TIMPERIO
dal 1943

UNA PASSIONE DI FAMIGLIA

DAL 1943

1943 — FONDAZIONE

A Colletorto, in Molise, Michele ed Anna Timperio danno vita ad una piccola società di produzione di olio extra vergine di oliva.

1945 — NUOVO INIZIO

Grazie anche alla liberalizzazione dei prodotti alimentari, nel 1945 l'attività riprende con rinnovata energia dopo un anno di interruzione.

1992 — ATTENZIONE ALLA QUALITÀ

Al fine di migliorare gli standard qualitativi delle proprie produzioni, Timperio instaura uno stretto rapporto di collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università degli studi del Molise.

1998 — PRIMI PASSI OLTREOCEANO

Timperio inizia a distribuire in Nord America, entrando nel mercato Canadese e Statunitense.

2000 — CRESCITA INTERNAZIONALE

Timperio continua la sua crescita internazionale penetrando nei mercati del Nord Europa (Belgio, Germania, Polonia, Svizzera) e Sud America (Brasile).

2004 — CAMBIO DI MARCIA

Si inaugura la nuova sede aziendale per adeguare l'attività a moderni standard tecnologici, qualitativi e di servizio. Viene installato un innovativo impianto di estrazione Pieralisi a ciclo continuo e a freddo.

2015 — PRIMI PASSI IN ORIENTE

Timperio raggiunge il Sud-Est Asiatico e l'Australia. La città-Stato di Singapore viene scelta come hub regionale.

2017 — OGGI

Timperio installa un nuovo impianto di produzione "Pieralisi" altamente innovativo. Eco-compatibilità e maggiore contenuto di polifenoli nei prodotti finiti sono le due motivazioni alla base di questa iniziativa.

I NOSTRI VALORI

ECCELLENTE QUALITÀ

DEDIZIONE AL CLIENTE

ARTIGIANALITÀ

INNOVAZIONE

ONESTÀ

SOSTENIBILITÀ

I nostri valori guidano le nostre attività quotidiane e riflettono ciò in cui crediamo.

LA NOSTRA VISIONE

"La nostra visione è duplice. Va ben oltre il deliziare il palato dei nostri clienti con uno squisito olio extra vergine di oliva. Questo è solo il punto di partenza. Affiancato a tale grande desiderio, teniamo a cuore le sorti del nostro territorio e promuoviamo fortemente l'agricoltura sostenibile per preservare la "risorsa ambiente". Lavoriamo sodo per raggiungere risultati eccellenti su entrambi i fronti."

ORLANDO TIMPERIO

LA NOSTRA MISSIONE

Preservando l'antica sapienza ereditata da generazioni di maestri oleari, la missione dell’Oleificio Timperio è di adottare le piú moderne tecnologie di produzione per offrire oli extra vergine di oliva (evo) 100% Italiani dall'inconfondibile sapore di qualità sulle tavole di tutto il mondo.

PERCHÉ SCEGLIERE TIMPERIO?

Attraverso sistemi automatici di controllo della temperatura, assicuriamo che in produzione la temperatura sia mantenuta sempre al di sotto dei 27° C.

Per garantire massima freschezza, elevato contenuto di antiossidanti e bassa acidità dei nostri oli, lavoriamo le olive entro 12 ore dalla raccolta.

Non perdiamo mai di vista la nostra missione. Il nostro impegno è di produrre oli extra vergine d'oliva di elevato profilo qualitativo ricchi di antiossidanti naturali.

Abbiamo piena visibilità e controllo sull'intero processo produttivo

Da sempre ci impegniamo al massimo per fornire ai nostri clienti un servizio di eccellente qualità alle migliori condizioni di mercato.

La varietá Gentile Nera di Colletorto e il suo olio extra vergine di oliva sono registrati con il marchio Molise® di Denominazione di Origine Protetta (DOP)

COSA DICONO DI NOI

«Ho incontrato Orlando nel 2012. Da allora siamo diventati buoni amici e partner commerciali. I nostri clienti adorano gli oli Timperio per il loro gusto unico, rapporto qualità-prezzo e qualità».

