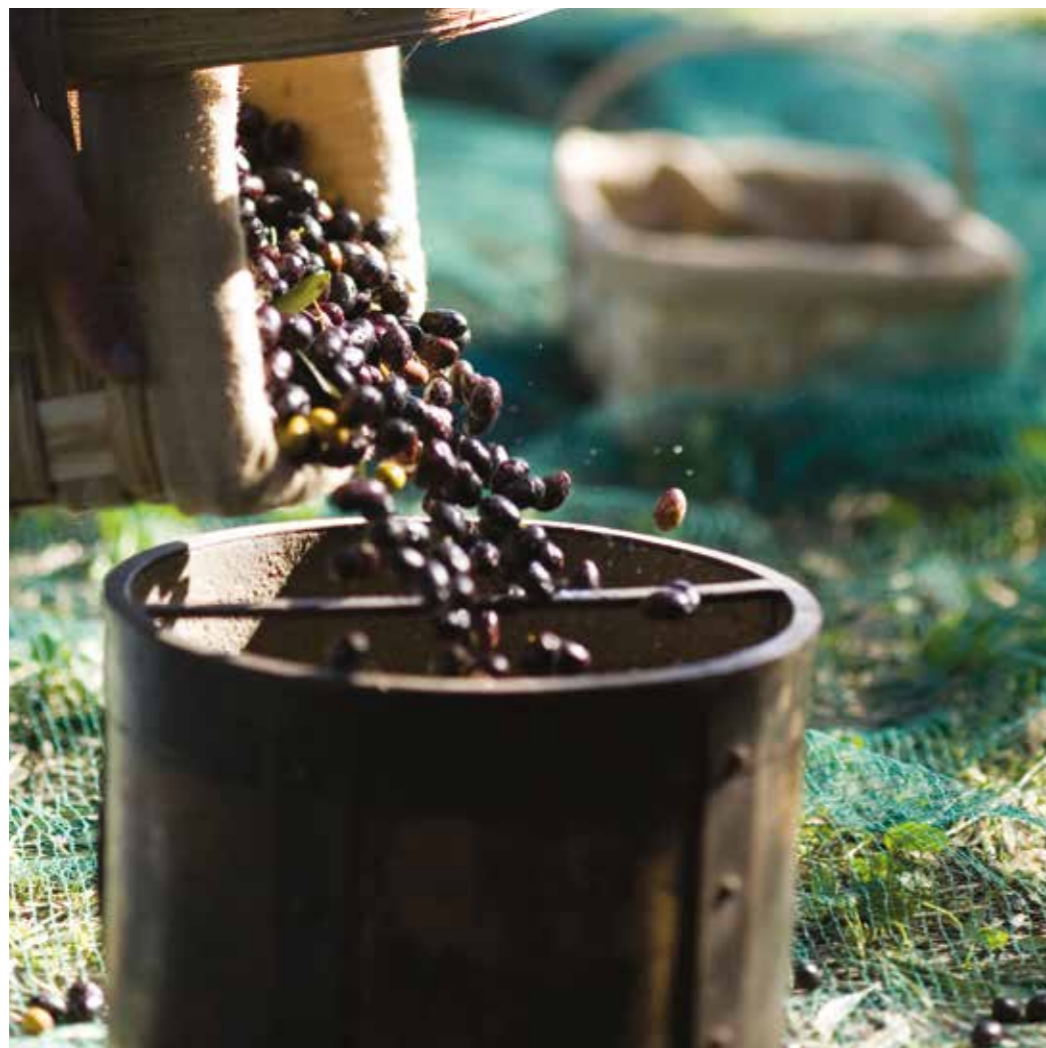




Catalogo prodotti

FRANTOIO FAMIGLIA MELA

dal 1827 piccoli produttori di grande qualità



Passione, tradizione e amore per il territorio e per i suoi prodotti, continuità nell'innovazione, questa è la nostra filosofia, questa è la ricetta principale del Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia.

Dal 1827 la Famiglia Mela produce Olio extra vergine da Olive Taggiasche sulle colline dell'entroterra Imperiese, nel Frantoio di proprietà.

Oggi coltiva con la stessa passione questa tradizione di qualità e di genuinità ottenendo un Olio extra vergine di grande pregio. Le preziose Olive Taggiasche raccolte con leggero anticipo rispetto alla maturazione, sono frante in giornata con la stessa cura del passato e con particolare attenzione per le nuove tecnologie. Si ottiene così un Olio extra vergine di oliva dal carattere intenso e vivace, dal sapore delicato e fragrante. Da sempre la produzione dell'olio è stata accompagnata dalla lavorazione di Olive da tavola, in salamoia, denocciolate e oggi anche candite per i gourmand più esigenti.

La produzione di altre specialità scandisce le giornate di lavoro al Frantoio di Sant'Agata, dai Paté al Pesto ligure alle verdure lavorate dal fresco.

Una selezione di prodotti curati ed esclusivi, espressione di una famiglia innamorata del proprio lavoro.

Famiglia Mela

Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia dal 1827 Piccoli Produttori Di Grande Qualità

Frantoio di Sant'Agata di Oneglia di Mela C.&C. s.a.s.

Via Sant'Agata-Strada dei Francesi, 48
Oneglia Imperia Italia
Tel. +39 0183293472 - Fax 0183710963
www.frantoiosantagata.com



Sano e genuino, simbolo di pace e abbondanza, alleato del benessere e della bellezza, l'olio extra vergine di oliva deve queste caratteristiche a metodi di lavorazione semplici, che rimangono inalterati da sempre.

Dal lontano 1827 a Sant'Agata d'Oneglia, la passione e la competenza della famiglia Mela sono gli ingredienti di un extra vergine unico.

Oggi Antonio, Cristiana e Serena continuano i 190 anni di tradizione come produttori di Olio Extra Vergine in Liguria.

Healthy and genuine, and a symbol of peace and abundance allied with well-being and beauty, extra virgin olive oil owes these characteristics to its simple methods of production, which have never changed. Ever since 1827 in Sant'Agata d'Oneglia, the passion and skill of the Mela family are the ingredients of a unique extra virgin olive oil.

Antonio, Cristiana and Serena continue for 190 years the tradition as producer of high quality extra virgin olive oils in Liguria.

SOMMARIO

RIVIERA LIGURE D.O.P. "CRU" – PRIMO FIORE	10	"PREMIER CRU" EXTRA VIRGIN OLIVE OIL P.D.O.
"GRAN CRU" OLIO EXTRA V. D'OLIVA TAG. DI MONTAGNA	12	"GRAN CRU" EXTRA V. OLIVE OIL TAG. DI MONTAGNA
"GRAN CRU" OLIO EXTRA V. D'OLIVA ORO TAG. DEI MANDORLI	14	"GRAN CRU" EXTRA V. OLIVE OIL ORO TAG. SELECTION DEI MANDORLI
"GRAN CRU" RIVIERA LIGURE D.O.P. RIVIERA DEI FIORI O.E.V.O.	15	"GRAN CRU" RIVIERA LIGURE P.D.O. RIVIERA DEI FIORI E.V.O.O.
GRAN CRU FAMIGLIA MELA OLIO EXTRA V. OLIVA TAGGIASCA	16	GRAN CRU FAMIGLIA MELA EXTRA V. OLIVE OIL TAGGIASCA
CRU SELECTION OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SELEZIONE	17	CRU SELECTION EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SELECTION
RIVIERA LIGURE D.O.P. – RIVIERA DEI FIORI	18	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL – RIVIERA LIGURE P.D.O.
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ORO TAGGIASCO"	24	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "ORO TAGGIASCO"
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "TAGGIASCO DA BACIARE"	26	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "TAGGIASCO DA BACIARE"
190 ANNI FAMIGLIA MELA	29	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 190 ANNI
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "BUON FRUTTO"	32	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "BUON FRUTTO"
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BUON FRUTTO BIO - ORGANIC	36	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL BIO
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "I CLIVI"	38	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "I CLIVI"
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "CHEF"	42	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "CHEF"
OLIO DI OLIVA	44	OLIVE OIL
GLI OLII EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATI AL NATURALE	46	NATURAL FLAVOURED EXTRA VIRGIN OLIVE OILS
GLI ACETI DEL FRANTOIO – CREME BALSAMICHE	50	VINEGARS AND CREAM OF BALSAMIC
I VETRI I SOFFIATI DEL FRANTOIO	52	BLOWN GLASSES & SPECIAL BOTTLES
LE CERAMICHE DEL FRANTOIO	54	CERAMIC BOTTLES
LE CERAMICHE DEL FRANTOIO	56	CERAMIC BOTTLES
L'OLIO NOVELLO "TAGGIASCA"	60	"NEW HARVEST" EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "TAGGIASCA"
LE OLIVE TAGGIASCHE	62	TAGGIASCHE OLIVES
LE OLIVE TAGGIASCHE	64	TAGGIASCHE OLIVES
OLIVE TAGGIASCHE CANDITE	68	CARAMELIZED TAGGIASCHE STONED OLIVES
OLIVE TAGGIASCHE ESSICcate E CAPPERI ESSICCATI	69	
I PATÉ DI OLIVE	70	OLIVES PATÉ
LINEA BIOLOGICA ORGANIC & EVOO MONOCULTIVAR TAGGIASCA	72	E.V.O.O. TAGGIASCA ORGANIC & ORGANIC PRODUCTS
IL PESTO LIGURE	74	LIGURIAN PESTO
LE SALSE E LE CREME	78	SAUCES AND PASTE
I PICCANTISSIMI	80	CHILLIES VEGETABLES AND CREAM
I BATTUTI DEL FRANTOIO	82	BATTUTI IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
LE VERDURE DEL FRANTOIO	84	VEGETABLES
LA GIARDINIERA	86	"GIARDINIERA"
I PEPPERONI	87	
I CARCIOFINI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	90	ARTICHOKES IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
I POMODORI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	92	TOMATOES IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
I PEPPERONI FARCITI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	94	STUFFED PEPPERS IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
LE CIPOLLE	96	ONIONS IN BALSAMIC VINEGAR OR EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

