



Stilla

PROFUMO E SAPORE

FRAGRANCE AND FLAVOUR



PROFUMO E SAPORE
FRAGRANCE AND FLAVOUR





Stilla, eccellenza della tradizione mediterranea.
Stilla excellence of mediterranean tradition



Terra di straordinaria bellezza,
sospesa sulle foglie dei sontuosi olivi



Benvenuti in **AGRIOIL SpA**, società per azioni fondata nel 1989, composta da 78 Soci, inclusi rinomati olivicoltori e frantoiani, specializzata nella produzione e commercializzazione di olio extra vergine di oliva di qualità, **a marchio proprio e a marchio privato**.

L'azienda è situata nel cuore incontaminato del Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano (patrimonio Unesco e presidio Slow Food), a pochi metri dall'antica colonia greca di Paestum, tra i suggestivi paesaggi della Costiera Amalfitana e delle Colline Salernitane. In questa incantevole area nasce l'**olio extravergine di oliva D.O.P.** di eccellenza -di cui Agrioil è il maggior produttore- che porta con sé i profumi e i sapori della tradizione. Proprio in questi luoghi, negli anni 50, lo scienziato americano Ancel Keys, già Presidente dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, coniò la definizione scientifica di "**Dieta Mediterranea**": un regime alimentare, oggi patrimonio dell'umanità, che predilige cibi integrali e naturali, poca carne, pasta, pane e tanto olio di oliva, rigorosamente extravergine.

Welcome to **AGRIOIL SpA**, joint-stock Company, founded in 1989, composed by 78 Members, included important growers and oil mills, specialized in growing and processing high quality extra virgin olive oil, **under its own brand and for private label too**.

The Company is located within the uncontaminated hearth of the National Park of Cilento and Vallo di Diano (Unesco world heritage and Slow Food Presidium), a few steps away the ancient greek colony of Paestum, through the landscapes of Amalfi Coast and Salernitane Hills. This enchanting area is the birthplace of the excellent **D.O.P. Extra virgin olive oil** -where Agrioil is the major producer- that brings with it **frangrances and flavours** of tradition. In these places, in the '50s, the American scientist Ancel Keys, already chairman of World Health Organization, coined the scientific definition of "**Mediterranean Diet**": a diet that is still today a humankind world heritage, based on wholemeal and natural foods, a short amount of meat, pasta, bread and a lot of extravirgin olive oil.





Il punto di forza di Agrioil risiede nella qualità certificata dei suoi prodotti e processi produttivi. Grazie al suo laboratorio di analisi e di ricerca, dotato di tecnologie avanzate, Agrioil supporta importanti progetti di ricerca scientifica in ambito Europeo.

The strong point of Agrioil relies on the deep quality of its products and processes. Thanks to its analytical and research laboratory, equipped with advanced technologies, Agrioil supports important European research projects.

LA QUALITÀ AGRIOIL: CERTIFICATA E GARANTITA

Agrioil: certified
and guaranteed quality

Le nostre certificazioni di qualità / *Our quality certifications*



ISO 9001



IFS - International Food Standard - Higher Level



BRC - British Retail Consortium - Grade A



BIOLOGICO / *Organic*



DOP - Denominazione di origine protetta
Protected designation of origin



HALAL



Stilla



TOP LINE



POSITANO



La zona di produzione dello Stilla D.O.P. "Colline Salernitane" comprende 87 comuni della Provincia di Salerno che si estendono da Positano a Paestum. Si ottiene dalla premitura di olive delle varietà autoctone o di antica introduzione quali la Rotondella, il Frantoio, la Carpellesse e Nostrale per almeno il 65%, l'Ogliarola e Leccino, in misura non superiore al 35% e/o altre varietà locali in misura non superiore al 20%. Il riconoscimento D.O.P. è avvenuto nel 1997, con Reg. CE 1065/97. Con il suo gusto fruttato ed equilibrato, Stilla D.O.P. è indicato per tutti gli usi in cucina, in particolare per condire i piatti a crudo.

