



***Оливковое масло
категории Extra virgin
Aziende Agricole Stasi***

Aulia

Масло "Аулия" из оливок сорта cellina di nardo (так называемый, «сарацинский» сорт).

Органолептическая оценка:

букет средней интенсивности, вкус consistentный, рекомендуется для ежедневного употребления.

Тип тары: бутыл из темного стекла, с дозатором ; жестяная канистра.

Объем: 0.5л, 1.0л.

Сочетание с блюдами:

овощное рагу, горячие блюда с овощами, овощные салаты, рыба на гриле, сыры средней выдержанности.



1.0л



0.5л



1.0л

Oro d'Oliva

"Оро д'Олива" в переводе с итальянского - «Оливковое золото». Масло изготавливается из отборных оливок моносорта, признанного лучшим в урожае очередного года. Относится к категории «гурмэ» - для настоящих ценителей и любителей тонких изысканных блюд. Именно это масло отбирается для наиболее престижных конкурсных программ.

Органолептическая оценка:

аромат очень насыщенный с ярко выраженными нотами томатов, свежей травы и мяты.

Тип тары: стеклянная амфора.

Объем: 0.5л

Сочетание с блюдами:

морепродукты, раки, креветки, крабы, омары, лангусты, овощи на пару, жареный тунец, тушеная свинина выдержанные сыры.



0.5л

Arciprete

"Арчипрете" в переводе с итальянского - «протоиерей, настоятель храма». Уникальная изысканная комбинация автохтонных сортов оливок (leccino, carolea, biancolilla, nocellara messinese, ogliarola salentina) - семейный секрет семьи Stasi, передающийся из поколения в поколение.

Органолептическая оценка:

цвет желтый золотистый, прозрачный, аромат сложный, характерный, выраженный, с нотами томатов, салатного латука и миндаля. Вкус тонкий обволакивающий, выраженный букет с овощными тонами, выделяются оттенки душицы и мяты, гармоничное сочетание горечи и жгучести.

Тип тары: бутыл из темного стекла, с дозатором.

Объем: 0.5л

Сочетание с блюдами:

идеально с рыбными маринадами, морепродуктами, кашами, овощным рагу, жареной рыбой, красным мясом (свинина или дичь), в холодных соусах.



0.5л

Corti Vecchie DOP Terra d'Otranto

"Корти Веккье" в переводе с итальянского «Старческие чертоги Отрантский край». Город Отранто (Otranto) провинции Лечче (Lecce) области Апулия (Puglia) расположен на берегу пролива, соединяющего Адриатическое и Ионическое моря, и известен как родина Горация - поэта «золотого века» древнеримской литературы. Масло вырабатывается из отборных оливок сортов ogliarola salentina и cellina di nardo.

Органолептическая оценка:

цвет золотистый, превосходная текучесть, вкус спелых оливок, мягкий, с ароматом луговой травы.

Тип тары: стеклянная амфора.

Объем: 0.5л

Сочетание с блюдами:

овощные салаты, горячие блюда с креветками всех видов, омары, лангусты, жареные овощи, жареная рыба ценных пород, белое мясо гриль, свежие сыры.

Термин "DOP" итальянское сокращение от «di origine protetta» - переводится буквально как «наименование охраняемого происхождения», введен в обращение регламентом С 2081/92 для обозначения соответствия продукции самым жестким критериям качества по составу и происхождению. Характеристики продукции DOP должны быть обусловлены исключительно или в превосходящей степени регионом происхождения. Под "регионом происхождения" понимается не только географическая зона, но и свойственные только данному конкретному сельскохозяйственному району традиционные способы обработки и выделки продукции. Продукция D.O.P. производится исключительно из натуральных ингредиентов и продуктов, возделанных и переработанных строго в пределах района, имя которого ей присвоено.



0.5л

Orcetta

В кувшины "орчетта" разливается масло сорта Aulia (см. выше). Глиняный кувшин с античных времен употребляется жителями Саленто (обл. Апулии, крайний юг современной Италии) для хранения жидких продуктов. Сосуды изготавливаются и расписываются вручную.

Тип тары: глиняный кувшин, покрытый глазурью.

Объем: 0.1л, 0.25л, 0.5л

В зависимости от поставки и наличия на складе поставщика, масло разливается в кувшины трех моделей: Bottle, Oval и Large Belly.

Тип закупоривания тары: пробка под термоусадочной пленкой и контрольная

"нитка" - для быстрого разрыва термоусадочной пленки.



