



Polo

**OLIO EXTRAVERGINE  
DI OLIVA**

**EXTRA VIRGIN  
OLIVE OIL**

**P**oldo Service nasce come azienda specializzata nella progettazione e realizzazione di aree verdi, pubbliche e private. Con la passione e l'amore per la natura e le piante, un ramo aziendale si è specializzato nell'olivicoltura, quindi al derivato del frutto dell'olivo: l'olio extravergine di oliva. Siamo dei grandi appassionati del settore olivicolo ed oleario e perseguiamo i seguenti obiettivi: realizzare produzioni di eccellenza; divulgare a più persone possibile la conoscenza delle proprietà e qualità che questo alimento offre.

*Poldo Service is a company specialized in the design and implementation of green areas both public and private. Our great passion for nature and plants has led to the specialization of part of our business in olive growing, in particular in the production of extra virgin olive oil. We are passionate about the olive and olive oil sector, therefore our objectives are as follows: We aim at high quality products; We want most people to be aware of the characteristics and quality of this product.*

# *Le origini*

THE ORIGINS



IL NOSTRO

# Processo produttivo

OUR PRODUCTION PROCESS



Le olive sono raccolte in modo semi-manuale con agevolatori. Entro 12/24 ore dalla raccolta le olive vengono trasformate in olio extravergine di oliva tramite un macchinario a centrifuga a tre fasi a coltelli. Durante la lavorazione non viene superata la temperatura di 26/27 gradi centigradi.



*Specific machinery helps collect olives in a semi-manual way. Within 12/24 hours from collection the olives are turned into extra virgin olive oil through a three-phase centrifuge machinery with knives. Throughout the process temperature never exceeds 26/27 degrees celsius.*





# *I nostri Oli*

OUR OILS

A close-up photograph of an olive branch. The branch is covered with numerous small, dark, round olives and several elongated, green leaves. The leaves have a slightly waxy texture and are arranged along the woody stem. The lighting is soft, highlighting the natural colors of the olives and leaves.

Blen

*uded*



# Che cos'è il blend?

## WHAT IS "BLEND"?

Il blend è un olio prodotto con l'insieme di diverse varietà di olive raccolte. In base alle caratteristiche richieste dal cliente riusciamo a produrre un blend "su misura" mescolando i vari monovarietali. Il risultato che si ottiene è una tipologia di olio di ottima qualità ma con caratteristiche leggermente meno marcate.

*"Blend" is the oil obtained from mixed olives. In order to meet the demands of our customers, we produce a customised blend by mixing different types of "monovarietale". As a result, we obtain a high quality oil, possibly with slightly less marked features.*





Bottiglia

*Bottle*

0,100 Lt

0,250 Lt

0,500 Lt

# Caratteristiche dell' Olio

## FEATURES OF THE OIL

**F**ruettato leggero, profumi di oliva matura che rimandano alla mela gialla o al frutto della mandorla. Gusto morbido e delicato, meno persistente rispetto agli altri oli. Abbinamenti: ideale per qualsiasi piatto, si adatta in particolar modo a portate di media struttura come: orecchiette e cime di rape, fave e cicorie, carni bianche, pesce al vapore, insalate, etc...

*Light fruity, mature olive scents reminiscent of yellow apple or the almond fruit Mild and delicate flavour, less persistent compared to other oils meat, steamed fish, salads pasta with turnip tops, broad.*





Lattina

Can

0,25 L

0,50 L

3 L

5 L

*Monovo*



*rietale*



# Che cos'è il monovarietale?

WHAT IS "MONOCULTIVAR"?

Il monovarietale è l'olio prodotto con un'unica tipologia di oliva. Esistono molti tipi di oliva a seconda della loro origine e locazione geografica. Ogni varietà sprigiona caratteristiche diverse in base alla tipologia dell'impianto all'esposizione e alla locazione geografico-climatica. La raccolta deve essere pertanto molto accurata scegliendo il tempo idoneo di maturazione in base alla varietà. Il risultato che si ottiene è una tipologia di olio che in base alla varietà ha delle caratteristiche estreme.