JOANNA, POLONIA

«Collaboriamo con l'Oleificio Timperio da circa 20 anni. Oltre a distribuire i loro oli ai nostri clienti in tutta la regione del Winnipeg, li utlizziamo anche in famiglia».

PETER, CANADA

«La qualità è di casa!».

LORENZO, ITALIA

I NOSTRI OLI EVO

LA SELEZIONE ORGANICA

Olio extra vergine di oliva di primissima qualità ottenuto dalla prima spremitura a freddo delle migliori olive di Colletorto, coltivate con amore secondo i più rigorosi standard di agricoltura biologica certificati da Suolo e Salute®.

GLI OLI EVO TRADIZIONALI

Un equilibrio unico di sapori intensi e freschi, con un gradevole retrogusto di amaro e piccante. I nostri oli extra vergine di oliva non solo solleticaranno le tue papille gustative, ma aumenteranno anche il contenuto nutrizionale dei tuoi pasti.

GLI OLI EVO AROMATIZZATI

Celebrando l'anima della cucina e cultura italiana, questi condimenti combinano erbe ed ingredienti tipici della regione del Mediterraneo con il suo alimento principe: l'olio extra vergine di oliva. Lascia che le tue papille gustative siano sedotte dal gusto squisito degli oli extravergine di oliva Timperio aromatizzati al tartufo bianco, peperoncino, basilico, aglio & rosmarino e limone.

SELEZIONE ORGANICA

TIMPERIO BIO/OLIO

Non c'é niente di paragonabile a questo eccezionale olio extra vergine di oliva di qualitá superiore. É prodotto dalla prima spremitura delle migliori olive Italiane, coltivate con amore nel rispetto dei piú rigorosi standard di agricoltura biologica e certificato da Suolo e Salute®.

Il suo sapore intenso e corposo lo rende il perfetto condimento salutare, il vero tocco finale per i tuoi piatti. Provalo sulle verdure crude o al vapore, con carne, pasta, pesce, nei piatti a base di riso, e sulla pizza. Scopri tutto il piacere di una cucina incredibilmente gustosa e super salutare, grazie ai suoi ricchissimi nutrienti.

OLI
EVO TRADIZIONALI

TIMPERIO NOBILE

La raccolta anticipata delle olive prossime alla maturazione infonde a questo olio extra vergine d'oliva un bilanciamento unico tra un'intensa freschezza e un sapore piccante e persistente, dal carattere piacevole e dal retrogusto amarognolo.

È un condimento speciale per tutti i tuoi pasti: nutriente, sano e gustoso. Ricco di naturale bontá, porterá a ogni genere di piatto un aroma straordinariamente fresco e un sapore squisito.

Pochi cucchiaini di Timperio Nobile sui tuoi piatti non solo cattureranno il tuo palato, ma ridurranno anche il rischio di patologie cardiovascolari, il livello di colesterolo cattivo (LDL), la quantitá di zuccheri nel sangue e renderanno splendente la tua pelle.

TIMPERIO GENTILE

È un olio extra vergine di qualità, frutto di olive mature della raccolta tardiva, un morbido equilibrio di sapori decisi, profumo di olive fresche e sentori di pomodoro e mandorle.

Il suo gusto equilibrato con un elevato punto di fumo, superiore alle temperature di cottura standard, lo rendono una scelta eccellente per qualsiasi tipo di cottura: arrosto, rosolatura, frittura al salto e frittura profonda.

L'Olio Timperio Gentile non solo aggiunge ai tuoi piatti sapori sorprendenti, ma ne aumenta anche il contenuto nutrizionale, perché conserva tutti i suoi salutari benefici durante la cottura.

É la scelta perfetta per il benessere tuo e della tua famiglia: perché non provarlo?