I SALI	97	SALT
I CAPPERI DEL FRANTOIO	98	CAPERS
I FRUTTI DI CAPPERO	100	CAPERBERRIES
LE SPEZIE E I SALI	102	SPICES & SALT
I FUNGHI	104	THE MUSHROOMS
I TARTUFI	105	THE TRUFFLES
SGOMBRO – ORATA – BACCALÀ - I SAPORI DEL MARE	106	MACKEREL – GILTHEAD – COD IN OLIVE OIL
ACCIUGHE - I SAPORI DEL MARE	108	ANCHOVIES IN OLIVE OIL
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO	110	CANTABRIAN ANCHOVIES
IL TONNO E LA VENTRESCA– I SAPORI DEL MARE	114	TUNA FILET & YELLOWFIN TUNA BELLY
LA PASTA	116	SPECIAL PASTA
LE FRASTAGLIATE	118	FRASTAGLIATE
I SUGHI E LE PASSATE	120	TOMATOES SAUCES READY TO BE USED & FRESH "PASSATA" SAUCE
LE MARMELLATE	122	THE JAMS
IL FIORE DEL FRANTOIO	124	CHRISTMAS CAKE WITH TAGGIASCA E.V.O.O
TORRONE ALLE OLIVE	125	SOFT TORRONE WITH CARAMELIZED TAGGIASCA
LE CONFEZIONI DEL FRANTOIO	126	GIFT PACKS: "OLD BOX"
LE CONFEZIONI DEL FRANTOIO	128	CERAMICS GIFT BOX
LA TAVOLA MEDITERRANEA	130	MEDITERRANEAN GIFT BOXES
SCATOLE MISTE	133	MIXED GIFT PACKS
GLI IMBALLI DEL FRANTOIO PER I VOSTRI REGALI	134	EMPTY GIFT BOXES AND BAG
GLI ESPOSITORI DEL FRANTOIO DI SANT'AGATA	136	WOOD DISPLAY
LE SAPONETTE DEL FRANTOIO	138	EVOO SOAPS



Frantoio
Famiglia Mela
dal 1827
PICCOLI PRODUTTORI
DI GRANDE QUALITÀ



La nostra Famiglia





CONSIGLI D'USO



aperitivi
aperitif



carni
meat



cottura
cooking



decorazioni
garniture



dolci
dessert



formaggio
cheese



gelati
ice cream



insalate
salad



paste
pasta



pesce
fish



pizze
pizza



riso
rice



sandwich
sandwich



verdure
vegetable



zuppa
soup



bruschette
bruschette



tartine
canapes



1020208

1020177

1020209

Riviera Ligure D.O.P Riviera dei Fiori

CRU Primo Fiore

Olio Extra Vergine di Oliva

100% Italiano - lavorato a freddo

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI
1020209	Fiaschetta	0,500	12
1020177	Fiaschetta astucciata	1	6
1020208	Fiaschetta non astucciata	1	6

Prodotto del territorio

PREMIER CRU – Riviera Ligure – Riviera dei Fiori

Extra Virgin Olive Oil P.D.O.
100% Italiano – cold pressed

Un capolavoro del Frantoio, quest'olio DOP di produzione limitata, si distingue per l'aroma fragrante ed il gusto fruttato e dolce. Ottenuto da olive selezionate a mano e provenienti da uliveti di proprietà della Famiglia Mela.



Gran Cru

Olio Extra Vergine di Oliva Taggiasca di Montagna
100% Italiano - lavorato a freddo

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI
1020165	Bottiglia astucciata	0,500	6

Comune di provenienza: Imperia e provincia
 Altitudine: 600 mt sul livello del mare
 Olivaggio: Taggiasca
 Sistema di estrazione: Frantoio a ciclo continuo
 Alfa Laval a 2 fasi:
 pulitura, lavaggio, macinatura, gramolatura,
 estrazione a freddo
 Aspetto: Velato
 Colore: Da giallo oro a verde
 Profumo: Dolce del frutto
 Sapore: Fruttato delicato, dolce di mandorla tostata,
 lieve amaro, a piacevole piccante.
 Densità: Medio alta
 Acidità: Inferiore a 0,3%

Origin: Imperia and province
 Altitude: 600 mt above sea level
 Cultivar: Taggiasca
 Extraction: Alfa Laval (continuous process) two cycle: Flushing-
 Washing-Milling-Braking-Cold extraction-Resolution
 Appearance: Veiled
 Colour: Gold yellow/Green yellow
 Aroma: Slightly fruity
 Taste: Delicately fruity, rotund, sweet hint of almond,
 slightly bitter and pungent
 Density: Medium / High fluidity
 Acidity: Less than 0,3%

GRAN CRU
 Extra Virgin Olive Oil Taggiasca di Montagna
 100% Italiano - cold pressed

Olio dal gusto fresco del frutto, mandorlato, mediamente piccante.
 Prodotto con sole olive taggiasche provenienti da un unico uliveto
 nell'entroterra di Imperia, ad un'altitudine di circa 600mt.
PRODUZIONE LIMITATA - PRODOTTO DEL TERRITORIO



1020165



Cru dei Mandorli

Olio Extra Vergine d'Oliva ORO

Taggiasca dei Mandorli

100% Italiano - lavorato a freddo

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI
1020119	Fiasca Gran CRU Taggiasca dei mandorli impagliata	0,500	12

Comune di provenienza: Imperia
 Altitudine: 300 mt sul livello del mare
 Olivaggio: Taggiasca
 Sistema di estrazione: Frantoio a ciclo continuo Alfa Laval a 2 fasi: pulitura, lavaggio, macinatura, gramolatura, estrazione a freddo

Aspetto: Velato
 Colore: Da giallo oro a verde brillante
 Profumo: Dolce e delicato del frutto
 Sapore: Fruttato delicato, deciso di mandorla tostata, lieve amaro piccante
 Densità: Medio alta
 Acidità: Inferiore a 0,3%

Origin: Imperia
 Altitude: 300 mt above sea level
 Cultivar: Taggiasca
 Extraction: Alfa Laval (continuous process) two cycle: Flushing-Washing-Milling-Braking-Cold extraction-Resolution

Appearance: Veiled
 Colour: Yellow gold and bright green
 Aroma: Sweet and delicate
 Taste: Delicately unripe fruity, sweet almond, slightly bitter and chilli
 Density: Medium fluidity
 Acidity: Less than 0,3%

GRAN CRU

Extra Virgin Olive Oil ORO taggiasca Selection dei Mandorli
 100% Italiano - cold pressed

Particolare olio extravergine di oliva Taggiasca proveniente da un unico terreno di circa 300 alberi di ulivo circondato da Mandorli che producono 1968 bottiglie da 0,5 litri. La sapiente raccolta durante la fioritura dei mandorli permette la produzione di un olio dal profumo inconfondibile e dal gusto pieno di mandorla.

