



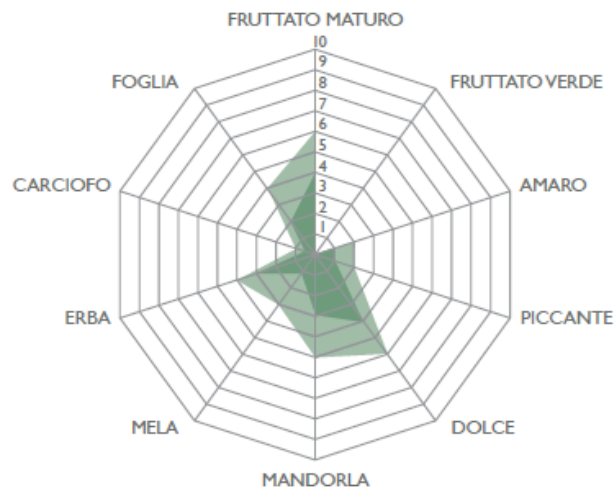
www.primoli.it

UN'AMPIA GAMMA DI ORIGINI

L'Italia è un prezioso mosaico di territori vocati alla produzione di olio extravergine di grande qualità. Come per il vino, la qualità di un olio extravergine è intimamente legata al terroir che lo ha generato: i diversi fattori agronomici, le tradizioni culturali e l'esperienza locale contribuiscono, infatti, a conferire ad un olio una propria identità. Negli anni PrimOli si è ritagliata un ruolo centrale nell'incontro fra il mondo della produzione e il mercato internazionale interessato alle eccellenze gastronomiche italiane, commercializzando un'ampia gamma di oli extravergine prodotti e imbottigliati nelle più prestigiose zone olivicole italiane, tutti contraddistinti dalla certificazione comunitaria DOP/ IGP a garanzia di origine e qualità.



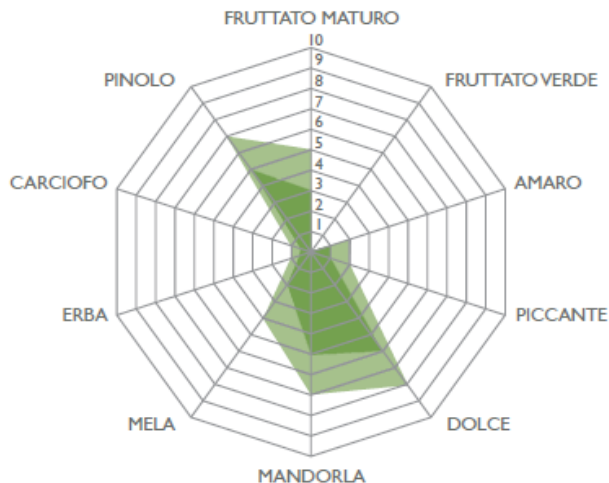
PROFILO SENSORIALE TIPICO










- 📍 **Zona di produzione:** Lago di Garda
- 📅 **Raccolta:** entro il 15 Gennaio
- 🌿 **Cultivar:** prevalentemente Casaliva, Frantoio e Leccino
- 💧 **Colore:** dal verde al giallo
- ✳️ **Profumo:** fruttato medio
- 🍷 **Sapore:** fruttato con sensazione di dolce e nota erbacea
- 🍴 **Abbinamento con i piatti:** a crudo su crostacei, pesci d'acqua dolce e carni bianche