OLI EVO
AROMATIZZATI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO

La perfetta combinazione tra gli intensi odori del bosco e la bontà della natura in un condimento che delizierá anche i palati dei piú esigenti amanti del tartufo. Lascia sedurre le tue papille gustative dal sapore squisito e delicato del tartufo bianco appena raccolto dai monti dell'Alto Molise. Poche gocce saranno il tocco di classe per pasta, insalate, risotti e pizza.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AL BASILICO

Questo condimento é un vero omaggio all'anima della cucina italiana, combinando la pianta aromatica favorita in tutto il Mediterraneo con il suo pupillo- l'olio extra vergine di oliva.
Il nostro olio extra vergine di oliva aromatizzato al basilico riempie la tua cucina con la fragranza e l’aroma del basilico fresco Italiano raccolto in piena estate.
Racchiude tutto il profumo dell'estate Italiana nel suo gusto deciso e nell'innata freschezza, rendendo la tua cucina super nutriente e coccolando il tuo palato. Provalo su tutti i tuoi piatti preferiti a base di verdure, pastasciutte, insalate e, soprattutto, pomodoro. Ti sorprenderá perfino sui sorbetti.

OLI EVO
AROMATIZZATI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO ALL'AGLIO E AL ROSMARINO

La coppia favolosa di due ingredienti classici della cultura culinaria italiana: l'aglio fresco e il meraviglioso aroma del rosmarino.

Il nostro olio Timperio Nobile aromatizzato all'aglio e al rosmarino aggiunge una naturale bontá alle insalate. È consigliato per le marinature o come condimento saporito per carni alla griglia, pesce e verdure.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AL PEPERONCINO

Lo speziato abbinamento dell'Olio Timperio Nobile con i peperoncini secchi attentamente selezionati nel nostro territorio, ha come frutto il nostro olio extra vergine d'oliva al peperoncino.

Col suo gusto piacevolmente speziato ed equilibrato, renderá incredibilmente stuzzicanti i piatti di pasta, le zuppe, le salse e le pizze..

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AL LIMONE

Mettendo in risalto i tipici sapori del Mediterraneo, questo olio extra vergine d'oliva aromatizzato al limone porta in tavola il profumo intenso dei limoni di Sicilia.

L'Olio Timperio Nobile aromatizzato al limone rende appetitosi i piatti di pesce, le insalate, le verdure cotte e crude e le carni bianche.

VIRTÙ SALUTISTICHE
OLIO EVO

TIMPERIO

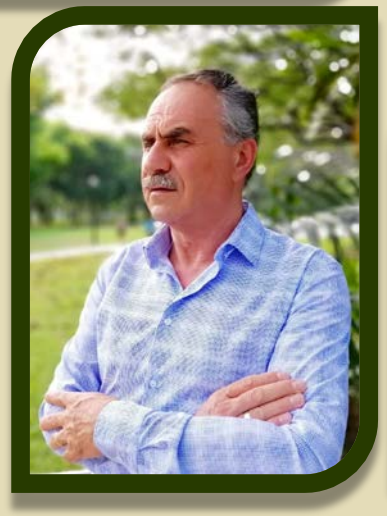
- MIGLIORA LA SALUTE DEI CAPELLI
- ABBASSA IL COLESTEROLO
- RIDUCE IL RISCHIO DI CANCRO
- RINGIOVANISCE LA PELLE
- É UN ALLEATO CONTRO LA STITICHEZZA
- PROPRIETÀ ANTINFIAMMATORIE
- RINFORZA LA SALUTE MENTALE
- ABBASSA LA PRESSIONE SANGUIGNA
- INIBISCE LA PERDITA DI CALCIO
- AIUTA A CONTROLLARE IL DIABETE DI TIPO 2

LA FAMIGLIA TIMPERIO

MICHELE & ANNA TIMPERIO:
I FONDATORI

FAMIGLIA TIMPERIO

ORLANDO TIMPERIO:
AMMINISTRATORE DELEGATO



ORLANDO & ADELE TIMPERIO

SITO DI PRODUZIONE

2017

è l'anno di installazione di un modernissimo sistema di estrazione centrifuga del Gruppo Pieralisi che garantisce un maggiore contenuto di polifenoli nel prodotto finito.

12

sono le ore che intercorrono tra la raccolta e la molitura in frantoio per garantire la massima freschezza, un alto contenuto di antiossidanti e una bassa acidità dei nostri oli extra vergine di oliva.