PRODUZIONE LIMITATA - PRODOTTO DEL TERRITORIO



1020119

1020118

Gran Cru

Riviera Ligure D.O.P. Colline imperiesi

100% Italiano - lavorato a freddo

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI
1020118	Fiasca Gran CRU Taggiasca DOP Colline Imperiesi Impagliata	0,500	6

Comune di provenienza: Imperia, colline imperiesi
 Altitudine: 400-600 mt sul livello del mare
 Olivaggio: Taggiasca
 Sistema di estrazione: Frantoio a ciclo continuo Alfa Laval a 2 fasi: pulitura, lavaggio, macinatura, gramolatura, estrazione a freddo

Aspetto: Velato
 Colore: Da giallo a giallo con striature verdi
 Profumo: Fruttato di oliva
 Sapore: Fruttato delicato, rotondo, pinolo, sensazione appena percettibile di amaro e piccante
 Densità: Medio alta
 Acidità: Acidità: Inferiore a 0,3%

Origin: Imperia
 Altitude: 400/600 mt above sea level
 Cultivar: Taggiasca
 Extraction: Alfa Laval (continuous process) two cycle: Flushing-Washing-Milling-Braking-Cold extraction-Resolution

Appearance: Veiled
 Colour: Yellow with green streak (striature)
 Aroma: Olive fruity
 Taste: Delicate fruity, rotund, pine nuys, bitter and chili sensation
 Density: Medium
 Acidity: Less than 0,3%

GRAN CRU

Riviera Ligure P.D.O. Riviera dei Fiori
 E.V.O.O. Monocultivar Taggiasca origin Hill of Imperia
 cold pressed

Olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure Riviera dei Fiori proveniente da olive delle Colline Imperiesi selezionate con passione, amore e sacrificio dal Mastro Oleario Antonio Mela. Questa particolare produzione di un olio extravergine di oliva taggiasca è di sole 2976 bottiglie che Antonio Mela ha voluto per trasmettere e fa conoscere, con questi particolari gusti e profumi, un pezzo di Liguria a tutto il mondo.

PRODOTTO DEL TERRITORIO



Famiglia Mela

Gran Cru

Olio Extra Vergine di Oliva Taggiasca
100% Italiano - lavorato a freddo

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI
1020073	GRAN CRU FAMIGLIA MELA Olio Extra Vergine di Oliva Taggiasca 100% ITALIANO	0,500	6

Comune di provenienza:	Imperia
Altitudine:	Da 200 a 600 mt sul livello del mare
Olivaggio:	Taggiasca
Sistema di estrazione:	Frantoio a ciclo continuo: Alfa Laval a 2 fasi: pulitura, lavaggio, macinatura, gramolatura, estrazione a freddo
Aspetto:	Velato
Colore:	Delicato di oliva
Profumo:	Del frutto, mandorla, carciofo, mela,
Sapore:	cenni di amaro e leggero piccante
Densità:	Medio alta
Acidità:	Inferiore a 0,3%
Origin:	Imperia
Altitude:	200/600 mt above sea level
Cultivar:	Taggiasca
Extraction:	Alfa Laval (continous process) two cycle: Flushing-Washing-Milling-Braking-Cold extraction-Resolution
Appearance	Veiled
Colour:	Gold yellow with bright green hint
Aroma:	Slightly fruit
Taste:	delicately unripe fruity, sweet almond, artichoke, apple, slightly bitter and chili
Density:	Medium / High fluidity
Acidity	Less than 0,3%

GRAN CRU FAMIGLIA MELA

Extra Virgin Olive Oil Monocultivar Taggiasca
100% Italiano - cold pressed

Dalla nostra esperienza e passione nasce l'esclusivo Monocultivar Taggiasca. Ottenuto da olive raccolte a mano provenienti da alberi di olivo secolari della nostra Famiglia. **PRODOTTO DEL TERRITORIO**



Cru Selection

Olio Extra Vergine di Oliva Selezione
100% Italiano - lavorato a freddo

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI
1020074	CRU SELECTION Olio Extra Vergine di Oliva 100% ITALIANO	0,500	6

Comune di provenienza:	Imperia e provincia, Puglia, Basilicata, Sicilia
Altitudine:	Da 200 a 600 mt sul livello del mare
Olivaggio:	Taggiasca, Ogliarola, Frantoio, Biancolilla
Sistema di estrazione:	Frantoio a ciclo continuo: pulitura, lavaggio, macinatura, gramolatura, estrazione a freddo
Aspetto:	Velato
Colore:	Giallo con sfumature intense verde brillante
Profumo:	Fruttato medio
Sapore:	Deciso del frutto, erbaceo intenso, mandorla, carciofo, note di amaro e piccante
Densità:	Medio alta
Acidità:	Inferiore a 0,3%
Origin:	Imperia and province, Region: Puglia, Basilicata and Sicilia
Altitude:	200/600 mt above sea level
Cultivar:	Taggiasca, Ogliarola, Frantoio, Biancolilla
Extraction:	Alfa Laval (continous process) two cycle: Flushing-Washing-Milling-Braking-Cold extraction-Resolution
Appearance	Veiled
Colour:	Yellow with bright green hint
Aroma:	Medium fruity
Taste:	Decisively fruity, greasy, almond, artichoke, bitter and chili aftertaste
Density:	Medium / High fluidity
Acidity	Less than 0,3%

CRU SELECTION

Extra Virgin Olive Oil
100% Italiano - cold pressed

Prodotto da cultivar selezionate.
Leggermente fruttato



Riviera Ligure D.O.P.

D.O.P. Riviera dei Fiori



1020201



1020182



1020196



1020286



1020188



1020135

Riviera Ligure D.O.P.

Riviera dei Fiori

Olio Extra Vergine di Oliva

100% Italiano - lavorato a freddo

Comune di provenienza:	Come disciplinare Imperia e provincia
Altitudine:	200-600 mt sul livello del mare
Olivaggio:	Taggiasca
Sistema di estrazione:	Frantoio a ciclo continuo Alfa Laval a 2 fasi: pulitura, lavaggio, macinatura, gramolatura, estrazione a freddo
Aspetto:	Velato
Colore:	Da giallo a giallo verde
Profumo:	Fruttato lieve
Sapore:	Fruttato delicato, rotondo, dolce di mandorla e pinolo, sensazione appena percettibile di amaro e piccante
Densità:	Medio alta
Acidità:	Inferiore a 0,3%
Origin:	Imperia and province (established by Consortium and by European Union regulation)
Altitude:	200/600 mt above sea level
Cultivar:	Taggiasca
Extraction:	Alfa Laval (continuous process) two cycle: Flushing-Washing-Milling-Braking-Cold extraction-Resolution
Appearance	Veiled
Colour:	Yellow/Green yellow
Aroma:	Slightly fruity
Taste:	Delicately fruity, rotund, sweet hint of almond and pine-nut
Density:	Medium/High fluidity
Acidity	Less than 0,3%



1020178

Riviera Ligure D.O.P.

Riviera dei Fiori

Olio Extra Vergine di Oliva

100% Italiano - lavorato a freddo

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI
1020201	Fiaschetta	0,100	12
1020182	Fiaschetta	0,250	12
1020196	Fiaschetta	0,500	12
1020188	Fiaschetta	1	6
1020286	Tubo con Fiaschetta	1	1
1020135	Magnum Frantoio	3	1
1020095	Tubo con Magnum	3	1
1020178	Bottiglia Imperia	0,500	12

Prodotto del territorio

Extra Virgin Olive Oil – Riviera Ligure P.D.O.
Riviera dei Fiori Taggiasca variety

Fiore all'occhiello della Famiglia Mela il DOP Riviera Ligure Riviera dei Fiori, lavorato a freddo da sole olive taggiasche selezionate e raccolte a mano. Profumato dal gusto dolce rotondo e mandorlato.





