

LE FERRE

— OLIO —
EXTRAVERGINE
— D'OLIVA —



- PUGLIA | APULIA -



LE FERRE

Le Ferre è azienda pugliese di riferimento nella produzione, nel confezionamento e nella commercializzazione di oli extravergine d'oliva, in Italia e nel mondo. Dinamismo, ricerca produttiva e sensoriale, elasticità nella gestione dei processi, caratterizzano il nostro lavoro quotidiano intorno al prodotto e ai clienti.

Le Ferre is an apulian company leader in production, packaging and marketing of extra virgin olive oils in Italy and worldwide. Dynamism, productive and sensory research, elasticity in process management, characterize our daily work around the product and the customers.

Chi siamo
Who we are

Azienda
Company

Un' Azienda olearia italiana, dinamica e innovativa, di consolidata affidabilità focalizzata su sviluppo, qualità e clientela.

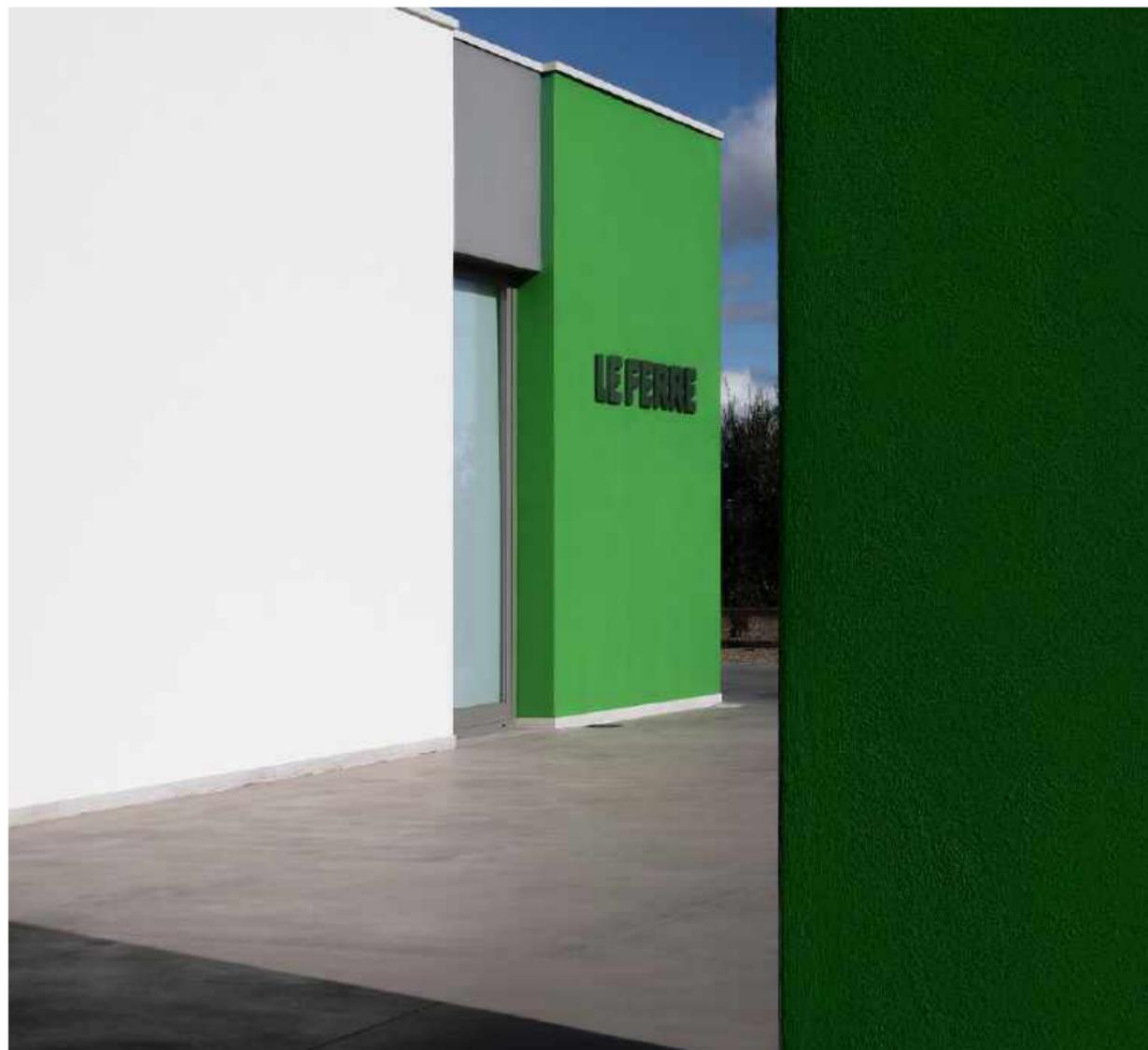
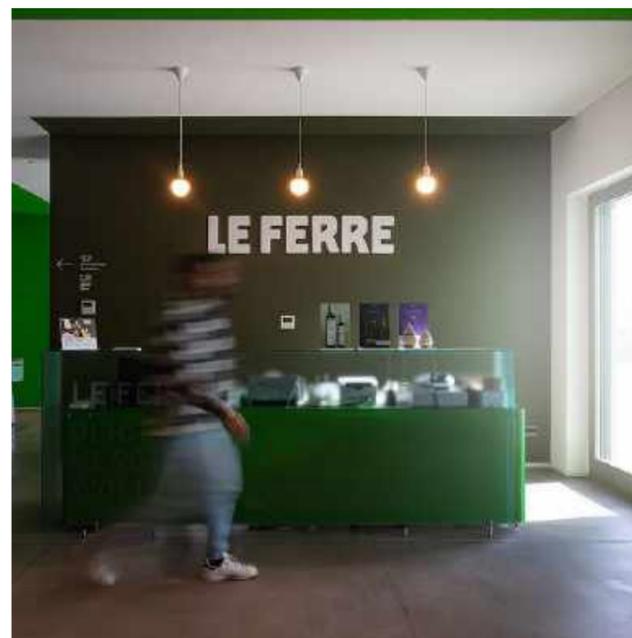
Italian olive oil company, dynamic and innovative, with a successful track record of product innovation, quality standards and customer focus.