27

gradi è la temperatura massima consentita in produzione. Eseguiamo solo ESTRAZIONE A FREDDO per salvaguardare e garantire la massima qualità delle nostre produzioni.

PREMI & CERTIFICAZIONI

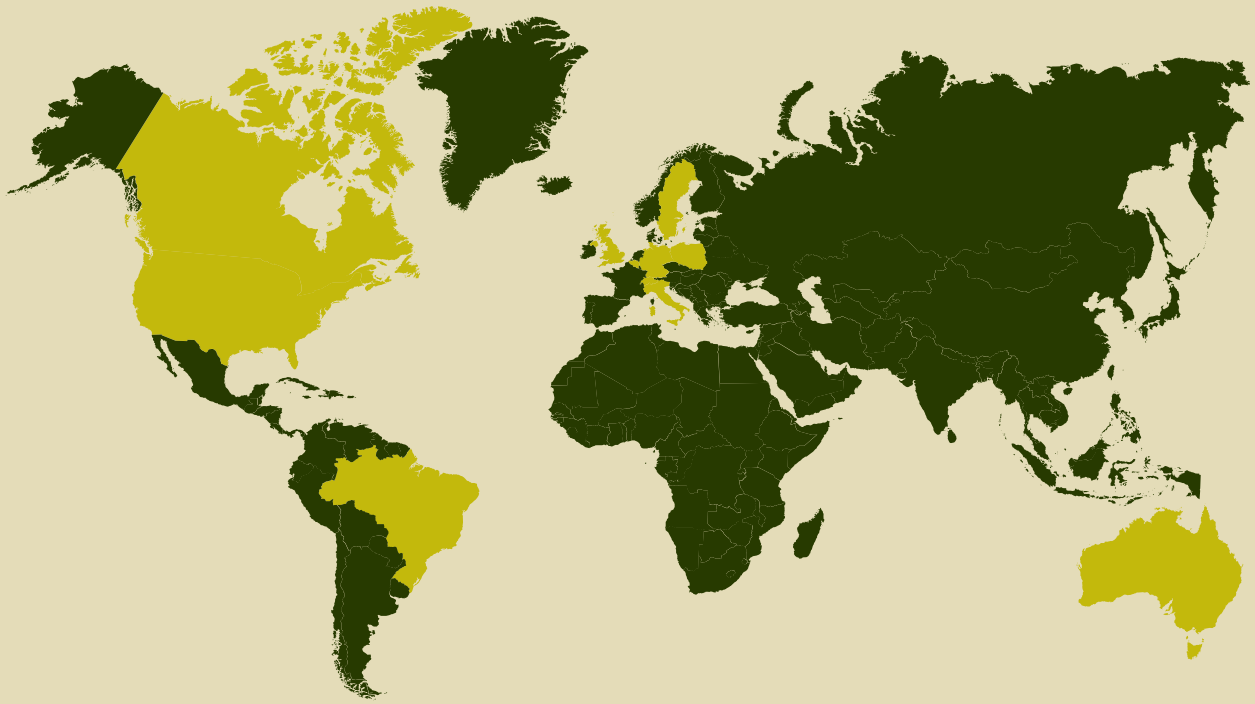
Adottiamo gli standard di agricoltura biologica più rigoroso certificati da Suolo e Salute®, ente di controllo autorizzato dal Ministero Italiano delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Offriamo ai nostri clienti l'opportunità di ricostruire la tracciatura completa dei nostri prodotti, dall'oliveto alla bottiglia.

The Guild of Fine Food and Retailers, United Kingdom: Gold Award – Olio Evo aromatizzato al Tartufo bianco (2015)

The Guild of Fine Food and Retailers, United Kingdom: Silver award - Olio Evo aromatizzato al Limone (2015)

DOVE SIAMO
NEL MONDO



CONTATTI

Per saperne di più sulla nostra passione di famiglia per gli oli extra vergine di oliva, non esitare a contattarci

info@timperio.co

+39 368 260088

www.timperio.co

Otimperio

olio_timperio