

# Selezione ANNA BULGARI

**Olio Extra Vergine di Oliva.** Un'alchimia creata dalla fondatrice della Tenuta. Un olio extra vergine di oliva dal fruttato medio intenso, con forti sentori di oliva verde esaltato da note vegetali, tra le quali spiccano la foglia, l'erba e il pomodoro verde. L'amaro e il piccante appaiono delicati ed equilibrati.

**Cli abbinamenti consigliati:** perfetto su antipasti di mare, sui crudi di pesce, bruschette di pomodoro, insalate di stagione, marinate di polpo, zuppa di pesce e cereali, pesce spada ai ferri, carni bianche e uova sode.

**EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.** A precious alchemy created by the company founder. An extra virgin, medium-bodied, fruity olive oil, with intense notes of green olives enhanced by vegetable flavors such as leaves, grass and green tomatoes with slight and well balanced bitterness and pungency.

**Recommended matches:** perfect to be matched with seafood starters, tomato bruschetta, seasonal salads, fish and cereal soups, grilled swordfish, white meat and boiled eggs.



# Selezione QUATTRO PINI

**Olio Extra Vergine di Oliva.** Dalla suggestione di un luogo, i Quattro Pini, nasce un olio dall'intensità media. Il sentore predominante è quello della mandorla cui si accompagnano note di foglie e di erba. Al gusto l'amaro e il piccante fanno da contraltare al retrogusto che conferma le note olfattive.

**Cli abbinamenti consigliati:** ideale su antipasti di funghi porcini, bruschette con pomodoro, zuppe di fagioli, selvaggina, carni rosse, verdure cotte, minestre a crudo e formaggi stagionati.

**EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.** A medium-bodied oil hinting at the evocative charm of an exclusive place, the Quattro Pini. The dominant and notable scent of almond is matched by leafy and grassy notes. Its bitterness and pungency counterbalance the aftertaste characterized by its typical olfactory notes.

**Recommended matches:** ideal with starters featuring porcini mushrooms, tomato bruschetta, bean soups, venison, red meat, cooked vegetables, raw in soups and aged cheese.



# Selezione **COSTANTINO BULGARI**

**Olio Extra Vergine di Oliva.** In ricordo del grande gioielliere e argentiere Costantino Bulgari, nasce l'omonima Selezione di olio extra vergine di oliva, con sentori di erba e note di erbe officinali, al gusto dimostra di essere equilibrato e delicato, con un retrogusto di cicoria, carciofo e mandorla dolce in chiusura.

**Cli abbinamenti consigliati:** ottimo per un utilizzo quotidiano in cucina, si abbina specialmente a pesce e carni delicate. E' ideale per creare impasti di torte, sia dolci sia salate.

**EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.** *This Selection of extra virgin olive oil, with hints of grass and notes of medicinal herbs, was created in memory of Costantino Bulgari, the great jeweler and silversmith. Its taste is delicate and well balanced, with an aftertaste of chicory, artichoke and a sweet almond finish.*

**Recommended matches:** *ideal for everyday use, it best matches mild-flavored fish and meat. Ideal for both cakes and pies preparations.*



# Selezione AUREA

**Olio Extra Vergine di Oliva.** Un'edizione limitata che riproduce esternamente un dipinto di Uberto Bonetti del 1939 parte della Collezione Futurista "Bonifica Pontina" della Tenuta Calissoni Bulgari. Racchiude un olio extra vergine di oliva fruttato medio di oliva acerba, amaro e piccante, con netti sentori di foglia, carciofo, verdure fresche. Il sapore è vegetale, con note di piccante e soprattutto di amaro, dai sentori predominanti di mandorla, erbe fresche e carciofo.

**Gli abbinamenti consigliati:** esprime il suo massimo gusto con minestre di legumi, insalate di fagioli, zucchine, carni nere alla brace, pasta ceci e cozze e piatti a base di carciofi.

**EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.** A limited edition displaying, on the outside, a painting by Uberto Bonetti dating back to 1939 belonging to the Tenuta Calissoni Bulgari Futuristic Collection entitled "Bonifica Pontina". Inside, we can find a medium-bodied, fruity, bitter and spicy oil from unripe olives, with intense notes of leaves, artichokes and fresh vegetables.

**Recommended matches:** best served with legumes, bean salads, zucchini, grilled dark meat, chickpeas and mussels pasta and artichokes recipes.