Esperienza
Experience

Da oltre 15 anni lavoriamo esclusivamente nel comparto oleario, nella produzione e commercializzazione in Italia e all'estero.

Since more than 15 years we are focused on the olive oil industry, producing the best quality extra virgin olive oil and delighting customers in Italy and across the Globe.

LE FERRE



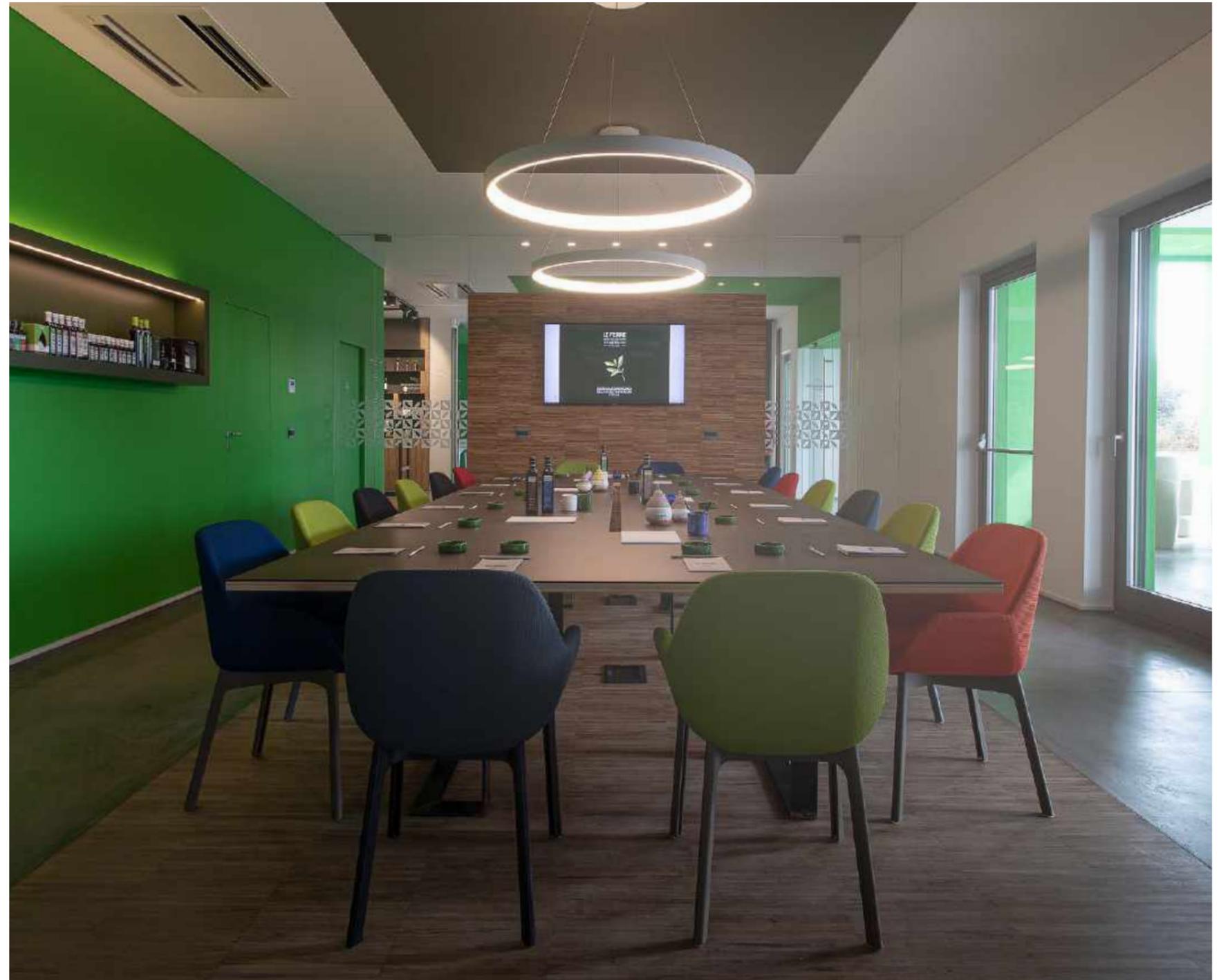


Team Team

Un team di professionisti qualificati, affermati e appassionati, amanti della propria Terra e del suo olio.

A team of qualified and successful professionals, passionate about their land and its unique olive oil.





Sala degustazione (in alto a sinistra e immagine a destra) e Showroom.

Tasting room and Showroom.



Showroom



Zona Showcooking

LE FERRE

Dove siamo
Where we are

Puglia

Regione di eccellenza riconosciuta nel Mondo per la qualità del suo olio da olive.

Leader in Italia con oltre il 50% della produzione nazionale di olio extravergine di oliva.

Puglia, region of excellence, recognized in the world for the quality of its olive oil.

Leader in Italy with more than 50% of the national production of extra virgin olive oil.

50%

della produzione nazionale di olio extravergine di oliva
of the national production of extra virgin olive oil.