Oro Taggiasco

100% Oliva Taggiasca



1020091



1020268



1020300



1020299



1020298



1020093

Olio Extra Vergine di Oliva

Oro Taggiasco

Taggiasco da baciare

Monocultivar Taggiasco - 100% Italiano - lavorato a freddo

Comune di provenienza: Imperia
 Altitudine: 200-600 mt sul livello del mare
 Olivaggio: Taggiasco
 Sistema di estrazione: Frantoio a ciclo continuo Alfa Laval a 2 fasi: pulitura, lavaggio, macinatura, gramolatura, estrazione a freddo
 Aspetto: Velato
 Colore: Giallo paglierino
 Profumo: leggero del frutto
 Sapore: Fruttato delicato maturo, dolce di mandorla, lieve amaro e piccante
 Densità: Medio alta
 Acidità: Inferiore a 0,3%

Origin: Imperia and province
 Altitude: 200/600 mt above sea level
 Cultivar: Taggiasco
 Extraction: Alfa Laval (continuous process) two cycle: Flushing-Washing-Milling-Braking-Cold extraction-Resolution

Appearance: Veiled
 Colour: Pale yellow
 Aroma: Light of fruit
 Taste: Delicately unripe fruity, sweet almond, slightly bitter and chili

Density: Medium / High fluidity
 Acidity: Less than 0,3%



1020173

Olio Extra Vergine di Oliva

Oro Taggiasco

Taggiasco da baciare

Monocultivar Taggiasco - 100% Italiano - lavorato a freddo

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI
1020298	Bottiglia tonda verniciata oro	0,250	12
1020299	Bottiglia tonda verniciata oro	0,500	12
1020300	Bottiglia tonda verniciata oro	0,750	12
1020268	Bottiglia tonda	0,750	12
1020093	Lattina olio extra vergine	0,250	12
1020091	Lattina olio extra vergine	2	6
1020227	Latta olio extra vergine	5	4
1020173	Bottiglia tonda fasciata nera	0,750	12

Prodotto del territorio

ORO TAGGIASCO

Extra Virgin Olive Oil Monocultivar Taggiasco
 100% Italiano - cold pressed

Freschezza, delicatezza e gusto caratterizzano questo prodotto, ottenuto dalle migliori olive taggiasche della zona di Sant'Agata.





190 Anni Famiglia Mela



1020306



CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI
1020306	Fiaschetta argento 190 anni famiglia Mela Olio Extra Vergine di Oliva monocultivar taggiasca	0,500	12

Prodotto del territorio

Extra Virgin Olive Oil 190 years tradition Mela Family
monocultivar taggiasca
100% Italiano - cold pressed

Freschezza, delicatezza e gusto caratterizzano questo prodotto, ottenuto dalle migliori olive taggiasche della zona di Sant'Agata.



Buon Frutto



1020262

1020258

1020214

1020250

1020229

1020092

1020228

Olio Extra Vergine di Oliva

Buon Frutto

100% Italiano - lavorato a freddo

Altitudine:	200-600 mt sul livello del mare
Olivaggio:	Oliva taggiasca e altre cultivar sapientemente selezionate
Sistema di estrazione:	Frantoio a ciclo continuo: pulitura, lavaggio, macinatura, gramolatura, estrazione a freddo
Aspetto:	Velato
Colore:	Verde con sfumature gialle
Profumo:	Fresco del frutto
Sapore:	Fruttato medio, mandorla, carciofo, cenni di amaro e piccante
Densità:	Medio alta
Acidità:	Inferiore a 0,3%
Origin:	Imperia and province
Altitude:	200/600 mt above sea level
Cultivar:	Taggiasca, Ogliarola, Frantoio
Extraction:	Alfa Laval (continuous process) two cycle: Flushing-Washing-Milling-Braking-Cold extraction-Resolution
Appearance	Veiled
Colour:	Yellow with green tint
Aroma:	Fresh fruit
Taste:	Medium fruity, almond, artichoke aftertaste, small bitter and chili hint
Density:	Medium fluidity
Acidity	Less than 0,3%



1020223

Olio Extra Vergine di Oliva

Buon Frutto

100% Italiano - lavorato a freddo



1020217

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI
1020228	Bottiglia verde fasciata	0,100	12
1020250	Bottiglia verde	0,250	12
1020251	Bottiglia verde fasciata	0,250	12
1020092	Latta olio extra vergine	0,250	12
1020229	Bottiglia verde non fasciata	0,500	12
1020234	Bottiglia verde fasciata	0,500	12
1020262	Bottiglia verde filtrato non fasciata	0,750	12
1020256	Bottiglia verde mosto non fasciato	0,750	12
1020258	Bottiglia verde mosto fasciato	0,750	12
1020214	Bottiglia mosto fasciata	1	12
1020217	Bottiglione mosto	2	6
1020223	Latta olio extravergine	5	4

BUON FRUTTO

Extra Virgin Olive Oil
100% Italiano - cold pressed

Dalla lavorazione a freddo di olive ed altre cultivar taggiasche sapientemente selezionate nasce Buon Frutto dal sapore rotondo e leggermente fruttato.





BIO0030

Olio Extra Vergine di Oliva

Buon Frutto Bio-Organic

100% Italiano - lavorato a freddo

PRODOTTO BIOLOGICO



CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI
BIO0030	Olio Extra Vergine BIO Buon Frutto	0,500	12

Buon Frutto Bio - Organic

Extra Virgin Olive Oil Bio
100% Italiano - cold pressed

Olio extra vergine di oliva biologico da olive italiane BIO selezionate, fruttato e leggero. Un equilibrio di gusto per valorizzare ogni piatto.



I Clivi



1020070



1020052



1020051



1020061



1020067



Olio Extra Vergine di Oliva

I Clivi

100% Italiano - lavorato a freddo

Altitudine:	200-600 mt sul livello del mare
Olivaggio:	Cultivar diverse sapientemente selezionate
Sistema di estrazione:	Frantoio a ciclo continuo: pulitura, lavaggio, macinatura, gramolatura, estrazione a freddo Velato
Aspetto:	Giallo con sfumature verde brillante
Colore:	fruttato medio
Profumo:	Fruttato deciso, mandorla acerba, carciofo, cardo, note di amaro e piccante
Sapore:	Medio alta
Densità:	Inferiore a 0,3%
Acidità:	
Origin:	Imperia and province, region: Puglia and Abruzzo
Altitude:	200/600 mt above sea level
Cultivar:	Taggiasca, Ogliarola, Frantoio
Extraction:	Alfa Laval (continuous process) two cycle: Flushing-Washing-Milling-Braking-Cold extraction-Resolution
Appearance	Veiled
Colour:	Yellow with bright green hint
Aroma:	Medium fruity
Taste:	Decisively fruity, unripe, Almond, Artichoke, Thistle, bitter and chili aftertaste
Density:	Medium / High fluidity
Acidity	Less than 0,3%



1020057

Olio Extra Vergine di Oliva

I Clivi

100% Italiano - lavorato a freddo

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI
1020051	Bottiglia tonda	0,250	12
1020052	Bottiglia tonda fasciata oro	0,250	12
1020061	Bottiglia tonda	0,500	12
1020063	Bottiglia tonda fasciata oro	0,500	12
1020067	Bottiglia quadra	0,750	12
1020068	Bottiglia tonda	0,750	12
1020070	Bottiglia tonda fasciata oro	0,750	12
1020042	Bottiglia tonda	1	12
1020048	Bottiglione	2	6
1020057	Latta clivi	5	4

I CLIVI

Extra Virgin Olive Oil
100% Italiano - cold pressed

Erbaceo, fresco, piccantino, ma con la solita delicatezza che contraddistingue gli oli del Frantoio di Sant'Agata.





1020031



1020033

Olio Extra Vergine di Oliva

Chef

100% Italiano - lavorato a freddo

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI
1020033	Bottiglia	1	12
1020031	Latta Chef	5	4

Chef

Extra Virgin Olive Oil
100% Italiano - cold pressed

Chef: un'extravergine dedicato alla cucina, per una migliore riuscita dei piatti ed una resa maggiore.



Olio di Oliva



1020239



1020245

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI
1020239	Bottiglia	1	12
1020245	Latta olio d'oliva	5	4

Olive Oil

Olio d'oliva: un'olio d'oliva leggero ed arricchito con più del 30% di olio extravergine. Ideale per friggere e cucinare.

Ideal to cook and to fry. Quality versatility and lightness. It contains more than 30% of extra virgin olive oil.