The production area of the extra virgin olive oil Stilla D.O.P. "Salernitane Hills" includes the hilly area of 87 towns in the Province of Salerno that stretches from Positano to Paestum. It comes from autochthonous varieties of olives such as Rotondella, Frantoio, Carpellesse and Nostrale (65% at least), Ogliarola and Leccino (35% at most) and/or other local varieties (20% at most). D.O.P. recognition took place in 1997, by EC Reg. 1065/97. With its fruity and balanced taste, STILLA D.O.P. is indicated for all uses in kitchen, especially to dress raw dishes.

OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA
STILLA D.O.P.
"COLLINE SALERNITANE"

Extra virgin olive oil
Stilla D.O.P. Salernitane Hills



OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA
DOP COLLINE
SALERNITANE
INDICAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
PDO COLLINE SALERNITANE
PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

0.5 l e





PARCO DEL CILENTO



L'olio extra vergine di oliva Stilla Biologico 100% Italiano è ottenuto dalla premitura di olive selezionate, raccolte a mano e molite in giornata. Grazie al suo gusto delicato è un olio particolarmente adatto per i piatti a base di pesce, carne e verdure.

Stilla Organic extra virgin olive oil 100% Italian is obtained from pressing selected olives, picked by hand and milled in the same day. Thanks to its delicate taste, this oil is particularly good when used with fish, meat and vegetables.

OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA
STILLA BIOLOGICO
100% ITALIANO

Stilla Organic extra virgin
olive oil - 100% Italian





PAESTUM



L'olio extravergine di oliva Stilla 100% Italiano è ottenuto dalla premitura di olive italiane, raccolte a mano ad un prematuro stadio di maturazione e molite in giornata.

L'accurata selezione delle olive conferisce all'extravergine italiano Stilla eccellenti proprietà organolettiche.

Con il suo gusto fruttato ed equilibrato è ideale per essere utilizzato su bruschette, insalate e verdure crude o cotte.

Stilla extra virgin olive oil 100% Italian is obtained from pressing Italian olives, picked by hands on a premature stage of maturation and milled in the same day.

The particular selection of olives gives it some excellent organoleptic properties.

With its fruity and balanced taste, it is ideal to be used on toasted bread, salads and raw or cooked vegetables.

OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA
STILLA 100% ITALIANO

Stilla extra virgin
olive oil - 100% Italian





AGROPOLI



16



L'olio extravergine di oliva Stilla Unione Europea ricorda i profumi e i sapori delle antiche tradizioni mediterranee. È ottenuto dalla premitura di olive di origine europea ed è indicato per tutti gli usi in cucina.

Stilla extra virgin olive oil European Union remembers tastes and flavours of ancient Mediterranean traditions. Obtained by olives of European origin, it is indicated for all uses in kitchen.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA STILLA UNIONE EUROPEA

Stilla extra virgin olive oil - European Union



TOP LINE



VIETRI



18



OLIO DI OLIVA STILLA

Stilla Olive Oil

Dal sapore leggero e delicato, l'olio di oliva Stilla è ottenuto da una miscelazione di olio di oliva raffinato con olio extra vergine di oliva. È indicato per tutti gli usi in cucina.

With its sweet and delicate taste, Stilla pure olive oil is obtained from a blending of refined olive oil with extra virgin olive oil. It is indicated for all uses in kitchen.