*"Monocultivar" is the oil obtained from the same type of olives. There is a great variety of olives depending on their origin and geographical position. Each type has its own features based on the specific plant, exposure, climate and geographical position. Harvesting is therefore a delicate moment to be started at the right ripening time on the basis of the type of olives. As a result, we obtain a unique oil with specific features.*

Lattina

Can

0,25 L

0,50 L



Le lattine sono disponibili per tutti i monovarietali.  
*Cans are available for all monocultivar.*

# Monovarietale di Leccino

MONOCULTIVAR OF LECCINO

Il Monovarietale di Leccino è un olio extravergine fruttato medio con toni erbacei. Ha un gusto dolce con note di amaro e piccante. Abbinamenti: pietanze delicate.

*Medium fruity with herbaceous tones.  
Sweet flavour, hints of bitterness and  
spiciness. Suggested use: delicate dishes.*





Bottiglia

*Bottle*

0,10 L

0,25 L

0,50 L

# Monovarietale di Raggia

MONOCULTIVAR OF RAGGIA

Il Monovarietale di Raggia è un olio extravergine fruttato medio con toni erbacei. Sentore di mandorla verde. Abbinamenti: pesce arrosto, primi piatti, contorni, carni rosse.

*Medium fruity with herbaceous tones. Overtones of green almond. Suggested | led fish, mains, sides, red meat.*





Bottiglia

*Bottle*

0,10 L

0,25 L

0,50 L

# Monovarietale di Coratina

MONOCULTIVAR OF CORATINA

Il Monovarietale di Coratina è un olio extravergine fruttato netto di oliva. Sentore di mandorla verde fresca. Gusto complesso e raffinato, note vegetali di carciofo, lattuga e mandorla, retrogusto piccante ben bilanciato e armonizzato. Abbinamenti: arrostiti di carne, zuppe di legumi, bruschette di pane abbrustolito sui carboni e condito con sale, pomodori, aglio e rucola.

*Clear scent of olives overtones of fresh green almond. Fine and complex flavour, vegetable notes of artichokes, lettuce and almond, spicy, well-balanced and harmonic aftertaste. Suggested use: roast meat, legume soups, bruschette (toasted bread) seasoned with salt, tomatoes, garlic and rocket.*





Bottiglia

Bottle

0,10 L

0,25 L

0,50 L

# Monovarietale di Picholine

MONOCULTIVAR OF PICHOLINE

Il Monovarietale di Picholine è un olio extravergine con un esuberante e avvolgente bouquet di sentori di carciofo, pomodoro verde e fiori di campo. Il gusto è intenso, persistente e pulito, con sensazioni di piccante ed equilibrate percezioni di amaro. Abbinamenti: piatti dalla struttura importante, quali carni rosse, zuppe di legumi o il classico polpo alla brace pugliese. Siamo tra i pochi in Italia a produrre questo monovarietale.

*Abundant and enveloping bouquet of overtones of artichoke, green tomato and wildflowers. Intense, persistent, well-defined flavour, scents of spiciness and well-balanced hints of bitterness. Suggested use: mains such as red meat, legume soups, grilled octopus (like in the Pugliese recipe). There are few producers of this monovarietal in Italy and we are among these.*





Bottiglia

Bottle

0,10 L

0,25 L

0,50 L

# Olio extravergine

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND HEALTH

L'olio extravergine di oliva di qualità, contiene i polifenoli, che hanno proprietà antiossidanti per eccellenza. I polifenoli conferiscono all'olio stabilità, qualità nutrizionali e salutistiche oltre che peculiarità sensoriali. Con l'assimilazione giornaliera di 20/30 g di olio extravergine d'oliva grazie agli antiossidanti si ha un effetto benefico: ritardano l'invecchiamento, prevengono i tumori, l'arteriosclerosi, riduce l'infiammazione della artrite reumatoide e altre malattie; inoltre un nuovo studio statunitense, del National Institute of General Medical

Sciences of the National Institutes of Health, hanno scoperto che protegge contro il morbo di Alzheimer. All'aumentare di questo valore aumentano, quindi, le qualità benefiche dell'olio e anche il periodo di conservazione dell'olio stesso, si perchè i polifenoli rallentano l'invecchiamento sia dell'olio stesso e di chi lo assume. L'olio extravergine di oliva è ricco di grassi monoinsaturi (in particolare l'acido oleico) ed è quindi in grado di abbassare i livelli di LDL (colesterolo cattivo) e di alzare quelli di HDL (colesterolo buono).

