



SELEZIONE GOURMET



Una selezione  
di *oli extravergine di oliva*  
*premium* dalle regioni italiane





## Un tocco *gourmet* ai tuoi piatti

Una scelta esclusiva, equilibrata e completa di oli extravergine di oliva diversi, per rispondere ad ogni esigenza, tutti di alta qualità.

Una selezione di oli del territorio, che attraversa l'Italia da nord a sud, con tipicità provenienti dalle regioni con aree vocate per la coltivazione delle olive.

Dalle specialità con olio 100% italiano agli oli da agricoltura biologica, alle tipicità legate al territorio e alle eccellenze regionali italiane, con le certificazioni DOP e IGP.





*Il Frantoio Turri nasce da una passione per l'olivicultura, che mette al primo posto la qualità e la tradizione. Fondato oltre 50 anni fa, è uno dei primi oleifici di Verona. È collocato al centro di un territorio unico come quello del Lago di Garda, il cui microclima mediterraneo è ideale per la coltivazione degli ulivi. Oggi Turri è un'azienda moderna, che unisce la tradizione e la conoscenza di chi coltiva gli ulivi e produce olio, a un sistema produttivo aggiornato e al passo con i tempi.*

42325

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO TURRI

500 ml

Olio extravergine dal buon equilibrio, ricco di vitamine naturali, prodotto con olive raccolte nei mesi di novembre e dicembre.

Realizzato ad arte dalla famiglia Turri coniugando l'esperienza nella coltivazione delle olive con la competenza del produttore di olio. Ideale per condire verdure, pesce e carni e per tutti gli usi di cucina.



42323

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA GARDA ORIENTALE DOP TURRI

500 ml

Da ulivi coltivati in località Villa a Cavaion Veronese, dove il microclima della sponda orientale del Lago di Garda e la peculiare composizione del terreno, assieme a una composizione ottimale di varietà gardesane, fra le quali spicca la cultivar Casaliva, conferiscono a quest'olio caratteristiche organolettiche d'eccezione.

Le olive sono frante entro 24 ore dalla raccolta.

Il gusto è morbido e avvolgente e si sposa bene a crudo con le verdure, i pesci e i carpacci di carne.







*Dal 1945 Anfosso produce oli extravergine di altissima qualità, nel rispetto della tradizione ligure di ponente, a Chiusavecchia, in provincia di Imperia. Rappresenta una azienda storica tra le più conosciute della Liguria nella produzione dell'olio extravergine di oliva. Una passione di famiglia che nell'evoluzione e nell'ampliamento dell'azienda ha saputo mantenere come elemento centrale la ricerca della qualità e l'utilizzo di processi produttivi tradizionali.*

## 42328 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LIGURE DOP ANFOSSO

500 ml

Olio ottenuto da olive taggiasche della zona di origine della D.O.P "Riviera Ligure-Riviera dei Fiori". Dal colore giallo dorato con leggere sfumature verdi, con un profumo di leggere note vegetali di erbe di campo, carciofo e pomodoro verde. Il sapore è morbido e complesso, ricco di delicati toni fruttati di pomodoro acerbo, mandorla e carciofo, il piccante è presente ed equilibrato. Perfetto l'abbinamento con pesce e crudità.



## 46500 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO TUMAI' ANFOSSO

500 ml

Olio ottenuto da olive 100% italiane. Dal colore giallo dorato con leggere sfumature verdi. Il sapore è morbido e complesso, ricco di toni fruttati, il piccante è presente ed equilibrato. Eccellente l'abbinamento con antipasti, zuppe, carpacci, verdure e carne.





La storia dell'oleificio Morettini ha inizio nel 1950: una storia di passione e di esperienza che ha portato nel tempo l'oleificio a specializzarsi nella produzione di olio EVO. Grazie anche alla collocazione dell'azienda nel cuore della Valdichiana, territorio caratterizzato da condizioni pedologiche e climatiche che permettono la presenza di molte varietà di olivo: Frantoio, Moraiolo, Leccino e Corregiolo. Oggi la produzione avviene nei due frantoi di Monte San Savino, in provincia di Arezzo, e di San Gimignano, in provincia di Siena.

## 42351 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO GRAND CRU COLTOFRANTO

500 ml

Olio extravergine di oliva 100% italiano, a bassa acidità e alta carica polifenolica. Ottenuto da olive verdi colte e immediatamente frante a inizio stagione. Di colore verde intenso e profumo fruttato intenso con amaro e piccante equilibrati tra di loro, con spiccato sentore di erba tagliata. Consigli di abbinamenti: carni pregiate, pesce, zuppe.



## 42350 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP MORETTINI

500 ml

Olio extravergine di oliva Toscano IGP, di colore verde con riflessi dorati, con un fruttato medio/intenso con sentori di carciofo e di erba tagliata. Il gusto è equilibrato, dolce all'ingresso e piccante moderatamente persistente. Ideale per essere usato a crudo su insalate, minestrone, verdure lessate, pesce e grigliate in genere.