TOP LINE



S. MARIA DI CASTELLABATE



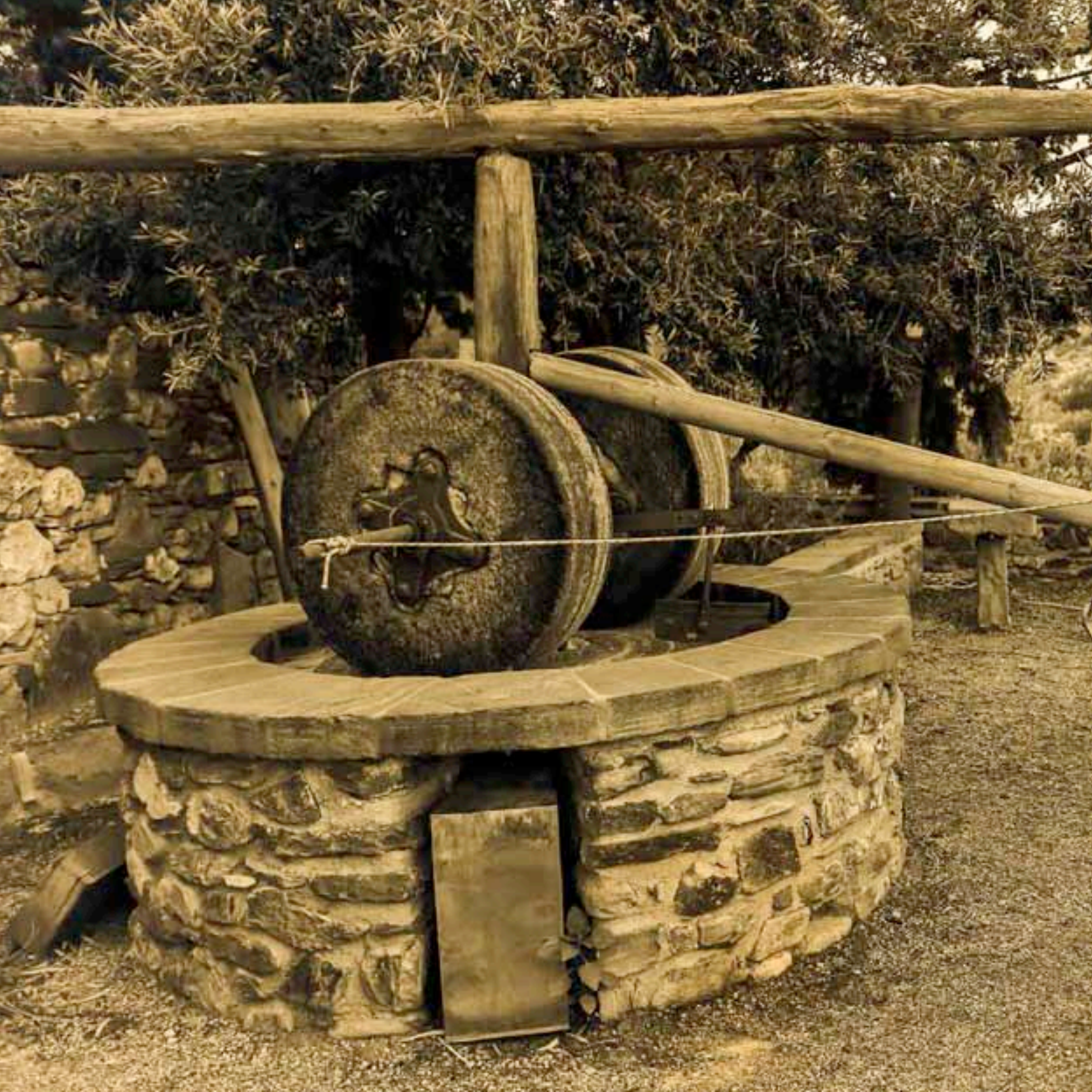
Oli extra vergine di oliva con aromi di:
Aglione, Basilico, Peperoncino, Limone,
Tartufo bianco. Profumi e sapori
mediterranei, ideali per condire
qualsiasi portata.

Extra virgin olive oils with flavours of:
Garlic, Basil, Chili Pepper, Lemon, White
Truffle. Mediterranean fragrances and
flavours, ideal to dress any dish.

