

Terre del Casale

Olio Extravergine

*Olio Extra Vergine
nel Parco nazionale del Cilento*

Coltivazione:

100-600 metri sul livello del mare

Cultivar:

Rotondella, Frantoio, Salella, Pisciotana

Sistema di raccolta:

a mano e/o meccanico

Sistema di estrazione:

a freddo, con frangitore a pietra di granito
e ciclo continuo integrale

Quantità in un anno:

circa 1000 quintali

Prodotto esclusivamente dai soci della
cooperativa "Nuovo Cilento"
nel Parco Nazionale del Cilento.

L'olio "Terre del Casale"

ha un sapore equilibrato, distinto e dolce.

Quest'olio di oliva extravergine
si può utilizzare per tutti i piatti freddi e caldi.

L'Olio "Terre del Casale"

si distingue per una relazione ottima tra
prezzo e qualità.

Gli oli della

Cooperativa "NUOVO CILENTO"

sono prodotti nel

"Parco Nazionale del Cilento"

dalle olive dei nostri 280 soci .



**A TAVOLA CON I NOSTRI
OLI EXTRAVERGINI**

Biologico

Terre Antiche

DOP

Terre dei Monaci

Extra

Terre del Casale

PIÙ SAPORE

E' la garanzia della genuinità.

PIÙ RISPARMIO

*Ne usi di meno, perché rende di più,
e i tuoi cibi sono più leggeri.*

PIÙ SALUTE

*Noi certifichiamo in etichetta gli antiossidanti e le
vitamine, che proteggono dall'invecchiamento
e favoriscono la rigenerazione cellulare.*

Cooperativa Agricola "NUOVO CILENTO"

84070 SAN MAURO CILENTO

Tel +39 974 903 243

www.cilentoverde.com • info@cilentoverde.com

Terre Antiche

Olio Biologico

*Olio Extra Vergine d'Oliva
Biologico*

Coltivazione:

200-600 metri sul livello del mare

Cultivar:

Rotondella, Frantoio, Saella, Pisciotтана

Sistema di raccolta:

a mano e/o meccanico

Sistema di estrazione:

a freddo, con frangitore a pietra di granito
e ciclo continuo integrale

Quantità in un anno:

circa 500 quintali

Sistema di controllo e certificazione:

AIAB (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica)

Prodotto da 30 agricoltori

con coltivazione esclusivamente biologica
nel Parco Nazionale del Cilento.

"L'Olivo Bio" "Terra Antiche"

ha un sapore equilibrato e distinto
e si può utilizzare per tutti i piatti freddi e caldi

La certificazione **biologica**



*richiede che nella coltivazione siano usati
solo prodotti naturali.*

Terre dei Monaci

Olio D.O.P Cilento

*Olio Extra Vergine
con il Certificato D.O.P Cilento
a denominazione di origine protetta.*

Coltivazione:

100-600 metri sul livello del mare

Cultivar:

Rotondella, Frantoio, Saella

Sistema di raccolta:

a mano e/o meccanico

Sistema di estrazione:

a freddo, con frangitore a pietra di granito
e ciclo continuo integrale

Quantità in un anno:

circa 1000 quintali

Sistema di controllo e certificazione:

ISMECERT

Riconoscimenti:

Vincitore per gli anni 2003, 2004, 2005, 2006
del Premio Nazionale "Sirena d'Oro di Sorrento".

Prodotto esclusivamente da agricoltori
con certificazione D.O.P. nel Parco Nazionale del Cilento.

L'olio "Terre dei Monaci"

ha un sapore tipico e inconfondibile
con una note decise di amaro e piccante.
Questo olio di oliva della classe più alta si può utilizzare per
tutti i piatti; è specialmente apprezzato nella cucina fredda.

La certificazione **DOP**



*esige l'osservanza di un disciplinare di produzione UE
e la tracciabilità della provenienza dal Cilento.*