Condimenti a base di Olio Extra Vergine di Oliva aromatizzati **al naturale**



CON0007

CON0012

CON0015

CON0016

CON0011



Condimenti a base di Olio Extra Vergine di Oliva

Aromatizzati al naturale

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI
CON0017	Olio extravergine al limone fiaschetta	0,100	12
1010332	Olio extra vergine al limone fiaschetta	0,250	12
CON0024	Olio extra vergine al tartufo	0,040	12
CON0025	Olio extra vergine al tartufo fiaschetta	0,100	12
CON0021	Olio extra verg.al peperoncino fiaschetta	0,100	12
1010338	Olio extra verg.al peperoncino fiaschetta	0,250	12
CON0008	Olio extra verg. al basilico fiaschetta	0,100	12
CON0013	Olio extra verg. allo zenzero fiaschetta	0,100	12
CON0005	Olio extra verg. all'arancio fiaschetta	0,100	12
CON0016	Olio extra vergine al limone primula	0,500	12
CON0012	Olio extra vergine al peperoncino primula	0,500	12
CON0011	Olio extra vergine al basilico primula	0,500	12
CON0015	Olio extra vergine al zenzero primula	0,500	12
CON0007	Olio extra vergine al arancio primula	0,500	12

Obtained by fresh ingredients

100% Italiano - cold pressed

...per finire un piatto, su una tartare di tonno, per l'impasto di una brioche a sorpresa... ogni gusto per un piatto speciale.

Natural flavoured Extra Virgin Olive Oils

100% Italiano - cold pressed

Una produzione limitata di olii lavorati con olive ed agrumi, peperoncino, zenzero, basilico freschi per ottenere un prodotto dal gusto naturale e delicato.



Gli Aceti del Frantoio



1010008

1010011

ACE0014

ACE0024

ACE0006

ACE0020

ACE0009

ACE0022

ACE0004

ACE0005

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI
ACE0024	Aceto balsamico di Modena IGP 3 foglie	0,250	12
ACE0020	Aceto balsamico di Modena IGP 2 foglie	0,500	12
ACE0014	Cond. agrodolce senza caramello 4 foglie	0,100	12
ACE0022	Aceto balsam. di Modena IGP senza caramello	0,250	12
ACE0009	Aceto di vino bianco	0,500	12
ACE0006	Aceto di vino rosso	0,500	12
1010011	Crema di balsamico scura bottiglia Squeeze	0,150	12
1010008	Crema di balsamico bianca bottiglia Squeeze	0,150	12
ACE0004	Aceto balsam. Tradiz. di Modena DOP 12 anni	0,100	1
ACE0005	Aceto balsam. Tradiz. di Modena DOP 25 anni	0,100	1

Vinegars and Cream of Balsamic

Selezione di aceti balsamici invecchiati per soddisfare ogni tipo di abbinamento, dai piatti salati ai dolci.





1040027

I Vetri I Soffiati del Frantoio



1040018



1040031



1040019



1010291

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI
1010291	Oneglia - Olio ex. verg. + aceto balsamico	0,2/0,1	6
1040018	Goccia piccola - Olio ex. verg. + aceto balsamico	0,1/0,06	6
1040019	Intreccio - Olio ex. verg. + aceto balsamico	0,1/0,1	6
1040031	Oneglia - Grappolo - Olio ex. verg. + aceto bals.	0,2/0,1	6
1040027	Olivetta set	0,1/0,1	6

Le Ceramiche



1020030



1020026



1020028



1020029



1020025

Ceramiche del Frantoio



1020320

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI
1020026	Bottiglia ceramica bianca BUON FRUTTO	0,500	6
1020030	Bottiglia ceramica verde CLIVI	0,500	6
1020025	Bottiglia ceramica azzurra CLIVI	0,500	6
1020029	Bottiglia ceramica rossa CLIVI	0,500	6
1020028	Bottiglia ceramica gialla CLIVI	0,500	6
1020320	Bottiglia ceramica bianca e verde CLIVI	0,500	6

Extra virgin olive oil in ceramic bottles Buon Frutto white

100% Italiano - cold pressed | Clivi green, blu, red, yellow

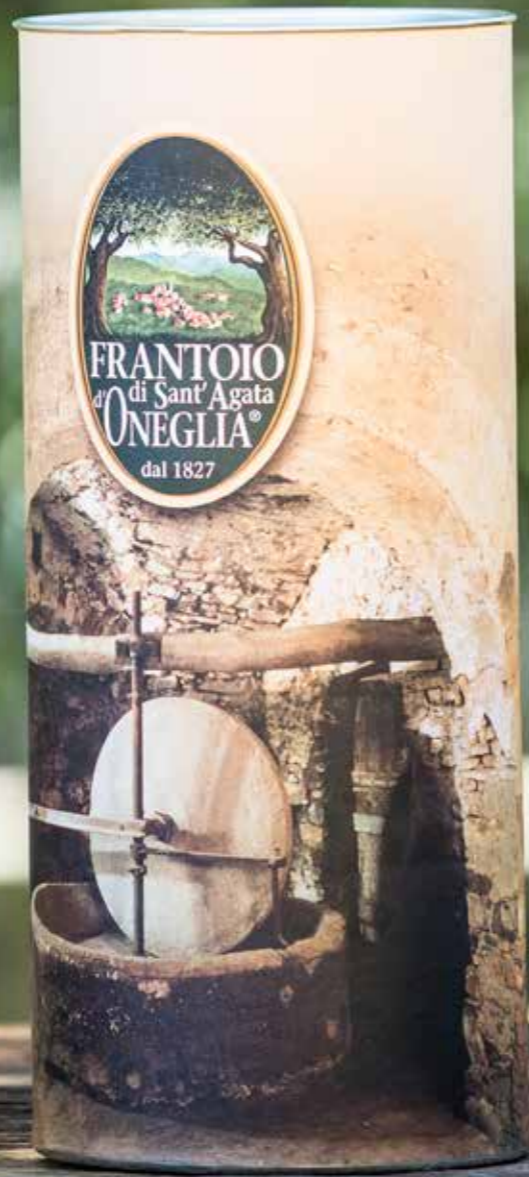
Dedicate alla tua tavola, o per un regalo dal contenuto prezioso. Ceramiche lavorate a mano in Italia.



Ceramica Famiglia Mela



1020160



1020289

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI
1020160	Bottiglia ceramica - Selez. Fam. Mela	0,500	6
1020289	Tubo con anfora ceramica olio taggiasca - Selez. Fam.Mela	0,500	1

Ceramiche lavorate a mano in Italia.



Ceramica EVO CRU Taggiasco



1020322

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI
1020322	Ceramica EVO CRU Taggiasco	0,250	6





1020263

L'Olio Novello monocultivar Taggiasco

100% Italiano - lavorato a freddo

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI
1020263	Olio nuovo fresco di frantoio "ORO taggiasco" <i>Prodotto disponibile esclusivamente da fine ottobre a fine dicembre. È gradita la prenotazione.</i>	0,500	12

NEW HARVEST

Extra Virgin Olive Oil monocultivar "Taggiasco"
100% Italiano - cold pressed
Available end october to december

A fine Ottobre inizia la raccolta delle piccole olive taggiasche, al Frantoio di S.Agata è tempo d'olio nuovo. Il suo profumo inconfondibile ed il suo gusto intenso, il sapore leggermente piccante dell'olio appena franto...assaggiatelo sul pane o con un bel pinzimonio di verdure!

L'Oliva Taggiasca



1010525

1010528

1010536

1010503

1010512

1010517

1010551



Olive Taggiasche

della provincia di Imperia

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMI	PEZZI
1010517	Olive taggiasche in salamoia sgocc. g200	300	12
1010533	Olive taggiasche in salamoia sgocc. g450	650	6
1010551	Olive taggiasche in salamoia sgocc. g1150	1800	2
1010796	Olive taggiasche in salamoia sgocc. g 2000	3200	2
1010552	Olive taggiasche in salamoia sgocc. g5000	8650	2
1010525	Olive taggiasche snocciolate in olio extra vergine	90	12
1010503	Olive taggiasche snocciolate in olio extra vergine	180	12
1010528	Olive taggiasche snocciolate in olio extra vergine	260	12
1010536	Olive taggiasche snocciolate in olio extra vergine	650	6
1010560	Olive taggiasche snocciolate in olio extra vergine	1500	2
1010512	Olive tagg. snocc. in olio extra verg. sgocc. g1700	2700	2
1010510	Olive riviera snocc. in olio extra verg. sgocc. g1700	2700	2

TAGGIASCHE Olives
native to Imperia province - west Liguria





Olive Taggiasche

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010851	Olive taggiasche gli agrumi snocciolate in olio extra vergine	270	12
1010850	Olive taggiasche gli agrumi snocciolate in olio extra vergine	2700	2
1010852	Olive taggiasche piccanti snocciolate in olio extra vergine	180	12
1010506	Olive taggiasche alle erbe in olio extra vergine	210	12
1010566	Olive taggiasche snocciolate in salamoia sgocc. g120	200	12



1010525

1010852

1010851

1010851

1010566

1010566

TAGGIASCHE Olives

Un dono dei Monaci Benedettini che nel 1600 introdussero nel ponente ligure una varietà di olivo che si diffuse in tutta l'area. L'oliva taggiasca un frutto piccolo e saporito dalla grande genuinità. Ideale per tutti i tuoi piatti: nel pesce al forno, nell'insalata, per il tuo coniglio in umido, ottime come aperitivo. Raccolte a mano e denocciolate nel nostro Frantoio a Sant' Agata.