CONDIMENTI A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA STILLA

Stilla Aromatic extra virgin olive oils





Stilla

BASIC LINE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA STILLA 100% ITALIANO

Stilla extra virgin olive oil
100% Italian



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA STILLA CLASSICO UNIONE EUROPEA

Extra Virgin olive oil Stilla Classico - European Union



CONDIMENTI A BASE DI
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA STILLA
CON AROMI DI: LIMONE, BASILICO, FUNGO PORCINO, TARTUFO,
PEPERONCINO, ROSMARINO, ORIGANO E AGLIO.

Stilla Aromatic extra virgin olive oils
with flavours of: lemon, basil, porcini mushroom, truffle,
chili pepper, rosemary, oregano and garlic.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA STILLA
UNIONE EUROPEA

Stilla extra virgin olive oil
European Union



OLIO DI OLIVA STILLA

Stilla olive oil



OLIO DI SANSA DI OLIVA STILLA

IDEALE PER TUTTI GLI USI IN CUCINA.

Stilla olive Pomace oil. It is indicated for all uses in kitchen.



LINEA PET

DISPONIBILE PER I PRODOTTI: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA UNIONE EUROPEA, OLIO DI OLIVA, OLIO DI SANSÀ DI OLIVA.

Pet line

Available for the following products: extra virgin olive oil European Union, olive oil, olive pomace oil.



OLIO DI SEMI DI VINACCIOLO STILLA

OLIO OTTENUTO DAI SEMI DELL'UVA, IDEALE PER TUTTI GLI USI IN CUCINA.

Stilla Grapeseed oil

Oil obtained from the seeds of grape, indicated for all uses in kitchen.



OLI DI SEMI STILLA
(MAIS, GIRASOLE, SOIA, ARACHIDE)

Stilla Seed Oils (corn, sunflower, soybean, peanut)



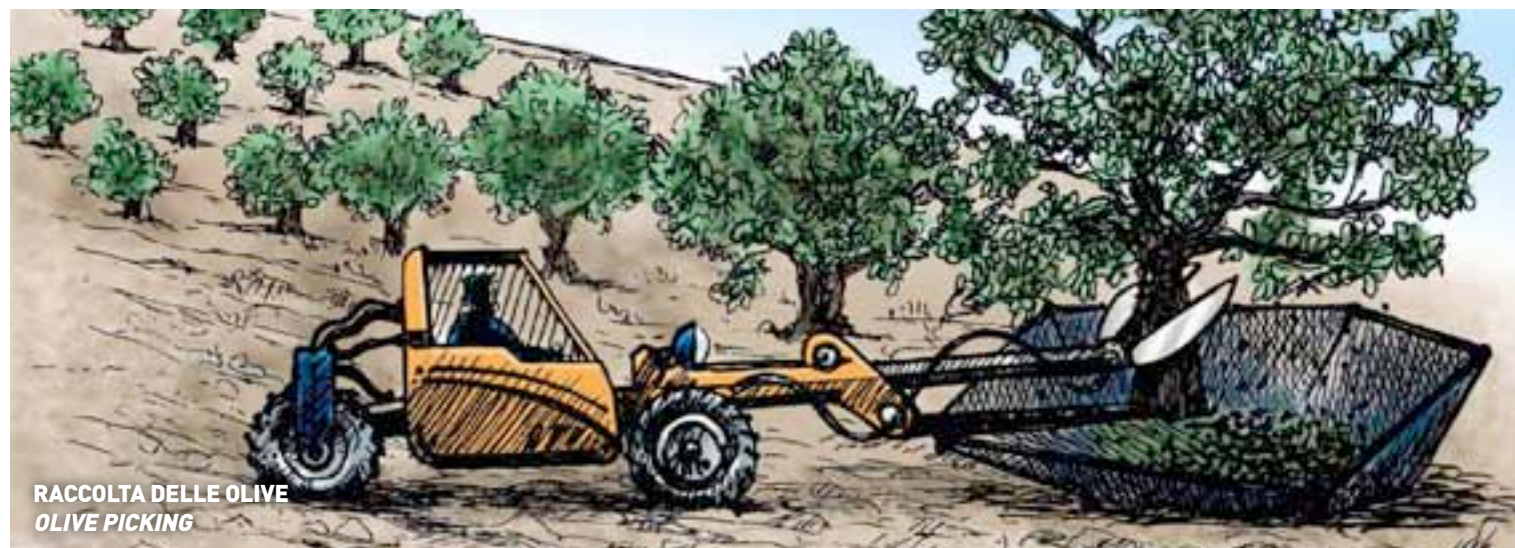
OLI DI SEMI STILLA
(MAIS, GIRASOLE, SOIA, ARACHIDE)

