



ARGENZIANO®



## I NOSTRI OLI

Siamo il territorio che viviamo. Il nostro viaggio parte dall'Irpinia: la nostra terra, un grande albero dalle radici profonde; e dal suo frutto, l'olio Evo, il nostro tesoro più prezioso. La colonna portante del nostro brand è la sinergia tra territorio, le sue olive e la preziosa mano dell'uomo che ogni giorno ci supporta nella realizzazione di un prodotto straordinario.

La grande cura nella selezione delle zone di provenienza delle olive e l'estrema attenzione nei delicati percorsi di lavorazione hanno reso possibile la creazione di oli unici certificati come la denominazione di origine protetta e quelli da agricoltura biologica.





## DOP

Olio extra vergine di oliva 100% italiano  
DOP COLLINE SALERNITANE

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Certificato da organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf

Estratto a freddo  
Acidità max : 0,3%

Formati disponibili 250 ml | 500 ml



BIO

Olio extra vergine 100% italiano  
BIOLOGICO

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle  
olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Estratto a freddo  
Acidità max : 0,4%

Formati in vetro disponibili 250 ml | 500 | 1000 ml  
Formati in latta disponibili 2 | 5 lt



EVO

Olio extra vergine di oliva 100% italiano

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Estratto a freddo

Estratto a freddo

Acidità max : 0,5%

Formati in vetro disponibili 250 ml | 500 | 1000 ml

Formati in latta disponibili 2 | 5 lt



## DENOCCIOLATO

Olio extra vergine di oliva 100% italiano  
DENOCCIOLATO

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

La denocciolatura separa la polpa delle olive dal nocciolo prima di proseguire con il processo di frangitura.

Estratto a freddo  
Acidità max : 0,3%

Formati disponibili 250 ml | 500 ml



## FAVOIOSA

Olio extra vergine di oliva 100% italiano  
MONOCULTIVAR FAVOIOSA

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Estratto a freddo  
Acidità max : 0,3%

Formati disponibili 250 ml | 500 ml



## RAVECE

Olio extra vergine di oliva 100% italiano  
MONOCULTIVAR RAVECE

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Estratto a freddo  
Acidità max : 0,3%

Formati disponibili 250 ml | 500 ml



## ITRANA

Olio extra vergine di oliva 100% italiano  
MONOCULTIVAR ITRANA

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Estratto a freddo  
Acidità max : 0,3%

Formati disponibili 250 ml | 500 ml



## BIO DOP

Olio extra vergine 100% italiano  
BIOLOGICO DOP COLLINE SALERNITANE

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle  
olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.  
Certificato da organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf

Estratto a freddo  
Acidità max : 0,4%

Formati in vetro disponibili 500 ml  
Formati in latta disponibili 2 | 5 lt



## CERAMICA DIPINTA A MANO

Tutti i nostri oli, eccetto la Dop, sono disponibili in colorati orci in porcellana bianca dipinta a mano.

Abbiamo voluto donare un tocco di colore alle vostre tavole dipingendo sulle bottiglie un filo d'olio a rappresentare la nostra vision:

*“ quando l'eccellenza incontra la passione, la qualità fila liscia come l'olio ”*



## CONFEZIONI REGALO

Argenziano Italia per un regalo di gusto.  
Orci e bottiglie con confezioni regalo pratiche ed eleganti.

“

*Quando l'eccellenza incontra la passione  
la qualità fila liscia come l'olio*