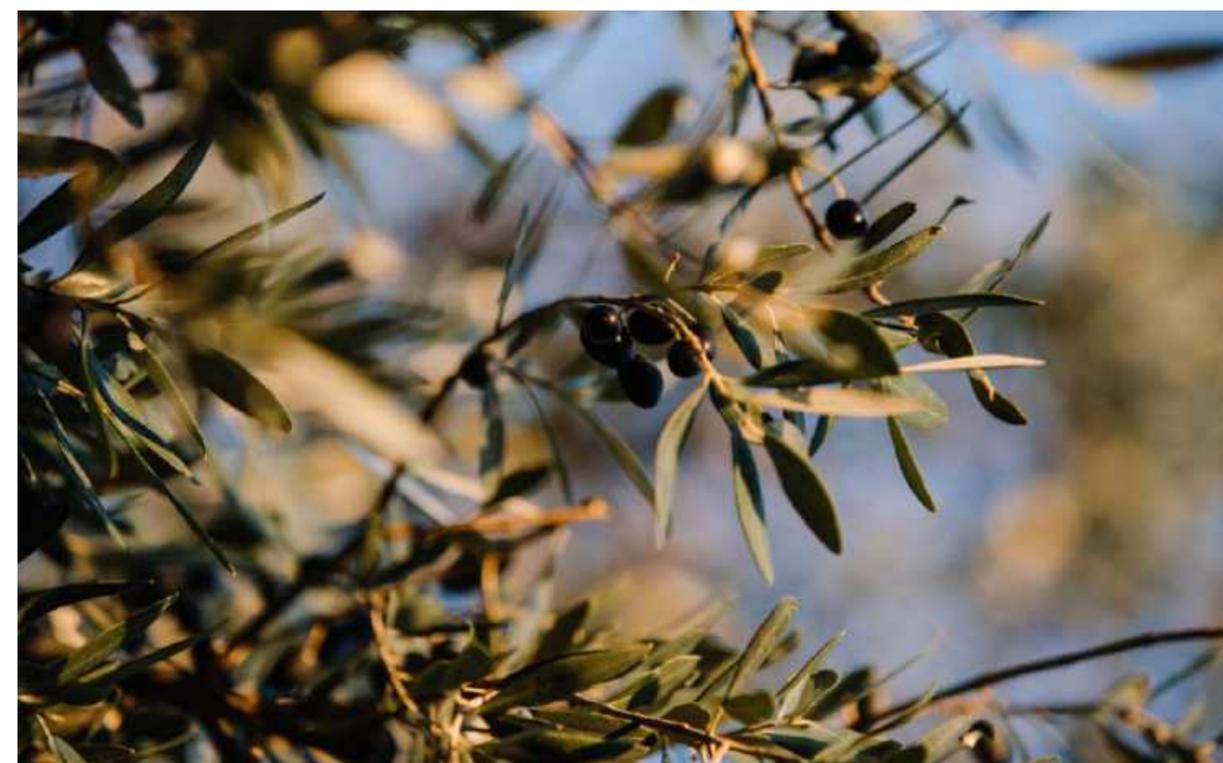
Le Ferre

È il nome di una contrada in agro di Castellana dove curiamo alcuni ulivi secolari, simbolo dei nostri valori.

Siamo al centro di uno strategico triangolo tra Bari, Taranto e Matera (vicina Basilicata).

LE FERRE is the name of a district in the countryside of Castellana where we take the best care of few old secular olive trees, living testimony of our land, tradition and values.

We are at the center of a strategic triangle, nestled between Bari, Taranto and Matera (close Basilicata).





Cosa facciamo

What we do

Oli Extravergine d'oliva e condimenti aromatizzati in una offerta ampia, molteplice, unica: dalla spiccata armonia dei Blend, ai preziosi bouquet di ciascun Monovarietale, alla ricca gamma degli Aromatizzati e le linee Luxury e certificate.

Un mondo di sapori e profumi, per impreziosire ogni assaggio.

The goodness of extra virgin olive oil in a careful selection of Le Ferre products that enhance its versatility and sensory properties. A wide, rich offer: from the harmony of Multivarietale to the precious bouquet of every Monovarietale, from the original Autentico line to the rich array of Flavoured olive oil.

A world of flavours and scents, to enhance every tasting!