Stilla Seed Oils (corn, sunflower, soybean, peanut)

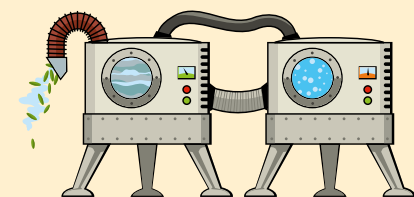


PROCESSO PRODUTTIVO DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Extra virgin olive oil productive process



RACCOLTA DELLE OLIVE
OLIVE PICKING

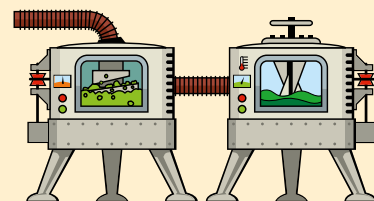


DEFOGLIAZIONE E LAVAGGIO

All'interno del frantoio le olive vengono defogliate, ovvero private di rametti e foglie. Successivamente vengono accuratamente lavate per rimuovere terriccio, pietrisco ed eventuali altre impurità.

DEFOLIATION AND WASHING

Within the oil mill the olives are defoliated: stripped of branches and leaves. Then they are carefully washed, in order to remove dirt, crushed stone and other eventual impurities.

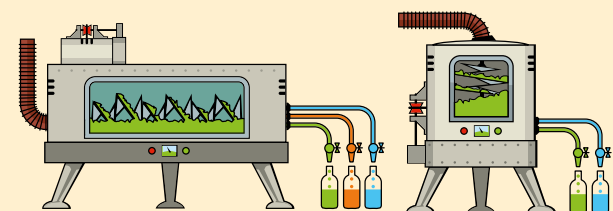


FRANGITURA E GRAMOLATURA

La polpa e i noccioli delle olive vengono franti e trasformati in una pasta omogenea. Durante la gramolatura avviene un continuo e prolungato rimescolamento della pasta di olive che favorisce l'unione di piccole gocce d'olio in gocce più grandi e prepara la pasta alla successiva estrazione dell'olio.

CRUSHING AND KNEADING

Both the pulp and the pits of the olives are crushed and processed into a homogeneous mixture. During the kneading phase there is a continuous and prolonged remixing of the olive paste that facilitates the agglomeration of oil droplets into bigger oil drops and prepare the paste for the next phase of oil extraction.



CENTRIFUGAZIONE

La pasta di olive viene inviata in una prima centrifuga (decanter) che la separa nelle sue tre componenti: olio, sansa e acqua di vegetazione. Successivamente, una seconda centrifuga separa l'acqua dall'olio.

CENTRIFUGATION

The olive paste is sent to a first centrifuge (decanter) which separates it into its three components: oil, olive pomace and vegetable water. Then, a second centrifuge separates water from oil.

