



AZIENDA AGRICOLA ANDREA CATERINA

PRODUZIONE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Corso MATTEOTTI 18, 86049 URURI (CB) ITALIA -

P. IVA: 03686610365

CELL: 3382551624 – MAIL: andrea.caterina@gmail.com

PEC: caterinaandrea@pec.it

OFFERTA RISERVATA AL

CIRCOLO BPER

Situata fra le verdi colline di Ururi, paese molisano citato dal New York Times per la spettacolarità della carrese, tradizione millenaria e incastonata fra il mare adriatico e le catene montuose del Matese e delle Mainarde, l'Azienda olivicola specializzata Andrea Caterina si impegna nella coltivazione dei propri oliveti ed alla produzione di olio di oliva.

Produrre un buon olio non è cosa semplice, per questo l'azienda oltre alla certificazione biologica è costantemente impegnata nella ricerca delle migliori pratiche sia agronomiche, sia di lavorazione dei frutti in frantoio.

Quest'ultimo di proprietà ed in grado di far svolgere nella maniera più idonea tutte le fasi naturali della nascita dell'olio, oltre che permettere di lavorare le olive in tempi brevissimi e con altissimi livelli di igiene così da evitare effetti indesiderati come l'ossidazione e l'irrancidimento così da preservare profumi e polifenoli.

Le varietà coltivate sono autoctone e quindi espressione del territorio di produzione, fra tutte citiamo la Gentile di Larino, la Nera di Colletorto, la Peranzana e la Paesana bianca.

Le olive vengono raccolte manualmente e lavorate entro otto ore dalla raccolta, che parte gli ultimi giorni di settembre con le varietà più precoci fino a circa metà Novembre con gli ultimi alberi di Peranzana.

In totale sono 3500 piante disposte su circa dodici ettari di proprietà, rigogliosi e dominanti e affiancati da vigneti e campi di grano, anche questi di proprietà.

L'olio che ne deriva è un olio molto profumato, con note bilanciate erbacee amare e piccanti, date da sostanze antiossidanti naturali contenute nelle olive, motivo per cui L'olio extra vergine viene scientificamente ritenuto una medicina Dall'FDI.

IL NOSTRO OLIO BIO

La nostra produzione ad oggi prevede due linee:

CENTOUNDICI "111",

monovarietale ottenuto con la cultivar più rappresentativa del molise, la Gentile di Larino, al palato vegetale, morbido e fluido, con rimandi ad erbe di campo, mandorla e dotato di una lieve punta piccante in chiusura.

LUNGARELLA rappresenta il nostro blend di cultivar Peranzana e Gentile di Larino, risulta un olio caratterizzato da un livello medio di fruttato, un livello medio-leggero di amaro e piccante, con sensazioni prevalenti di erba/foglia e carciofo e leggeri sentori di pomodoro e mandorla fresca. Entrambi gli oli disponibili nei vari formati da 0.25, 0.5 e la lattina da 5 l.

IL NOSTRO OLIO DA AGRICOLTURA CONVENZIONALE:

MONTESECCO

monovarietale ottenuto da olive di varietà Peranzana, una delle cultivar più rappresentative dell'intero territorio italiano. Originaria dell'alta Daunia, i primi impianti risalgono al 1200 per opera degli Angioini, allora regnanti sul territorio. L'olio che ne deriva è un fruttato medio molto delicato, con note erbacee e di mandorla fresca ed amaro e piccante bilanciati. Nello specifico Montesecco rappresenta la nostra migliore selezione di olive Peranzana, dagli oliveti più antichi presenti nel territorio e per tale motivo viene proposta solo in bottiglie da 0,500 L.

CENTOUNDICI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

MONOVARIETALE GENTILE DI LARINO



<u>FORMATO</u>	<u>PRODOTTO</u>	<u>PREZZO A VOI RISERVATO</u>	<u>PREZZO AL DETTAGLIO</u>
<u>BOTTIGLIA DA 0,500 L</u>	<u>Centoundici olio extra vergine di oliva, BIOLOGICO SOLO OLIVE DI PROPRIETA'</u>	<u>9,50*</u> <u>ORDINE MINIMO 2 CARTONI DA 6</u>	<u>12,50</u>
<u>LATTINA DA 5 L</u>	<u>Centoundici olio extra vergine di oliva, BIOLOGICO SOLO OLIVE DI PROPRIETA'</u>	<u>78,00*</u> <u>ORDINE MINIMO DUE LATTINE</u>	<u>90,00</u>

LUNGARELLA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

BLEND GENTILE DI LARINO E PERANZANA



<u>FORMATO</u>	<u>PRODOTTO</u>	<u>PREZZO A VOI RISERVATO*</u>	<u>PREZZO AL DETTAGLIO*</u>
<u>BOTTIGLIA DA 0,500 L</u>	<u>Lungarella olio extra vergine di oliva, BIOLOGICO SOLO OLIVE DI PROPRIETA'</u>	<u>9,50*</u> <u>ORDINE MINIMO 2 CARTONI DA 6</u>	<u>12,50</u>
<u>LATTINA DA 5L</u>	<u>Lungarella olio extra vergine di oliva, BIOLOGICO SOLO OLIVE DI PROPRIETA'</u>	<u>78,00*</u> <u>ORDINE MINIMO 2 LATTINE</u>	<u>90,00</u>

MONTESECCO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

MONOVARIETALE PERANZANA



<u>FORMATO</u>	<u>PRODOTTO</u>	<u>PREZZO A VOI RISERVATO</u>	<u>PREZZO AL DETTAGLIO</u>
<u>BOTTIGLIA DA 0,500L</u>	<u>Montesecco olio extra vergine di oliva</u>	<u>9,50*</u> <u>ORDINE MINIMO 2</u> <u>CARTONI DA 6</u>	<u>12,50</u>

*IVA E SPESE DI SPEDIZIONE INCLUSE