The spread of the Taggiasca Olive in western Liguria was the work of benedictine monks. The small, fragrant olives obtained from this tree have a delicate aroma. Hand harvested ideal in cooking salads, etc.



Olive Taggiasche candite



1010914

1010153

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010153	Olive taggiasche candite	100	12
1010914	Olive taggiasche candite	650	6

Olive Taggiasche essiccate



1010942

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010942	Olive Taggiasca essiccate	60	12

Caramelized Taggiasche Stoned Olives

Olive taggiasche denocciolate e zucchero di canna, una esperienza di gusto.



Da una lunga procedura di essiccazione le nostre olive Taggiasche.

I Paté di Olive

1010567



1010785

1010572

1010578



CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010567	Patè di olive taggiasche	90	12
1010572	Patè di olive taggiasche	180	12
1010578	Patè di olive taggiasche	650	6
1010785	Patè di olive verdi	90	12

Taggiasca Olives Paté & Green Olives Paté with Extra Virgin Olive Oil

Il patè di olive taggiasche e il pate di olive verdi, impreziositi da un filo d'olio extravergine del Frantoio di S.Agata.





Linea Biologica Organic & EVOO Monocultivar Taggiasca

100% Italiano - lavorato a freddo



BIO0010

BIO006

BIO0016

BIO0012

BIO0001

BIO0014



BIO0008

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI
BIO0006	Olio extra vergine bio monocultivar taggiasca	0,500	12
PRODOTTI TIPILI LIGURI		GRAMMI	
BIO0012	Pesto ligure	135	12
BIO0010	Patè di olive taggiasche	130	12
BIO0001	Olive taggiasche in salamoia sgocciolato 100g	150	12
BIO0016	Olive taggiasche snocc. in olio extra vergine sgocciolato 100g	150	12
BIO0014	Pomodori secchi	150	12
BIO0008	Pasta semola di grano duro al germe di grano	250	16

E.V.O.O. Taggiasca Organic
 & ORGANIC Products
 100% Italiano - cold pressed
 From our wood land

Dalla nostra campagna "Ormei" in zona boschiva senza interventi invasivi;
 una produzione di Taggiasca biologia garantita.

Il Pesto Ligure



Il Pesto Ligure

non pastorizzato



CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
PES0009	Pesto	90	12
1010617	Pesto	180	12
1010626	Pesto	650	6
1010595	Pesto	2800	2
1010605	Pesto senza aglio	90	12
1010633	Pesto rosso	90	12
1010393	Pesto rosso	650	6
PES0025	Pesto vegano	90	12



1010626

1010605

1010595

1010617

PES0009

1010633

1010393

PES0025

Ligurian Pesto

24 mesi shelf-life - non pastorizzato

Il nostro pesto, con basilico genovese DOP, Parmigiano Reggiano DOP stagionato, olio extravergine di oliva, è una tradizione tipicamente ligure. NON PASTORIZZATO.

Not pasteurized special recipe. Genovese basil P.D.O., seasoned parmigiano P.D.O., E.V.O.O. 24 months shelf-life



Le Salse Le Creme

a base di Olio Extra Vergine

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010719	Salsa noci	90	12
1010724	Salsa verde alla ligure	90	12
1010732	Crema di rucola	90	12
1010588	Crema di funghi porcini	80	12
1010712	Crema funghi e noci	90	12
1010495	Crema peperoni	90	12
1010498	Crema di salvia	90	12
1010735	Crema rucola e tonno	90	12
1010767	Crema di basilico	90	12
1010657	Patè di carciofini	90	12
1010541	Crema di pomodori secchi	90	12
1010544	Crema di pomodori secchi	650	6
1010661	Patè carciofi e tonno	90	12
1010478	Senape verde	90	12
1010403	Pesto di pistacchio	90	12

Sauces and Paste with Extra Virgin Olive Oil

Sfiziose, colorate e naturali le salse e le creme del Frantoio di S. Agata insaporiscono ogni piatto dando un tocco di raffinatezza. A base di Olio Extra Vergine.





1010016

1010399

1010398

I Piccantissimi

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010398	Peperoncini interi piccanti in olio extra vergine	190	12
1010399	Crema peperoncini piccanti in olio extra vergine	90	12
1010016	Aglio, olio, peperoncino	90	12

Chillies Vegetables and cream

I piccantissimi, sapori piccanti all'olio extra vergine.





I Battuti del Frantoio

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010708	Battuto di olive e pomodoro	180	12
1010048	Battuto di olive Taggiasca e limoni	180	12
1010051	Battuto di olive Taggiasca con basilico	180	12
1010053	Battuto di olive Taggiasca e pomodori secchi	180	12
1010056	Battuto di olive verdi e rosmarino	180	12



1010708

1010056

1010053

1010048

1010051

Battuti in Extra Virgin Olive Oil

Taggiasche Olives "Bruschette"
with tomatoes, or lemon or basil & green olives "bruschetta"

I Battuti del Frantoio adatti sul pane tostato oppure come salse da accompagnamento del pesce e delle carni, ottimo condimento per la pasta.



Le Verdure del Frantoio

in Olio Extra Vergine di Oliva



1010093

1010700

1010763

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010093	Olive Bella di Cerignola in salamoia sgocc. g170	290	12
1010091	Olive Bella di Cerignola in salamoia sgocc. g1800	2900	2
1010700	Aglio alle erbe in olio extra vergine	290	12
1010763	Antipasto reale in olio extra vergine	290	12
1010771	Antipasto reale in olio extra vergine	1600	2
1010798	Antipasto reale in olio extra vergine	2800	2



1010798

1010771

Vegetables with Extra Virgin Olive Oil

Verdure fresche Italiane impreziosite dall'olio extravergine del Frantoio di S.Agata, la giardiniera campagnola in agrodolce e la Bella di Cerignola in salamoia.



La Giardiniera del Frantoio



1010180

1010179

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010180	Giardiniera "campagnola" verdure in agrodolce	620	6
1010179	Giardiniera "campagnola" verdure in agrodolce sgocc. g1000	1500	2

"Giardiniera" sweet & sour vegetables

cauliflower, carrots, celery, courgette, red and yellow peppers, onions, green beans.

Verdure fresche Italiane impreziosite dall'olio extravergine del Frantoio di S.Agata, la giardiniera campagnola in agrodolce e la Bella di Cerignola in salamoia.



I Peperoni

in Olio Extra Vergine d'Oliva



1010944

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010944	Peperoni in Olio Extra Vergine d'Oliva	200	12

Peperoni essiccati naturalmente conditi con Olio Extra Vergine d'Oliva





1010793



1010679



1010675



1010656



1010673



1010666



I Carciofini

in Olio Extravergine di Oliva

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010679	Carciofini "nature" in olio extra vergine	290	12
1010675	Carciofini "nature" in olio extra vergine	650	6
1010678	Carciofini "nature" in olio extra vergine	1600	2
1010793	Carciofini "nature" in olio extra vergine	2800	2
1010656	Spicchi di carciofi alla contadina in olio extra verg.	290	12
1010797	Spicchi di carciofi in olio extra vergine	2800	2
1010666	Carciofini extra in olio extra vergine	290	12
1010672	Carciofini extra in olio extra vergine	650	6
1010673	Carciofini extra in olio extra vergine	1600	2
1010792	Carciofini extra in olio extra vergine	2800	2

Artichokes in Extra Virgin Olive Oil

Carciofi naturali lavorati dal fresco e carciofini in olio extravergine.