5

Blend

Ricerca e composizione di sapori per trovare l'equilibrio perfetto. E' «l'arte del blend».

The perfect mix of olive oils, to create a unique balanced flavour. This is the "art of blending".

10

Monovarietali

I primi in Italia a diversificare la produzione per «cultivar» di olive, sin dal primo anno di fondazione.

The first in Italy to innovate and diversify with the introduction of olive oils by single "cultivar".

30

Aromatizzati

Disponiamo della più ampia gamma di condimenti Aromatizzati in olio extravergine d'oliva.

We offer the largest selection of Flavoured extra virgin olive oils.

1

Biologico con Aromatizzati 9

Filiera biologica certificata per soddisfare le esigenze di tutti i clienti.

Organic extravirgin olive oil and condiments to satisfy special needs.

1

Indicazione Geografica Protetta

Tra i primi a distribuire l'IGP Olio di Puglia. Qualità e territorialità certificata.

Certify quality and territoriality.

Prodotti principali
Main products



Multivarietale®

Blend bilanciato ed armonico, ricercata combinazione di extravergini.

Balanced and harmonious blend, refined ensemble of extra virgin olive oils.

Autentico

Blend deciso, da portare in tavola con condimento all'Aceto balsamico e Portabottiglie in cartone.

Strong blend, to serve with balsamic vinegar and a bottle-holder in cardboard.



Monovarietali

Tante varietà di olive in natura, oli diversi per sapore e intensità.

Large selection of olives "cultivar", a diverse range of olive oils in taste and intensity.

LE FERRE



Aromatizzati

30 Condimenti in Olio Extra vergine d'Oliiva, fragranti e persistenti.

30 Condiments in extra virgin olive oil, always fresh and tasty.

LUXURY LINE
Truttulà

Originale contenitore di ceramica lavorato e dipinto a mano. Extravergine d'oliva dal gusto spiccato.

Unique ceramic container hand made and painted. Extra virgin olive oil by distinct flavours.



LUXURY LINE
Selezione

Blend dal bouquet sensoriale intenso e ricercato. Elegante ed esclusivo pack.

Blend with an intense and fine sensory bouquet. Elegant and exclusive pack.



SPECIAL LINE
BIO e IGP

Produzioni certificate, design esclusivo

Certified productions, stylish design.



Come lo produciamo
How we produce our e.v.o. oil

LE FERRE

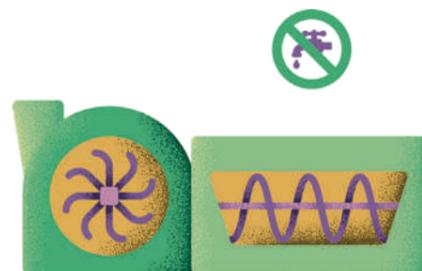
Lavoriamo all'insegna della professionalità e della salubrità, a tutela del prodotto e del cliente.

We always work with the highest standards, to secure the best product quality and to respect the product and the customer.



Raccogliamo le olive con agevolatori meccanici e le lavoriamo entro 12 ore.

We harvest our olives with mechanical facilitators and crush them within 12 hours.



Utilizziamo moderni impianti a ciclo continuo a "2 fasi".

We use the most advanced technology machineries with continuous cycle systems in "2 phases".



Stocchiamo l'olio in silos di acciaio, in ambienti a temperatura controllata.

We store our olive oil in high quality steel silos, in temperature controlled storage rooms.



Effettuiamo periodiche analisi chimiche ed organolettiche.

We submit our oils to periodic chemical and organoleptic analysis.