**TERRE  
FRANCESCANE®**  
*Natura*  
**D'AUTORE**  
DAL 1639

*Il frantoio, nato in Umbria nel 1639, produce oggi con i suoi due marchi, Terre Francescane e Gradassi, oli extravergine di oliva di altissima qualità. Rispettando la tradizione familiare centenaria, le olive vengono raccolte a mano e lavorate entro poche ore nell'antico frantoio. Per dare vita ad un olio d'autore, una specialità unica conosciuta e apprezzata dagli chef. Infatti il frantoio annovera tra i suoi clienti numerosi ristoranti stellati e molti tra i più conosciuti celebrity chef.*

42349  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
UMBRIA DOP  
COLLI ASSISI SPOLETO  
UNICO TERRE FRANCESCANE

500 ml

È un olio certificato DOP Umbria Colli Assisi-Spoletto, ottenuto da olive Moraiolo al 70%, Frantoio 20%, Leccino 10%.

Da considerare come fruttato intenso, erbaceo con sentori di carciofo, retrogusto mediamente piccante e leggermente amaro.

Abbinamenti: carni rosse, zuppe di legumi, cacciagione, primi piatti e risotti ai funghi e al ragù, insalata caprese.



  
**GRADASSI**  
CAMPELLO SUL CLITUNNO

42348  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
100% ITALIANO CENTENARIA  
GRADASSI

500 ml

Prodotto dal Frantoio Gradassi di Campello sul Clitunno con gli uliveti collinari che vanno da Trevi a Spoletto.

Olive: Moraiolo, Leccino, Frantoio in egual misura.

Fruttato medio, con sentori di erba appena tagliata e oliva verde, retrogusto leggermente piccante e amaro.

Abbinamenti: carni bianche, pesce e verdure alla griglia, carpacci di carne, primi piatti al pomodoro, zuppe di cereali, insalatone, bruschette di ogni tipo.





*Il Frantoio, fondato nel 1917 in Puglia nel Salento, è arrivato alla quarta generazione della famiglia Congedi. In questo territorio unico per il clima, la posizione e la bellezza naturale, conosciuto in tutto il mondo, la famiglia Congedi produce purissimo olio extravergine di oliva di prima scelta, coniugando qualità, tradizione, innovazione tecnologica e rispetto per la terra.*

47510

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR OGLIAROLA CONGEDI

500 ml

Olio extravergine di oliva di qualità superiore monocultivar Ogliarola, le cui olive vengono raccolte solo nel mese di ottobre.

Colore verde-oro, profumo fruttato con un sentore di pomodoro verde e carciofo.

Il sapore è fruttato medio, con leggere sensazioni di mela verde, erba falciata, origano e mallo di mandorla.

Perfetto abbinato a pesce, crostacei, frutti di mare, carni bianche, piatti delicati, verdure a fondo amaro.



42346

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TERRA D'OTRANTO DOP CONGEDI

500 ml

Olio con denominazione di origine protetta della terra d'Otranto.

Colore giallo verdolino, profumo fruttato intenso, con note di erba fresca e mela verde.

Il sapore è dolce con toni delicati e gusto mandorlato.

Si accompagna a carni bianche, verdure cotte ma anche ad insalate, capresi e paste.







# Ortuso

L'azienda olearia Ortuso nasce a Campobasso, in Molise, nel 1958. Da tre generazioni produce oli unici e preziosi, incluso il pregiato olio extravergine di oliva Molise DOP, realizzato ad arte nel frantoio dell'azienda.



42347

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MOLISE DOP ORTUSO

500 ml

Al naso si percepiscono sentori di erbaceo, foglia di pomodoro, pomodoro acerbo e un leggerissimo sentore di carciofo, mentre dal punto di vista gustativo si presenta strutturato, con sentore di pomodoro e carciofo.

Da abbinare con pesce, carne bianca, brasato, zuppe non complesse, verdure grigliate, carne rossa con sapori non troppo forti.



CATTEL



L'azienda si trova a Trapani, all'estremità occidentale della Sicilia in una superficie a forma di falce protesa sul mare, di fronte alle isole Egadi. È una tenuta che si estende per più di quaranta ettari in un territorio dalle caratteristiche uniche, per posizione geografica e clima, con molti olivi ultracentenari. Raccolta meccanica e manuale si alternano per preservare le olive che vengono poi lavorate poche ore dopo la raccolta.

41962

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO VALLI TRAPANESI DOP BARBARÀ

500 ml

Olio biologico ottenuto da cultivar autoctone siciliane, 80% Cerasuola, 10% Biancolilla e 10% Nocellara.

Le olive vengono raccolte a mano a Novembre, nel pieno della maturazione e molite a freddo entro 8 ore dalla raccolta.

Adatto per ogni pietanza, esprime il meglio con carni rosse e bianche e con pesce alla griglia.



BIOLOGICO



CATTEL





info@cattel.it • www.cattel.it

SEGUICI SU