со

0.50л



0.25л



0.1л



Оливковое дерево, называемое ещё "деревом цивилизации" - является символом мудрости. И оливковое масло, и оливковое дерево символически используется в трех основных религиях — христианство, иудаизм и ислам. Дерево было священным для Христа, Моисея и Мухаммеда. Библия упоминает оливковое масло 191 раз. В Книге Бытия, голубь держащий оливковую ветвь вернулся на Ноев ковчег, что означало конец потопа, и в настоящее время оливковая ветвь является символом мира.

Место производства:
провинция Бриндизи,
регион Апулия



Торговая марка “Aziende Agricole Stasi”

Производитель Oleificio Stasi S.r.l. Регион происхождения Localita Masseria Arciprete, Torre Santa Susanna (Brindisi), Puglia, Италия. Площадь под оливками 80 га, число продуктивных деревьев: 16 тысяч интенсивного плодоношения и 2 тысячи в возрасте более 200 лет.

На этикетке изделий стилизованное изображение старинной сторожевой башни 16-го века, выстроенной на средства местного прихода для охраны земель от набегов турецких разбойников. Доминирующий элемент края, засаженного оливковыми рощами, ныне является символом компании.

В рамках программы социальной ответственности бизнеса компания проводит дегустации для организованных туристов и экскурсии для школьников.

Agricole Stasi постоянный участник авторитетных международных смотров сельскохозяйственной продукции и специализированных выставок - SOL (Верона, Италия), Гастрономический салон «Медленное питание» (Турин, Италия), Cibus (Парма, Италия), Fancy Food (Нью-Йорк, США). Продукция компании включена в престижные гастрономические справочники «Оливковые масла категории Extravergine» M. Ореджа, «Книга об оливковых маслах и медленном питании Slow Food», справочник «Portfoil Unaprol»

Extra Virgin Olive Oil согласно определениям Международного совета по оливкам (International Olive Council) производится только из натурального масла (получено с использованием только физических методов, без химической очистки), имеет кислотность не более 0,8 %, вкус определяется как великолепный. Усваивается на 98% (подсолнечное масло лишь на 80%).

Урожай снимается с октября по начало декабря. Отжим производится не позднее 4х часов после сбора плодов, температура процесса не превышает 27-28°C. Масло содержится в специальных хранилищах в резервуарах, герметизированных азотом во избежание контакта с воздухом. Розлив осуществляется в темные стеклянные бутылки. Розлив и фасовка производятся на том же предприятии. Масло имеет длительный срок хранения, однако оригинальный вкус и полезные качества наиболее выражены в первые шесть месяцев.



Апулия — традиционная житница Италии

Апулийская твердая пшеница считается лучшим сырьем для пасты, а хлеб апулийского производства в специальной упаковке пользуется особым спросом по всей Италии. Традиционно для региона и производство оливкового масла (около 40% в масштабах страны). В Апулии процветают также виноградарство и овощеводство на поливных полях. Культивируются такие культуры, как табак, сахарная свекла, хлопок. В последние двадцать лет предприятия, связанные с переработкой продуктов аграрного сектора, развиваются в этой области особенно интенсивно.

В 1-м тысячелетии до н. э. полуостров Салентина населяли племена япигов, апулов и

мессапов. Тогда нынешнюю Апулию называли Япигия, а Апулией именовали северную ее часть.

Расцвет региона наступил в III-II вв. до н. э., во времена господства Рима. Область стала поставщиком зерна и оливкового масла, а выходы к Ионическому и Адриатическому морям способствовали торговле. Римляне проложили через Апулию Аппиеву дорогу, что подстегнуло развитие области.

После распада Римской империи в V в. н. э. в области хозяйничали племена готов и лангобардов, на смену им пришли более цивилизованные норманны из французской Нормандии (XI-XII вв.). В 1059 г. появилось герцогство Апулия, ставшее позже частью королевства Сицилия, а потом Неаполитанского королевства (Королевства обеих Сицилии). Огромный след в истории Апулии оставил король Сицилии и впоследствии император Священной Римской империи Фридрих (Фредерик) II Гогенштауфен (1194-1250), построивший много замков, установивший жесткие нормы права и покровительствовавший художникам. В 1266 г. власть над Апулией у германцев на два века перехватили французы из Анжуйской династии. Их сменили испанцы Арагонского дома, а в XVIII в. династия Бурбонов. Итальянской Апулия стала лишь в 1861 г. одновременно с созданием единого Итальянского королевства.





OlivaITALIA

NATURALE. VERO. ITALIANO

Импортёр и официальный дилер в России и странах ЕАЭС

Тел.: 7(985)233-95-04
olivaitalia@udi.ru
www.olivaitalia.ru