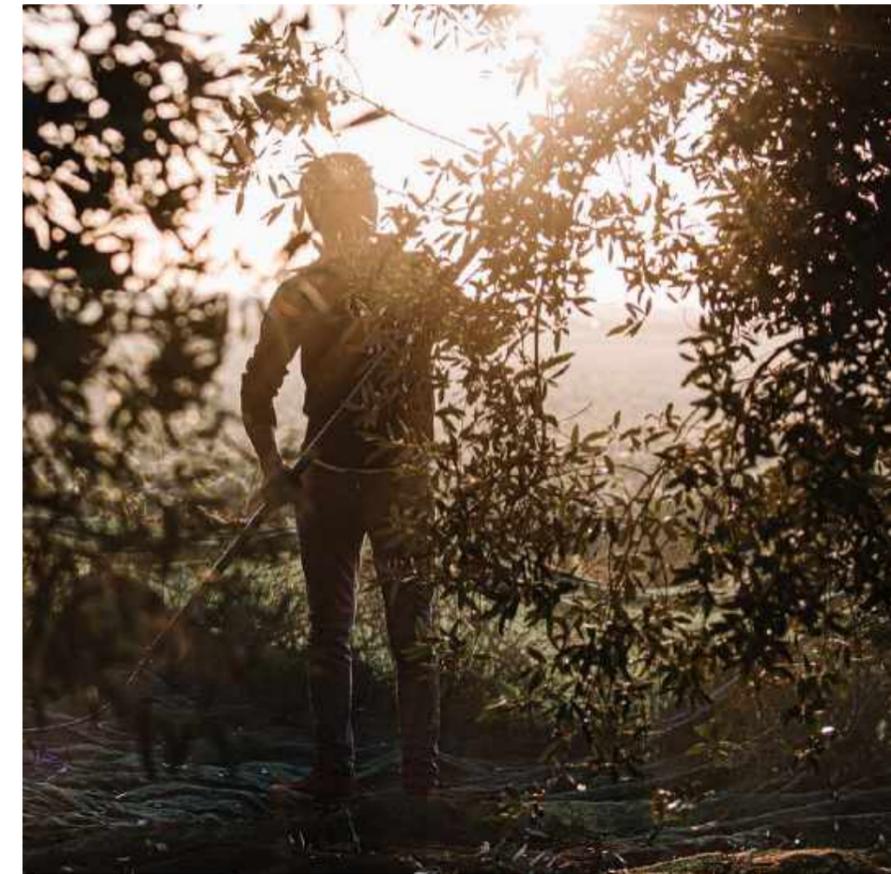
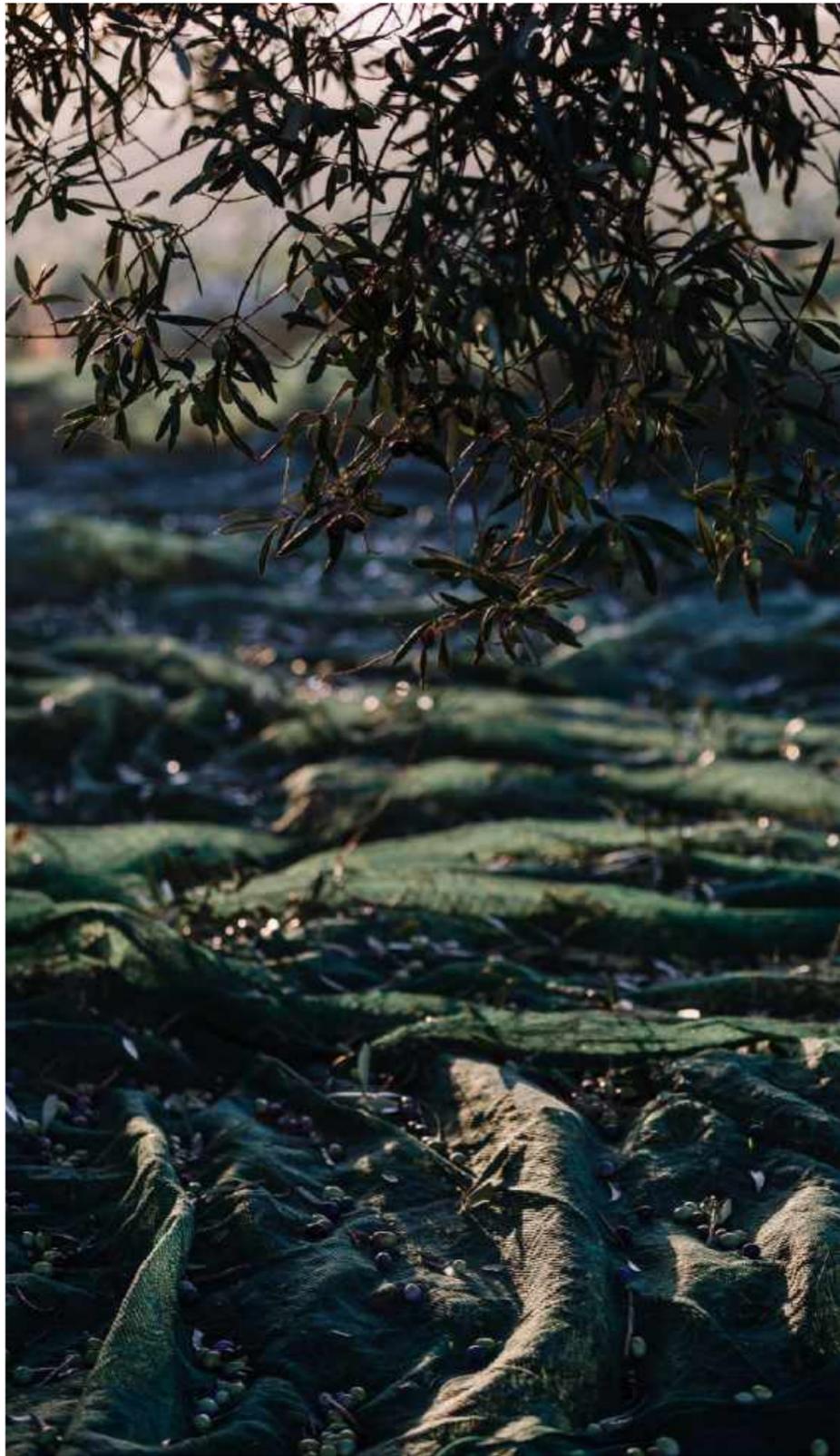
Imbottigliamo garantendo ogni cura per il prodotto.