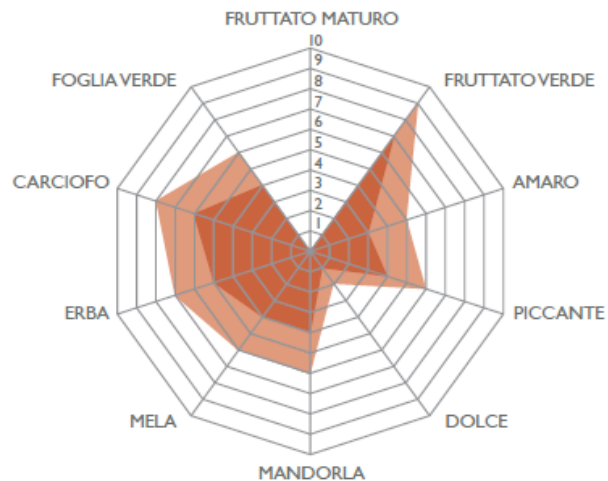
PROFILO SENSORIALE TIPICO



-  **Zona di produzione:** provincia di Imperia
-  **Raccolta:** entro il 31 Marzo
-  **Cultivar:** Taggiasca
-  **Colore:** da giallo a verde giallo
-  **Profumo:** di frutto maturo
-  **Sapore:** fruttato leggero con sensazione di dolce
-  **Abbinamento con i piatti:** preparazione di salse delicate, come la maionese, a crudo su pesce bollito o al forno e con insalate di mare



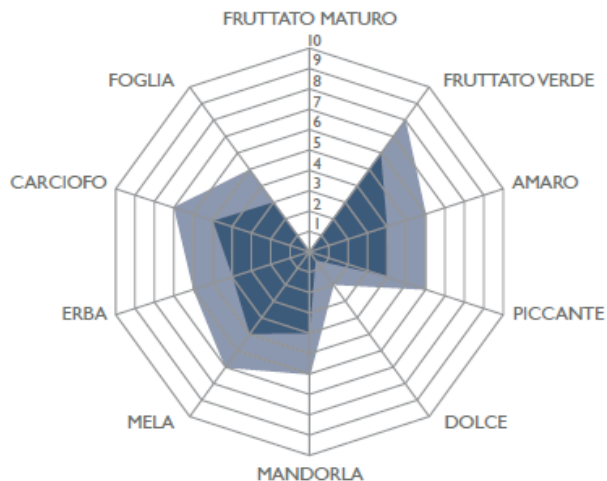
PROFILO SENSORIALE TIPICO



- 📍 **Zona di produzione:** regione Toscana
- 📅 **Raccolta:** periodo stabilito ogni anno dal Consorzio di Tutela
- 🌿 **Cultivar:** prevalentemente Frantoio, Moraiolo, Leccino
- 🔥 **Colore:** verde brillante con riflessi cangianti
- ✳️ **Profumo:** fruttato pieno e persistente
- 🍷 **Sapore:** fruttato intenso con sentore di carciofo e note erbacee
- 🍴 **Abbinamento con i piatti:** a crudo su zuppe rustiche, tagliate alla rucola, con cacciagione e bruschette



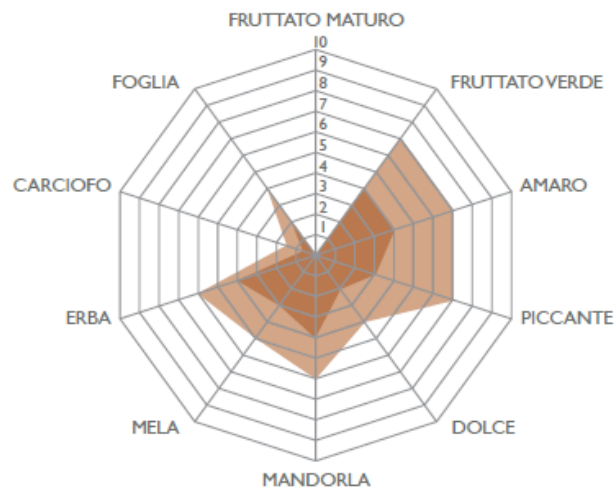
PROFILO SENSORIALE TIPICO



- 📍 **Zona di produzione:** colline centrali dell'Umbria
- 📅 **Raccolta:** entro il 31 Dicembre
- 🌿 **Cultivar:** prevalentemente Moraiolo, Leccino e Frantoio
- 💧 **Colore:** dal verde al giallo
- ✳️ **Profumo:** fruttato intenso
- 🍷 **Sapore:** fruttato intenso con media sensazione di amaro piccante
- 🍴 **Abbinamento con i piatti:** a crudo su minestre di legumi, piatti alla griglia e con pinzimoni aromatici