# gine di Oliva e salute

*The high quality extra virgin olive oil contains polyphenols, which have excellent antioxidant properties. Polyphenols give to the oil stability, nutritional and health qualities as well as sensory peculiarities. With the daily assimilation of 20/30 grams of extra virgin olive oil, thanks to the antioxidants, it has a beneficial effect: they delay aging, prevent tumors, arteriosclerosis, reduce the inflammation of rheumatoid arthritis and other diseases; in addition a new US study, of the National Institute of General Medical Sciences of the National*

*Institutes of Health, have discovered that it protects against Alzheimer's disease. As this value increases, therefore, the beneficial qualities of the oil increase, as does the period of conservation of the oil itself, because the polyphenols slow down the aging of both the oil itself and the person taking it. Extra virgin olive oil is rich in monounsaturated fats (in particular oleic acid) and is therefore able to lower the levels of LDL (bad cholesterol) and raise those of HDL (good cholesterol).*

# Condimento al Peperoncino

CHILLY OIL

Condimento al peperoncino a base di olio extravergine di oliva e peperoncino. Prodotto senza utilizzo di aromi ma solo da frangitura di olive insieme a peperoncini freschi, indicato a crudo per condimento di verdure bollite, pizza, primi piatti.



*Spicy seasoning oil made with extravirgin olive oil and chili peppers. Without any artificial flavouring but just with olives milled together with fresh chili peppers. Suggested on boiled vegetables, pizza and main courses.*

Bottiglia

Bottle

0,10 L

0,25 L

# Condimento al Limone

LEMON OIL

Condimento al limone a base di olio extravergine di oliva e limone. Prodotto senza utilizzo di aromi ma solo da frangitura di olive insieme ai limoni freschi, indicato a crudo per condimento di verdure, pesce e carni.

*Lemon seasoning oil made with extravirgin olive oil and lemon. Without any artificial flavouring but just with olives milled together with fresh lemons. Suggested on vegetables, fish and meat.*

Bottiglia  
Bottle  
0,10 L  
0,25 L



# Condimento al tartufo Bianco

## WHITE TRUFFLE OIL

Condimento al tartufo bianco a base di olio extravergine di oliva, aroma di Bianco Pregiato e tartufo Bianchetto disidratato (Tuber Borchii Vitt.). Utilizzato a crudo, per condire insalate, zuppe, bruschette, pasta, carne e pesce. Sono sufficienti poche gocce.



White Truffle flavoured oil based on extra virgin olive oil, white truffle aroma and dehydrated Bianchetto truffle (Tuber Borchii Vitt.). Suggested as is for salads, soups, bruschette, pasta, meat and fish. Just a few drops are enough.

Bottiglia

Bottle

0,10 L

0,25 L

# Condimento al tartufo Nero

## BLACK TRUFFLE OIL

Condimento al tartufo nero a base di olio extravergine di oliva, aroma di Tartufo Nero Pregiato e tartufo estivo intero disidratato (*Tuber Aestivum* Vitt.). Utilizzato a crudo, per condire insalate, zuppe, bruschette, pasta, carne e pesce. Sono sufficienti poche gocce.

*Black Truffle flavoured oil based on extra virgin olive oil, black truffle aroma and dehydrated whole summer truffle (*Tuber Aestivum* Vitt.). Suggested as is for salads, soups, bruschette, pasta, meat and fish.*

*Just a few drops are enough.*

Bottiglia

Bottle

0,10 L

0,25 L



GAMBERO ROSSO

# Premi e

2014

# Riconoscimenti

Oli  
d'Italia



PRIZES AND AWARDS

Monocultivar Picholine  
Poldo  
Marche

La qualità dei nostri oli è certificata da premi e riconoscimenti oltre che da panel test e analisi presso laboratori accreditati all'estero.