I Pomodori

in Olio Extra Vergine di Oliva

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010640	Pomodori secchi in olio extra vergine	200	12
1010645	Pomodori secchi in olio extra vergine	650	6
1010651	Pomodori secchi in olio extra vergine	1600	2
1010647	Pomodori secchi in olio extra vergine	3000	2

Tomatoes in Extra Virgin Olive Oil

i nostri pomodori secchi italiani, morbidi e ben conditi.



1010647

1010651



I Peperoni farciti

in Olio Extravergine di Oliva

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010388	Peperoncini farciti tonno, acciughe, capperi, prez.	180	12
1010378	Peperoncini farciti tonno, acciughe, capperi, prez.	280	12
1010384	Peperoncini farciti tonno, acciughe, capperi, prez.	650	6
1010386	Peperoncini farciti tonno, acciughe, capperi, prez.	2900	2
1010368	Peperoncini farciti acciuga e olive	180	12
1010372	Peperoncini farciti acciuga e olive	2900	2

Stuffed Peppers in Extra Virgin Olive Oil

I peperoncini Italiani farciti a mano, dal ripieno ricco ed equilibrato in olio extravergine di oliva.



Le Cipolle



1010755

1010759

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010759	Cipolline borrettane	280	12
1010755	Cipolline in aceto balsamico di Modena IGP	290	12

I Sali del Frantoio



1010437

1010445

1010428

1010448

1010443

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010428	Sale alle erbe	270	12
1010437	Sale speziato "Mille sapori"	90	12
1010443	Sale alle olive taggiasche	90	12
1010448	Specialità a base di sale e trufato	100	6
1010445	Specialità a base di sale Guerande IGP e tartufo estivo	100	6

Onions in Balsamic Vinegar or Extra Virgin Olive Oil

Le cipolle del frantoio croccanti e sfiziose: in olio extravergine, in aceto balsamico e miele.



Aromatic Seasalt

Ottime per insaporire carni, pesce e verdure grigliate ma anche sulle patate nel forno, per un uovo al tegame.



I Capperi del Frantoio



1010068

1010066

1010074

1010078

1010080

1010795

1010075



1010943

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010075	Capperi in aceto balsamico	90	12
1010795	Capperi in aceto balsamico sgocciolati g 2200	3200	2
1010080	Capperi in aceto di vino	90	12
1010068	Capperi al sale	70	12
1010078	Capperi in olio extra vergine	90	12
1010074	Capperini in olio extra vergine sgocciolati g 462	700	6
1010066	Capperi al sale	650	6
1010943	Cappeti essiccati	30	12

Caperberries





I Frutti di Capperi

del Frantoio

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010175	Frutti di capperi sgocciolati g 50	100	12
1010165	Frutti di capperi sgocciolati g 140	290	12
1010173	Frutti di capperi sgocciolati g 350	700	6
1010801	Frutti di capperi sgocciolati g 1500	3000	2

Caperberries



Le Spezie I Sali dal mondo



1010439

1010392

1010401

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
BIO0018	Bio pepe nero	50	6
BIO0019	Bio pepe bianco	50	6
1010391	Pepe rosa	50	6
1010392	Misto cinque pepi	50	6
1010401	Pistilli di peperoncino	10	6
1010163	Misto fiori secchi	8	6
1010439	Fiocchi di sale marino piramidali	100	6
1010440	Fiocchi di sale piramidali con limone	100	6

Spices & Salt all over the world special selection



I Funghi

in Olio Extravergine di Oliva



1010690



1010689

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010691	Funghi porcini interi in olio extra vergine	290	12
1010690	Funghi porcini tagliati in olio extra vergine	190	12
1010689	Misto funghi porcini, chiodini, muschio olio extra vergine	290	12
1010937	Funghi porcini testa nera in olio extra vergine	180	12

I Tartufi



1010853

1010060

1010859

1010856

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010853	Salsa tartufata	80	6
1010859	Crema di funghi porcini e tartufi bianchi	80	6
1010856	Specialità a base di burro al tartufo bianco	75	6
1010060	Battuto di olive Taggiasca e tartufo	90	6

The mushrooms in Extra Virgin Olive Oil

Truffles





Sgombro Orata Baccalà

I sapori del mare

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010479	Filetti di sgombro in olio d'oliva	200	12
1010346	Filetti di orata in olio d'oliva	200	12
1010032	Baccalà in Olio di Oliva	200	12

Mackerel – Gilthead – Cod in Olive Oil

Specialità esclusive di pesce ottime come antipasto ed in insalata.





Acciughe

I sapori del mare

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010740	Filetti di acciughe stesi in olio d'oliva	80	20
1010745	Filetti di acciughe stesi in olio d'oliva	200	12
1010737	Filetti acciughe arrotolati con capperi	80	20
1010747	Acciughe sotto sale del Mar Ligure	500	12

Cantabrian anchovies and Selected anchovies in oil or salt

Specialità esclusive di pesce ottime come antipasto ed in insalata.



Acciughe

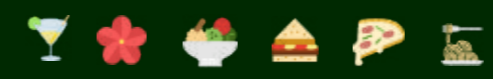
del Mar Cantabrico



CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010749	Filetti di acciughe in olio d'oliva del Cantabrico sgocc. 325 g	500	4
1010915	Filetti di acciughe in olio d'oliva del Cantabrico lattina sgocc. 29 g	50	20
1010916	Filetti di acciughe in olio d'oliva del Cantabrico lattina sgocc. 50 g	78	12

Cantabrian anchovies

Specialità esclusive di pesce ottime come antipasto ed in insalata.







Il Tonno e la Ventresca i Saporì del Mare

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010885	Filetti di tonno in olio d'oliva	1000	6
1010367	Paté di tonno	100	12
1010879	Filetti di tonno Yellowfin in olio di oliva sgocc. 140 g	185	12
1010881	Filetti di tonno Yellowfin in olio di oliva sgocc. 210 g	300	12
1010889	Filetti di tonno rosso del mediterraneo in olio d'oliva lavorato dal fresco	200	12
1010870	Filetti di tonno Alalunga (Bonito del Norte) in olio di oliva sg. 600 g	900	6
1010917	Ventresca di tonno yellowfin in lattina sgocc. 81g	111	12

Tuna Filet & yellowfin tuna belly

Tonno Rosso del Mediterraneo pescato nel Mar Mediterraneo e lavorato a mano dal fresco in Sicilia. Tonno Pinna Gialla pescato negli Oceani con metodi di pesca sostenibile (evitando catture accidentali di altre specie) e lavorato a mano.

Ventresca Pinnagialla è la parte più tenera e morbida, ricca di Omega3, lavorata a mano.

Tuna Belly yellowfin is the softest part, rich in Omega3, cleaned and packed by expert hands.



La Pasta



1010355

PAS0001

PAS0002



PAS0003

1010352

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010352	Pasta Trofiette - sem. grano duro	500	12
PAS0001	Pasta Foglie d'ulivo tricolori	500	12
PAS0002	Pasta Foglie d'ulivo agli spinaci	500	12
1010355	Trofiette tricolore - sem. grano duro	500	12
PAS0003	Croxetti - pasta sem. grano duro	500	12

Special Pasta durum wheat semolina

Una pasta artigianale della tradizione ligure e non solo...

Le Frastagliate del Frantoio



1010362



PAS0005

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
PAS0005	Frastagliate al patè' di olive taggiasche	250	18
1010362	Frastagliate all'uovo con pesto ligure	250	18

Special Pasta with pesto eggs or olives paste taggiasca or truffle

Una pasta artigianale al pesto con uova al patè di olive taggiasche o al tartufo

I Sughì e le Passate



CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010841	Sugo con tonno, sarde, acciughe	180	12
1010827	Sugo alle olive Taggiasca	180	12
1010847	Sugo di carne	180	12
1010450	Passata di pomodoro al basilico	280	12
1010829	Sugo arrabbiata	180	12
1010834	Sugo alla ligure	180	12
1010825	Sugo con funghi porcini	180	12
1010839	Sugo alle verdure	180	12

Tomatoes Sauces ready to be used & fresh "passata" Sauce

I sughì del Frantoio di Sant' Agata, buoni, già pronti solo con pomodoro fresco Italiano.





