monte Vulture.

Altitudine dei vigneti

450 - 600 m s.l.m.

Densità di impianto

5000 ceppi/ha.

Sistema di allevamento

Spalliere con sistema di potatura Guyot.

Resa in Uva

Da 60 fino a 70 q/ha.

Vendemmia

Nella prima settimana di novembre le Uve Aglianico sono raccolte a mano e trasportate in cassette alla vinificazione, nel massimo rispetto dell'integrità dei grappoli maturi.

Vinificazione

Alla pigiadiraspatura delle Uve segue una macerazione con le bucce con fermentazione del pigiato in acciaio inox a temperatura controllata al di sotto dei 25 °C. Le macerazioni durano in media 10 - 15 giorni durante i quali vengono effettuati frequenti rimontaggi e arieggiamenti dei mosti.

Fermentazione Malolattica

Completata entro 60 giorni dalla vendemmia.

Affinamento

18 mesi in piccole botti di rovere francese da 228 litri e 6 mesi in bottiglia.

Abbinamenti

Eccellente per esaltare piatti di carne, carni rosse o arrostiti, squisito anche per abbinamento con formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

A temperatura ambiente intorno ai 18° - 20° C, meglio se scaraffato.



Casa Maschito



BASILICATA ROSSO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Casa Maschito



BASILICATA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



CASA MASCHITO
grandi vini lucani

Basilicata

BASILICATA ROSSO
indicazione geografica tipica

Uvaggio - Caratteristiche organolettiche

Biotipo Vulture, vino rosso fresco dalle piacevoli note olfattive fruttate; dal colore rubino con lievi e brillanti sfumature aranciate; profumo di frutta in confettura con discrete note di vaniglia tostata e di spezie; al palato si mostra di media struttura, levigato ed elegante e dalla tannicità mai troppo invadente.

Zona di produzione

Fascia collinare del comune di Maschito (PZ).
Terreni freschi e argillosi sui fianchi del Monte Vulture.

Altitudine dei vigneti

450 - 600 m s.l.m.

Densità di impianto

4400 ceppi/ha.

Sistema di allevamento

Spalliere con sistema di potatura Guyot.

Resa in Uva

Massimo fino a 90 q/ha.

Vendemmia

Nell'ultima settimana di ottobre le Uve Aglianico sono raccolte a mano e trasportate in cassette alla vinificazione, nel massimo rispetto dell'integrità dei grappoli maturi.

Vinificazione

Alla pigiadiraspatura delle uve segue una macerazione con le bucce con fermentazione del pigiato in acciaio inox a temperatura controllata al di sotto dei 25 °C; la macerazione dura in media 15 giorni durante i quali vengono effettuati frequenti rimontaggi e arieggiamenti dei mosti.

Fermentazione Malolattica

Completata entro la Primavera successiva alla vendemmia.

Affinamento

6 mesi in acciaio inox precedono 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamenti

Eccellente per esaltare primi piatti saporiti a base di sughi rossi; ottimo anche con formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

A temperatura ambiente intorno ai 18° - 20° C, meglio se scaraffato.

dal 1913

MASTURZO



L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



Oleifici Masturzo s.n.c.

Uffici Commerciali Via Aquilea 49 - 80143 Napoli - Italia - T.+39 081 5541061 Fax +39 081 203492
Stabilimento Contrada Le Tufarelle - 85029 Venosa, Potenza - Italia - T.+39 0972 32639 Fax +39 0972 32519
ordini@oliomasturzo.it - oliomasturzo.it