*The quality of our olive oils is certified by many awards and panel tests performed by qualified foreign analysis laboratories.*

## Menzione di Merito

*Fruttato Medio*

*Poldo Service di Lorenzo Polacco*

*Castelfidardo (AN)*

*Poldo Service monovarietale - Coratina*

Fano 01 Dicembre 2013

Direttore del concorso  
Segretario nazionale O.L.E.A.  
Giorgio Sorcinelli



# L'ORO delle Marche

Fino al 2° Novembre 2016

**2018 MONOVARIETALE DI PICHOLINE RICEVE 3  
FOGLIE AL CONCORSO GAMBERO ROSSO**

**2018 PICHOLINE MONOCULTIVAR RECEIVES  
3 LEAVES FROM GAMBERO ROSSO**

**2018 MONOVARIETALE DI CORATINA RICEVE  
MENZIONE DI MERITO AL CONCORSO IL MAGNIFICO**

**2018 CORATINA MONOCULTIVAR RECIVES A  
SPECIAL MENTION AT MAGNIFICO COMPETITION**

**2017 MONOVARIETALE DI CORATINA RICEVE IL 1°  
PREMIO E 5 FOGLIE AL CONCORSO  
L'ORO DELLE MARCHE**

**2017 CORATINA MONOCULTIVAR RECEIVES  
FIRST PRIZE AND 5 LEAVES AT  
ORO DELLE MARCHE CONTEST**

**2017 MONOVARIETALE DI PICHOLINE RICEVE UNA  
MENZIONE DI MERITO CON 5 FOGLIE AL CONCORSO  
L'ORO DELLE MARCHE**

**2017 PICHOLINE MONOCULTIVAR RECEIVES A  
SPECIAL MENTION AND 5 LEAVES AT  
ORO DELLE MARCHE CONTEST**

**2017 MONOVARIETALE DI CORATINA VIENE  
SELEZIONATO DALLA RIVISTA MERUM GERMANIA/  
AUSTRIA/SVIZZERA**

**2017 CORATINA MONOCULTIVAR IS SELECTED  
FROM MERUM MAGAZINE OF GERMANY/  
AUSTRIA/SWITZERLAND**

**2015 MONOVARIETALE DI CORATINA OTTIENE IL  
PREMIO OLEA AL CONCORSO DELLE MARCHE CON 4  
GOCCE**

**2015 CORATINA MONOCULTIVAR GETS 4 LEAVES AT  
ORO DELLE MARCHE CONTEST**

*Sezione Nazionale  
Categoria Confezionato  
Fruttato leggero*

*ha concorso con **Olio Extra Vergine di Oliva di Alta Qualità***



*Non solo Olio*

NOT ONLY OLIVE OIL

# Amaro

## Ricette

### RECIPE

**Liscio o on the rocks:**  
UN OTTIMO DIGESTIVO.

*As is or on the rocks:*  
A GOOD DIGESTIVE.



**Poldo Spritz:**  
1/3 PROSECCO  
1/3 AMARO POLDO  
1/3 SODA CON GHIACCIO  
(SODA WITH ICE)  
1 FETTA DI ARANCIA  
(1 ORANGE SLICE)

**Poldo punch:**  
AMARO POLDO RISCALDATO  
E GUARNITO CON SCORZA DI  
LIMONE

HEATED AMARO POLDO WITH  
LEMON PEEL



**Long drink:**  
1/3 AMARO POLDO  
2/3 ACQUA TONICA CON GHIACCIO  
(TONIC WATER WITH ICE)  
FOGLIOLINA DI MENTA  
O SCORZA DI LIMONE  
(MINT LEAF OR LEMON PEEL)

# Poldo



L'Amaro Poldo è un Liqueure dal gusto amabile a base di foglie di ulivo e agrumi, ottenuto con soli ingredienti di origine naturale.

*Amaro Poldo is a liqueur with a lovable taste made with olive leaves and citrus; it's only made with natural ingredients.*

Bottiglia

Bottle

0,50 L

0,25 L



Bottiglia

*Bottle*

0,25 L

0,50 L

# Aceto di vino Rosso Conero

ROSSO CONERO WINE VINEGAR

L'aceto viene prodotto in località Finestre Rosse di Camerano (AN), da uve di Montepulciano. L'esposizione favorevole, la coltivazione biologica e il rispetto delle caratteristiche naturali delle piante, producono un'uva di rara bellezza e potenza. Parte del vino Rosso Conero prodotto con queste uve viene utilizzato per produrre questo aceto, attivato da una "madre" più vecchia di 50 anni, secondo il metodo classico marchigiano. Acetificazione naturale senza acetificanti artificiali, coloranti e conservanti. Maturato per almeno 6 mesi in tini d'acciaio. Caratteristiche organolettiche: Aspetto: colore rosso-violaceo, carico e lucente. Profumo: intenso, persistente, penetrante, gradevole di spiccata acidità. Gusto: intenso, secco. Acidità totale: 8,5 per mille minimo usualmente Abbinamenti gastronomici: verdure crude o cotte, condimenti in cui è richiesto l'aceto (anche per la pasta), salse per lessi e arrostiti.