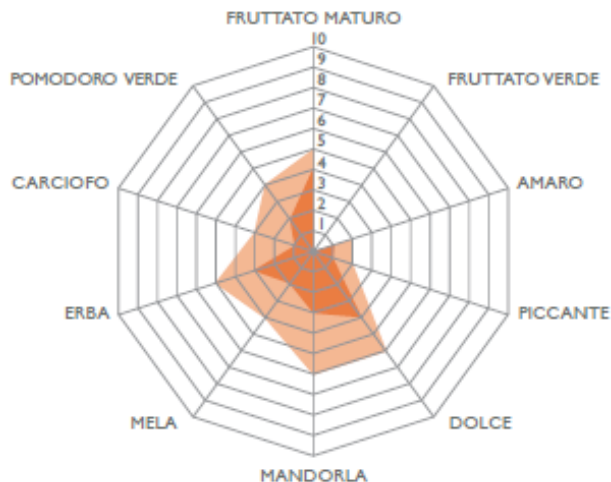
PROFILO SENSORIALE TIPICO



- 📍 **Zona di produzione:** provincia di Bari
- 📅 **Raccolta:** entro il 30 Gennaio
- 🌿 **Cultivar:** prevalentemente Coratina
- 💧 **Colore:** verde con riflessi gialli
- ✳️ **Profumo:** fruttato intenso
- 🍷 **Sapore:** intensamente fruttato con sentore di erba fresca e sensazione media di amaro e piccante
- 🍴 **Abbinamento con i piatti:** a crudo su pastasciutte di grano duro condite con verdure di stagione, minestrone ed arrosti saporiti



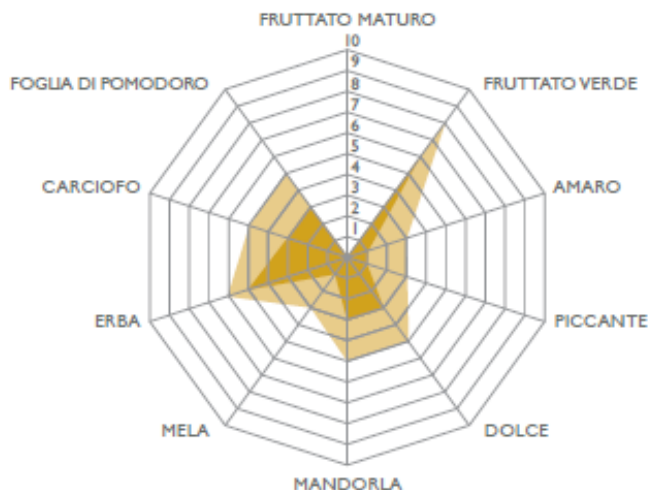
PROFILO SENSORIALE TIPICO



- 📍 **Zona di produzione:** regione Sicilia
- 📅 **Raccolta:** entro il 30 Gennaio
- 🌿 **Cultivar:** prevalentemente Biancolilla, Cerasuola, Nocellara del Belice
- 🔥 **Colore:** dal verde al giallo
- ✳️ **Profumo:** fruttato con sensazione di pomodoro verde ed erba fresca
- 🍷 **Sapore:** fruttato medio con sensazione equilibrata di amaro piccante
- 🍴 **Abbinamento con i piatti:** a crudo su sughi a base di verdure, grigliate di pesce e formaggi freschi come la ricotta