Le Marmellate

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010946	Marmellata di limoni liguri	200	12
1010945	Marmellata di arance amare	200	12
1010947	Marmellata di arance	200	12

The jams

Una piccola produzione di marmellate con gli agrumi della nostra Azienda Agricola, prodotte secondo la ricetta della tradizione di Liguria senza pectina.



Il Fiore del Frantoio



CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010348	Fiore all' olio extra vergine del Frantoio	1000	6

Christmas Cake with Taggiasca E.V.O.O. "Panettone"

Da una antica tradizione della nonna Caterina e la bisnonna Modestina della Famiglia Mela che erano solite preparare il dolce natalizio con il nostro delicato olio Taggiasca è nata l'idea del FIORE all'olio extra vergine di oliva Taggiasca del nostro Frantoio prodotto in collaborazione con un famoso pasticcere artigiano. Abbiamo così ottenuto un dolce molto morbido e profumato ancora più digeribile e leggero..

Torrone alle Olive



CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI
1010894	Torrone alle olive taggiasche candite	150	15

Soft torrone with caramelized taggiasca olives and piedemonts Hazelnuts Christmas Cake with Taggiasca Caramellized olives

Soft Torrone with caramelized Taggiasche and Piedemont hazelnuts. Torrone morbido artigianale con nocciole Piemonte IGP scelte a mano e olive taggiasche denocciolate e candite.
Prodotto con una ricetta che risale al lontano 1883.
Il torrone e' privo di gelatina alimentare, prodotto ancora con albume d'uovo.
Viene cotto in caldaie a vapore per circa due ore e mezza, modellato e tagliato.

Le Confezioni del Frantoio

CODICE	DESCRIZIONE	PEZZI
1010417	Scatola "vecchio frantoio" contenente: 500ml Olio extra vergine di oliva D.O.P., 260gr olive tagg. snocc., 180gr peperoncini farciti acciuga/oliva, 290gr carciofi nature, 180gr pesto, 90gr pat� olive taggiasche, 500gr trofiette	1
1010467	Scatola "vecchio frantoio" contenente: 500ml Olio extra vergine di oliva "ORO taggiasco", 500ml Olio extra vergine di oliva D.O.P Fiaschetta, 500ml Olio extra vergine di oliva Clivi fasciato, 500ml Olio extra vergine di oliva B.F. fasciato	1



1010467



Gift Packs: "Old Box"



Le Confezioni del Frantoio

CODICE	DESCRIZIONE	PEZZI
1020072	Confezione pinzimonio bianca contenente: 500ml Olio extravergine di oliva B.F. ceramica, 4 ciotoline ceramica	1
1010151	Confezione pinzimonio verde contenente: 500ml Olio extravergine di oliva clivi ceramica, 4 ciotoline ceramica	1

Ceramics gift box



CODICE	DESCRIZIONE	PEZZI*
1010217	100 ml olio extra vergine d'oliva D.O.P., 90 gr pesto ligure, 500 gr, Trofiette, ricettario.	6



CODICE	DESCRIZIONE	PEZZI*
1010213	500 ml olio extra vergine d'oliva D.O.P., 180 gr pesto ligure, 180 gr patè di olive taggiasche, 500gr Trofiette, 500 gr foglie spinaci, ricettario, olive tagg. in salamoia 300 gr, piatto in ceramica.	1



1010470

1010461

1010464

Scatole miste

CODICE	DESCRIZIONE	PEZZI
1010464	Confezione fiaschette 250 ml - olio extra vergine d'oliva D.O.P. Riviera Ligure Riviera dei Fiori e aceto balsamico di Modena IGP senza caramello.	6
1010470	Confezione fiaschetta 250 + 2 vasi 180 gr contenente: 1 fiaschetta 250 ml olio extra vergine d'oliva D.O.P. Riviera Ligure-Riviera dei Fiori, 1 pesto 180 gr e 1 patè di olive taggiasche 180 gr.	6
1010461	Confezione fiaschette 100 ml - olio extra vergine d'oliva D.O.P. Riviera Ligure Riviera dei Fiori e olio al limone.	6
1010462	Confezione fiaschette 100 ml - olio extra vergine d'oliva D.O.P. Riviera Ligure Riviera dei Fiori e olio al peperoncino.	6
2041052	Confezione fiaschette 100 ml - Olio extra vergine d'oliva D.O.P. Riviera Ligure Riviera dei Fiori e olio al tartufo.	6
1020287	Tube con vaso snocc. tagg. 650gr + vaso peperoncini farciti T/A/C 650gr	1

Mixed gift boxes



2041050



2040208

Gli Imballi

del Frantoio per i vostri regali

CODICE	DESCRIZIONE
2041080	Scatola marrone con finestre 4 vasi 90 gr
2041077	Scatola Frantoio 3 ante
2041075	Scatola Frantoio grande
2040208	Borsina in yuta
2041081	Scatola marrone grezza
2041050	Scatola "Vecchio Frantoio"
2040211	Borsa verde in yuta con finestra trasparente
2041569	Tube rivestito in carta stampata a 4 colori piccolo
2041570	Tube rivestito in carta stampata a 4 colori grande



Empty bag & boxes



CODICE 1040052
DESCRIZIONE Espositore Olio da baciare in legno chiaro, aperto su quattro lati.
 Misure 47x47xh190 cm



CODICE 1040066
DESCRIZIONE Espositore classico in legno scuro da parete
 Misure 50x52xh176 cm



Le Saponette del Frantoio

con Olio Extra Vergine di Oliva Taggiasca

CODICE	DESCRIZIONE
1030020	Saponetta all'Olio Extravergine di Oliva
1030021	Saponetta all'Olio Extravergine di Oliva al limone
1030022	Saponetta Scrub all'Olio di Oliva e noccioli di oliva

Di Natura Soaps with Extra Virgin Olive Oil Taggiasca variety

Saponette Di Natura a base di olio extravergine d'oliva taggiasca







Dal 1827 piccoli produttori di grande qualità

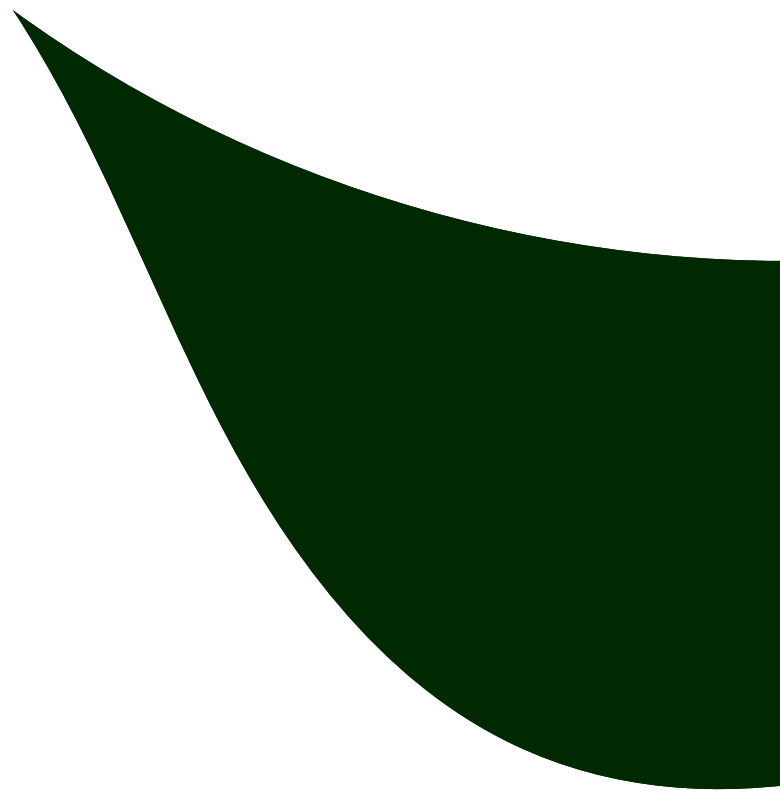


Photo
Matteo Carassale

Shooting stylist
Eleonora Turbiani

Grafica
Martina Rocco

05018



Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia di Mela C.&C. s.a.s.

Via Sant'Agata - Strada dei Francesi, 48 - I8100 Imperia - Liguria - Italia

Tel. +39 0183 293472 - Fax +39 0183 710963

frantoio@frantoiosantagata.com - ordini@frantoiosantagata.com

export@frantoiosantagata.com - www.frantoiosantagata.com