*Our vinegar is produced in an area called Finestre Rosse di Camerano (AN) with Montepulciano grapes. Right exposure, organic agriculture and respect for nature are the*

*elements that give birth to an extraordinary grape. A part of Rosso Conero wine is used to produce this vinegar and it is added to a 50 year older part, called "mother". This is a traditional method used in Marche region. Natural acidification without artificial preservatives and food colouring. Aged for at least 6 months in iron vats. Organoleptic properties: Colour: Purple red colour, full and glossy Aroma: Intense, persistent, pleasant Flavour: Dry, just few drops will add a special touch to your dish Acidity: 8,5*

*Food matching: cooked vegetables or crudités, seasoning requiring vinegar, sauces for boiled and roasted meat.*

# Olive verdi dolci

GENTLE GREEN OLIVES



Busta da 200 gr  
*200 gr pack*

Ingredienti: Olive, acqua e sale  
*Ingredients: Olives, water and salt*

# Olive verdi condite

SEASONED GREEN OLIVES

Busta da 200 gr  
*200 gr pack*



Ingredienti: Olive, olio di semi di girasole, aglio  
peperoncino, prezzemolo e sale  
*Ingredients: Olives, sunflower oil, garlic,  
chili pepper, parsley and salt*

# Lupini

LUPINS

Busta da 200 gr  
*200 gr pack*



Ingredienti: Lupini, acqua e sale  
*Ingredients: lupins, water and salt*

# Olive alla marchigiana

MARCHIGIANA OLIVES



Busta da 200 gr  
*200 gr pack*

Ingredienti: Olive, olio di semi di girasole,  
aglio, finocchio, peperoncino e sale  
*Ingredients: Olives, sunflower oil, garlic,  
fennel, chili pepper and salt*





*Confezioni  
personalizzate*

**CUSTOMED PACKAGING**



Bomboniere  
o gadget aziendali  
*Wedding favor or  
company gadget*



Confezioni e cesti natalizi  
personalizzati.  
*Customized Christmas packaging.*



Scatola con 3 bottiglie da 0,100 Lt  
con diversi oli: leggero, medio e forte.  
*Packaging with 3 x 0,10 L bottles of oils:  
light, medium, strong.*



Scatola con 5 bottiglie da 0,100 Lt  
con diversi oli: leggero, medio e forte.  
*Packaging with 5 x 0,10 L bottles of oils:  
light, medium, strong.*

Scatola con 3 bottiglie da  
0,250 Lt con diversi oli:  
leggero, medio e forte.  
*Packaging with 3 x 0,25  
L bottles of oils: light,  
medium, strong.*



# Siete i benvenuti

YOU ARE WELCOME

Su prenotazione si effettuano visite all'azienda agricola e all'uliveto. Siamo inoltre a disposizione per organizzare tour alla scoperta della cultura, dell'agricoltura, della gastronomia e di molte altre piacevoli sorprese che la nostra regione offre. Saremmo lieti di avervi nostri ospiti. Tutti i nostri prodotti possono essere spediti ovunque in tempi brevi.

*Our farm business and olive orchard are available for visits only with advance reservations. We are willing to arrange visits aimed at the discovery of the cultural, agricultural and food traditions of our region. We are pleased to have you as our guests. All our products can be shipped anywhere in short time.*

COORDINATE/COORDINATES:

43.457680,13.553637

ilano

Venezia

Bologna

Firenze

Poldo

Castelfidardo



Roma

Napoli

Bari

Palermo



Poldo Service di Polacco Lorenzo  
C.da monte Figuretta, 6  
60022 Castelfidardo (AN)



[www.oliopoldo.it](http://www.oliopoldo.it)



[info@poldoservice.it](mailto:info@poldoservice.it)



+39 333 977 6338



[www.facebook.com/ditta.poldo](http://www.facebook.com/ditta.poldo)



Lorenzo Polacco

Ci trovi anche su / You can find us at:



**Cod. fisc. PLCLNZ73A17G157M**  
**P.IVA: 02217930425**