



## CONDUZIONE BIOLOGICA E TUTELA DELL'AMBIENTE CIRCOSTANTE

L'azienda è da sempre stata condotta con grande attenzione ambientale e in regime biologico.

Siamo guidati dalla convinzione che l'ambiente naturale degli ulivi in questa regione deve essere conosciuto e preservato al fine di mantenere un'alta qualità dell'olio d'oliva.

Un obiettivo è quindi quello di preservare la biodiversità e di rispettare e proteggere le piante selvatiche tipiche di questa regione, come ad esempio, il mirto, il pero selvatico, il timo e la macchia mediterranea che aiutano tenere lontana la temuta mosca dagli ulivi.

Ci affidiamo anche a misure naturali come il diserbo meccanico e manuale e la raccolta anticipata.

## LAND MANAGEMENT, SUSTAINABILITY & ENVIRONMENTAL PROTECTION

*The uniqueness of this region and its rich land is a gift that our family is committed to protecting. Guided by the conviction that the environment, its biodiversity, and natural habitat of the olive trees of the region is to be recognised, honoured, and preserved. In order to best achieve this we believe in using sustainable, organic agricultural methodologies that avoid genetically modified plants, seeds or treatments.*

*Not only are we convinced that this produces the highest quality olive oil, it also prioritises maintaining and preserving the biodiversity of wild plants native to this Mediterranean region. To eliminate the need for herbicides and pesticides, we use natural methodologies such as plowing and early harvesting. We actively encourage the growth of naturally occurring local plants such as Myrtle, Wild Pear, Broom, Blackberry, all known to have beneficial properties that help protect the olive trees from the destructive olive fly.*

## STORIA E LUOGO DELL'AZIENDA

Gli ulivi hanno sempre fatto parte del paesaggio della regione Puglia. Immersi nel paesaggio mediterraneo, i nostri uliveti giacciono in collina a circa 160 m sul livello del mare nei terreni della **Masseria Pietrasanta** che appartiene alla famiglia dal 1880 e da allora è stata gestita di generazione in generazione.

Gli uliveti si trovano ai piedi della Riserva Naturale di **Torre Guaceto** con 1.200 ettari protetti dal World Wildlife Fund (WWF). A circa 5 km di distanza si trova il mare Adriatico (Mare Adriatico).

La tenuta comprende ulivi che raggiungono i 1000 anni, monumenti viventi che forniscono un olio di oliva particolarmente pregiato e saporito.

## HISTORY AND LOCATION OF OUR FARM

*Olive trees have always been an intrinsic part of the landscape of the Puglia region of Southern Italy. Embedded in Puglia's rich Mediterranean countryside, **Masseria Pietrasanta**, and its surrounding olive groves are situated just 5km from the Adriatic Sea, in the foothills of the 1200 hectare WWF protected nature reserve of **Torre Guaceto**.*

*Passed from generation to generation and tended to by our family since 1880, Masseria Pietrasanta's land is rich with huge olive trees up to 1000 years old. These extraordinarily beautiful living monuments provide exceptionally flavourful olive oil of the highest quality, the high polyphenol content and extremely low acidity make it not only delicious but also bursting with antioxidants.*

# AZIENDA AGRICOLA L'ESSENZA di Puglia BOUTIQUE FARMING



*Care, passion and dedication*



# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Extra Virgin Olive Oil

Azienda Agricola L'Essenza di Puglia  
Strada Belvedere V, n. 1  
72012 Carovigno (BR) - ITALY

+39 335 1094136  
info@essenzadipuglia.it  
www.essenzadipuglia.it



WEBSITE

## OLIO D'AROLA

Sapido, ma con note fruttate medie, mai eccessive e marcate, esalta le pietanze senza coprirle, con lieve persistenza di un retrogusto amarognolo ben bilanciato, talvolta piccante ma di leggera e piacevole intensità.



### Colore

Giallo dorato intenso, con riflessi verdolini, limpido.

### Profumo

Fruttato, che offre all'olfatto rimandi vegetali e suggestioni di erba fresca.

### Gusto

Presenta una lieve e caratteristica nota amara tipica della cicoria selvatica.

### Abbinamenti Gastronomici

Ottimo per accompagnare diversi piatti come insalate crude miste, verdure lesse, zuppe, grigliate di carne e pesce.

### Varietà (Cultivar)

Ogliarola Salentina. Varietà autoctona e antichissima della penisola salentina.

Età delle piante 600-1000 anni circa.

**Bottiglia** 100 ml - 250 ml - 500 ml - 750 ml

**Lattina** 1 l - 3 l - 5 l

## D'AROLA OLIVE OIL

*Robustly flavourful with medium-fruity notes, never excessive or too pronounced, enhances the taste of dishes without overpowering them, with a mildly well-balanced bitter aftertaste, sometimes spicy but with a light and pleasant intensity.*

### Color

*Intense golden yellow with green reflections, clear.*

### Fragrance

*Fruity, reminiscent of herbs and fresh grass.*

### Taste

*A gentle yet distinctive bitter note reminiscent of Puglia's wild chicory.*

### Serving Suggestions

*Excellent finishing oil to accompany dishes such as mixed raw salads, cooked vegetables, soups, grilled meat and fish.*

### Variety (Cultivar)

*Ogliarola Salento. Autochthonous and ancient variety from the Salento Peninsula.*

*About 600-1000 years old trees.*

**Bottle** 100 ml - 250 ml - 500 ml - 750 ml

**Tin** 1 l - 3 l - 5 l

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO

I nostri oli aromatizzati sono prodotti per infusione con materie prime di altissima qualità che oltre ad arricchire i piatti con gradevoli sfumature aromatiche e sensoriali contribuiscono a aumentare l'assimilazione di preziosi nutrienti benefici per il nostro organismo.

### LIMONE

Consigliato per insalate, verdure, carpacci, pesce crudo o affumicato, crostacei, carni bianche, pasta, pasticceria.

### PEPERONCINO

Consigliato per primi piatti, zuppe, grigliate, insalate, pizza e piatti etnici.

### ERBE MEDITERRANEE (salvia, timo, rosmarino)

Consigliato per bruschette, carpacci, mozzarella, tagliate di carne, carni bianche, risotti, zuppe e pesce.

### BRUSCHETTA (aglio, origano, pomodoro)

Consigliato su pane, carpacci, mozzarella, insalata di pomodoro, pesce, carni bianche, pasta.

### CIOCCOLATO

Consigliato su tagliata di carne, carpacci, pere e formaggi, gamberoni e fichi, pasta, pasticceria.

**Bottiglia** 100 ml

## FLAVOURED EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

*Our flavoured oils are produced by infusion with the highest quality raw materials which, in addition to enriching dishes with pleasant aromatic and sensorial nuances, contribute to increasing the assimilation of precious nutrients beneficial to our body.*

### LEMON

*Recommended for salads, vegetables, carpaccio, raw fish or smoked shellfish, white meats, pasta, pastry.*

### CHILLI PEPPER

*Recommended for first courses, soups, grilled salads, pizza and ethnic dishes.*

### MEDITERRANEAN HERBS (sage, thyme, rosemary)

*Recommended for bruschetta, carpaccio, risotto, flank steak, white meats, fish dishes, soups.*

### BRUSCHETTA (garlic, oregano, tomato)

*Recommended on bread, carpaccio, mozzarella, tomato salad, fish, white meat, pasta.*

### CHOCOLATE

*Recommended for sliced beef, carpaccio, pear and cheese, prawns with figs, pasta, pastry.*

**Bottle** 100 ml