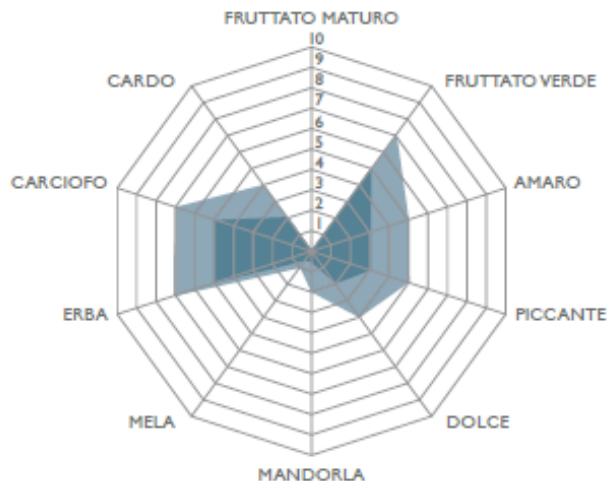
PROFILO SENSORIALE TIPICO



- 📍 **Zona di produzione:** provincia di Trapani
- 📅 **Raccolta:** entro il 30 Dicembre
- 👉 **Cultivar:** prevalentemente Cerasuola e Nocellara del Belice
- 💧 **Colore:** verde con riflessi gialli
- ✳️ **Profumo:** fruttato con sensazione erbacea
- 🍷 **Sapore:** fruttato medio con sensazione leggera di amaro e piccante
- 🍴 **Abbinamento con i piatti:** a crudo su marinate di pesce azzurro, tonno ai ferri e con verdure grigliate



PROFILO SENSORIALE TIPICO



- 📍 **Zona di produzione:** regione Sardegna
- 📅 **Raccolta:** entro il 31 Gennaio
- 👉 **Cultivar:** prevalentemente Bosana
- 👉 **Colore:** dal verde al giallo
- ✳️ **Profumo:** fruttato con sensazione erbacea
- 🍷 **Sapore:** fruttato medio con sensazione leggera di carciofo e una nota di amaro piccante
- 🍴 **Abbinamento con i piatti:** a crudo su arrosti di maiale e agnello al forno



L'equilibrio del gusto in equilibrio con la natura.

Consumare olio biologico vuol dire seguire una dieta che, oltre ad essere sana, mette al centro la tutela dell'ambiente senza rinunciare al gusto e alle caratteristiche nutrizionali del prodotto.

L'agricoltura biologica si impegna a custodire la fertilità del terreno a lungo termine attraverso l'impiego di materiale organico compostato e di minerali naturali; a eliminare il ricorso a fitofarmaci e prodotti chimici di sintesi; a coltivare senza impiego di OGM; a sostenere la biodiversità tramite la scelta di varietà locali resistenti ai parassiti e alle malattie vegetali..

La certificazione biologica è una certificazione di filiera, garanzia della serietà di un processo che segue i principi della sostenibilità dalla coltivazione all'imbottigliamento, permettendo una tracciabilità del prodotto lungo tutto il processo.

Frutto della Vita è un olio extravergine ottenuto da cultivar nazionali selezionate per la loro adattabilità alle condizioni ambientali.

Il sapore armonico e delicato lo rende ideale su tutte le pietanze, che ricevono un condimento di qualità italiana gentile nel gusto e nell'impatto sull'ambiente.

UN OLIO, UN PIATTO

Un olio, un piatto: questo è ciò che pensano i più appassionati gourmet, abituati a versare sul pane un filo di olio extravergine per assaporarne tutte le sfumature di sapore e poi creare i migliori abbinamenti. All'olio spetta il ruolo di rifinire il piatto, integrando e modificando il risultato finale. L'equilibrio tra i vari ingredienti utilizzati è l'obiettivo principale, che va raggiunto dosando sapientemente cultura, istinto e curiosità nel rispetto sia del piatto sia del gusto personale. Gli amanti della buona cucina hanno sempre a disposizione tre tipi di olio extra vergine dalle diverse intensità di fruttato: delicato, medio ed intenso. In questo modo possono ricercare l'armonia tra i diversi sapori, gratificando la propria voglia di sperimentare.



PrimOli s.r.l.
Molo Ponte Morosini 49/7
16126 Genova - Italy
Tel. +39 010 2530024
Fax +39 010 2530032
info@primoli.it
www.primoli.it