# Oli Aromatizzati

**Quattro oli aromatizzati:** quattro sapori mediterranei, Zenzero, Limone, Peperoncino e Tartufo Nero.

**Condimento allo Zenzero:** sentori esotici, gusto intenso dalle sfumature piccanti. Ideali per le zuppe, verdure grigliate, ottimo in tutte le salse, e particolare negli impasti per i dolci.

**Condimento al Limone:** aroma fresco, quest'olio richiama tutte le piacevoli sfumature del limone. Ideale per condire grigliate di carne e pesce perfetto nelle insalate di mare, salmone e rughetta.

**Condimento al Peperoncino:** ottimo nelle zuppe invernali tipo ceci, fagioli, arricchisce con una nota piccante tutti i sughi, pizza e pane bruschettato e naturalmente spaghetti aglio e peperoncino.

**Condimento al Tartufo Nero:** è indicato su diverse pietanze, ottimo sui risotti, tartine, crostini, pasta alla carbonara e insalate varie.

*Four flavored oils: four mediterranean flavors, Ginger, Lemon, Chilly pepper and black truffle.*

*Ginger flavored oil: exotic, intense and spicy. Ideal for soups, grilled vegetables, sauces and inside the dough used for pastry products.*

*Lemon flavored oil: with its fresh aroma, this oil conveys all the pleasant nuances of lemon. The ideal dressing for grilled meat and fish, it is also suitable for seafood salads, and salmon with arugula.*

*Chilly pepper flavored oil: ideal for winter soups with chickpeas or beans, it will spicy up all your sauces, pizzas, bruschetta bread and, of course, spaghetti with garlic and chilly pepper.*

*Black Truffle flavored oil: suitable for various recipes, excellent with risotto, canapes, croutons, carbonara pasta and salads.*



# Olive verdi in salamoia e Crema di olive verdi

**Olive e crema di olive.** Dalla varietà itrana, oltre all'olio, si possono ottenere ottime olive e creme. Un'idea semplice per rendere unici antipasti, bruschette e primi piatti.

**Olive verdi in Salamoia:** olive itrana bianca, acqua, sale, peso netto 340 gr., peso sgocciolato 200 gr. Ideale per i vostri aperitivi o per condire la classica pasta con il pomodoro.

**Crema di olive verdi:** olio extravergine di oliva Selezione Anna Bulgari, olive cultivar itrana bianca. Peso netto 180 gr.: ideale su bruschette o formaggi stagionati.

***Olives and olives tapenade.** The itrana cultivar, in addition to being extremely good for the production of oil, provides us with high quality olives with which to make tasteful tapenades and pastes. A simple idea to be used to enrich your starters, "bruschette" and pasta dishes.*

***Green olives in brine:** itrana bianca olives, water, salt, net weight 340 gr., drained weight 200 gr. Ideal match for starters or pasta with tomato sauce.*

***Green olives tapenade:** extra virgin oil belonging to the Selezione Anna Bulgari, olive cultivar itrana bianca Net weight 180 gr.: ideal match for bruschetta bread and aged cheese.*



# Confezioni **REGALO**

Abbiamo disegnato confezioni dai formati diversi per ospitare le selezioni dei nostri migliori prodotti. All'interno di ciascuna confezione troverete una scelta rappresentativa delle eccellenze della Tenuta.

*We have designed different types of gift boxes to suit various selections of our best products.  
Inside every gift box you will find a special selection of the most representative products of our Estate*



# Selezione TCB

La Tenuta Calissoni Bulgari, in collaborazione con la cioccolateria pontina "Divino", ha creato i cioccolatini "TCB", miscelando le selezioni di olii extravergini di oliva della Tenuta (monocultivar o aromatizzati) con diversi tipi di cioccolato, fondente e al latte. Le praline si chiamano Ambra, Smeraldo, Rubellite (monocultivar) e Zultanite, Topazio, Ruby (aromatizzati). Disponibili anche in confezione regalo di soli cioccolatini o di cioccolatini + bottiglia di olio.

*Tenuta Calissoni Bulgari, in partnership with Divino, a well-known chocolate shop in the Pontine area, has created the "TCB" chocolates, made with our different selections of extravirgin olive oils (some monocultivar and some flavored) and different types of both dark and milk chocolate. Our pralines are called Ambra, Smeraldo, Rubellite (monocultivar) and Zultanite, Topazio, Ruby (flavored) and are available in a gift box with chocolates only and in one edition with a bottle of oil.*