We bottle our products ensuring every care for the product.

A person wearing a red shirt and a blue beanie is harvesting olives from a tree. They are using a long, thin wooden pole to reach the branches. The scene is set in a field with a clear sky and some distant trees. The lighting is bright, creating strong shadows on the ground and the person's clothing.

Le olive, sane e al giusto grado di maturazione, sono raccolte direttamente dagli alberi e trasferite in frantoio in casse forate. Saranno molite entro 24 ore affinché profumi e sapori si preservino al meglio.

Healthy olives, at the right maturation level, are harvested directly from the trees and moved to the mill in perforated cases. The olives will be crushed within 24 h to preserve fragrances and tastes.







Flessibilità di produzione e fornitura, anche su larghissima scala.

Flexibility of production and supply, even on a very large scale.



Le nostre competenze
Our skills

LE FERRE



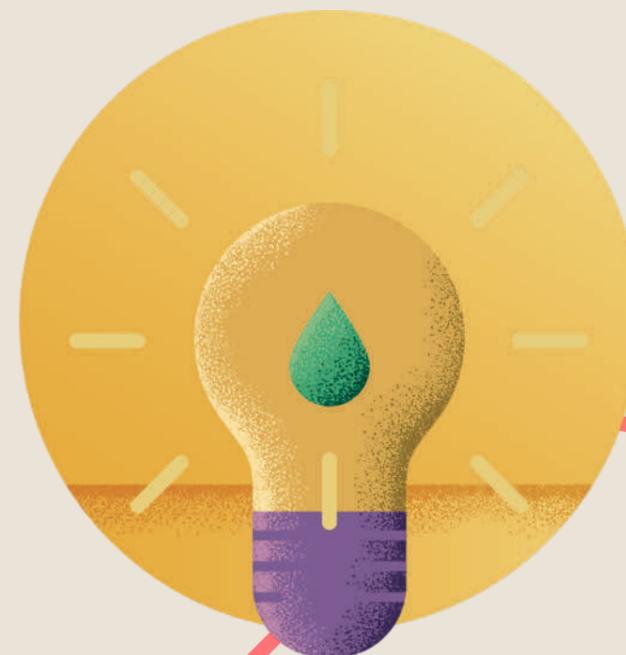
Siamo in grado di soddisfare le richieste dei clienti più esigenti fornendo servizi personalizzati in tutte le fasi della catena (produzione, distribuzione, formazione, assistenza post-vendita).

We are able to meet the needs of the most demanding customers, providing unique and tailored solutions for each phase of the value chain (production, distribution, training, after-sales assistance).



Private labels /
Innovazione di Prodotto /
Groupage.

*Private labels /Product
Innovation / Groupage*



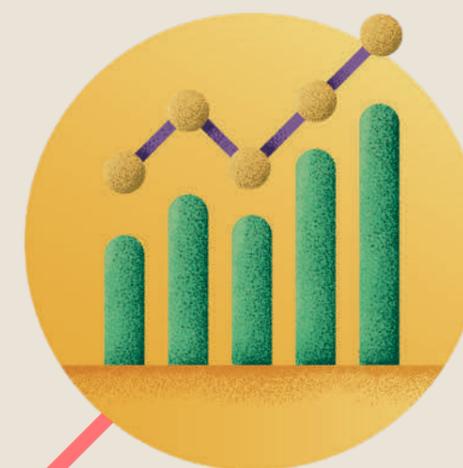
Know-how dinamiche del
mercato oleario internazionale.

*Expertise on the dynamics of the
international olive oil market.*



Flessibilità di produzione e fornitura,
anche su larghissima scala.

*Flexibility of production and supply,
even on a very large scale.*



Esperienza consolidata in tutti
i canali di vendita (soprattutto
Ho.Re.Ca. ed anche G.D.O.) in Italia e
nel Mondo.

*Great experience in all sales channels
(especially Ho.Re.Ca. and also large-scale
distribution), in Italy and in the
world.*

Il nostro presente
Our present

Attualmente consegniamo in tutto il Mondo ed i nostri principali mercati sono:

Currently we deliver our products all over the world and our main markets are:

Europe

**Svizzera
Isola di Man
Lussemburgo
Romania
Austria
Irlanda
Rep. Ceca
Svezia
Montenegro**

**U.K.
Germania
Francia
Olanda
Belgio
Polonia
Malta
Danimarca
Finlandia**

World

**U.S.A.
Canada
Giappone
Cina
Sud Corea
Brasile
Emirati Arabi**

I nostri orizzonti
Our future

Siamo una realtà consolidata nel nostro territorio di origine, ma dinamicamente proiettati verso il futuro ed i mercati stranieri.

We are rooted in our land and open to the World, aware of our traditions and focused on the future.

Italy

**Puglia
Basilicata
Lombardia
Emilia
Romagna**



LE FERRE



Un buon olio porta con sé un bagaglio di profumi.
Il nostro compito è preservarli al meglio.
Così, quel prodotto racconterà di sé e di noi.

*A great olive oil is a blend of flavours, smells and emotions.
Our task is to preserve them.
So that the oil can speak about its story and about us.*



LE FERRE

— OLIO —
EXTRAVERGINE
— D'OLIVA —

LE FERRE® s.r.l.

C.da Catalano S.S. 7 | 74011 Castellaneta | PUGLIA, ITALIA

T. (+39) 099 849 32 07 | F. (+39) 099 849 16 62 | www.leferre.it | info@leferre.it