SCHEMA TECNICA

Technical sheet

Packaging	Lt.	Unit x case	Case gross weight kg	Case net weight kg	Case volume m3	Case EUR pallet				Case US pallet			
						layers	case / layers	total cases	total weight pallet included kg	layers	case / layers	total cases	total weight pallet included kg
dorica bottle	lt. 0.25	6	3,15	1,374	0,004	5	55	275	892	6	66	396	1.263
marasca bottle	lt. 0.25	12	6,00	2,748	0,008	6	28	168	1.033	6	33	198	1.203
marasca bottle	lt. 0.5	12	10,400	5,496	0,013	5	19	95	1.013	5	22	110	1.159
marasca bottle	lt. 0.75	12	14,700	8,244	0,018	5	14	70	1.054	5	17	85	1.265
marasca bottle	lt. 0.75	6	7,350	4,122	0,010	5	26	130	981	5	32	160	1.191
european food bottle	lt. 0.75	6	7,40	4,122	0,012	5	21	105	802	5	30	150	1.125
pontino bottle	lt. 0.5	12	9,000	5,496	0,013	6	14	84	781	6	18	108	987
pontino bottle	lt. 1	12	16,300	10,992	0,021	6	10	60	1.003	6	11	66	1.091
ligustro bottle	lt. 1	12	18,100	10,990	0,026	5	10	50	930	6	11	66	1.210
ligustro bottle	lt. 1	6	9,20	5,496	0,013	5	21	105	991	5	23	115	1.083
PVC square bottle	lt. 2	6	11,700	10,992	0,023	5	10	50	610	5	11	55	659
PVC square bottle	lt. 3	4	11,550	10,992	0,024	5	12	60	718	5	12	60	708
PET square bottle	lt. 0.5	12	5,960	5,496	0,023	6	14	84	526	6	18	108	659
PET square bottle	lt. 1	12	12,200	10,992	0,024	6	10	60	757	6	11	66	820
PET square bottle	lt. 5	2	9,450	9,160	0,017	4	17	68	668	4	21	84	809
square tin	lt. 2	6	12,800	10,992	0,018	6	11	66	870	6	12	72	937
square tin	lt. 3	6	18,600	16,488	0,025	5	10	50	955	5	12	60	1.131
square tin	lt. 4	4	16,410	14,656	0,021	5	11	55	928	4	15	60	1.000
square tin	lt. 5	4	19,950	18,320	0,023	5	11	55	1.122	4	15	60	1.212
square tin	lt. 5	2	10,100	9,160	0,013	5	23	115	1.187	4	27	108	1.106
longhetta bottle	lt. 0.25	12	7,500	2,748	0,011	5	24	120	925	5	31	155	1.178
quadrotta bottle	lt. 0.25	6	3,100	1,374	0,005	8	32	256	819	8	38	304	957
PET round bottle	lt. 1	12	11,240	10,992	0,023	5	10	50	587	6	11	66	757
PET round bottle	lt. 5	2	10,000	9,200	0,017	4	17	68	705	4	21	84	865
PET round bottle	lt. 10	2	19,000	18,320	0,034	4	12	48	937	4	15	60	1.155
round tin	lt. 25	1	24,400	22,900	0,030	3	11	33	830	3	12	36	893



Come raggiungerci

Aeroporto più vicino: Aeroporto Internazionale di Napoli "Capodichino"

Dall'aeroporto: Autostrada A3 – direzione Salerno-Reggio Calabria

Uscita: Battipaglia – direzione: Capaccio-Rocccaspide (20 km dall'uscita)

How to reach us

Closest Airport: International Airport of Naples "Capodichino"

From the airport: A3 highway – direction: Salerno-Reggio Calabria

Exit: Battipaglia – direction: Capaccio-Rocccaspide (20 km from the exit)



Stilla Profumo e Sapore tra tradizione e innovazione
Fragrance and flavour between tradition and innovation

Agrioil S.p.A.
Via Seude 84069 Roccadaspide (SA) Italy
Tel. +39 0828 943685 · Fax +39 0828 943506

www.agrioil.it · info@agrioil.it 