

d'anna  
ta

Sulle colline salernitane, lì dove sgorgano le acque pure del fiume Tusciano, sorge un piccolo paese dalla storia antica: Olevano sul Tusciano. Il suo nome, risalente a epoche lontane, deriva dalla tradizione della coltivazione della pianta d'olivo. Proprio qui, dove l'esperienza è tradizione, nasce l'olio extravergine di oliva D'Annata. In un uliveto secolare di circa 40 mila metri quadrati, abitato da oltre cinquecento piante d'olivo dei cultivar Rotondella, qualità tipicamente salernitana, Carpellesi e Frantoio, ogni anno D'Annata produce fra i cinquemila e i seimila litri di olio extra vergine d'oliva. Perché ogni annata è diversa e noi, nel rispetto della tradizione, non pretendiamo nulla in più di ciò che la natura ci offre.



*On the little hills of Salerno, there, where pure waters of Tusciano river flow, it rises Olevano Sul Tusciano, a small country by the ancient history. Its name derives from tradition in plantation of olive plant dating back to far periods. Just here, where the experience is tradition, D'Annata extra virgin olive oil was born. Every year D'Annata produces between five thousands and six thousands litres of extra virgin olive oil in a centuries-old olive tree grove of about 40 miles square meters, lived from about five hundred olive plants of cultivar Rotondella, a typical salernitan quality, Carpellesi and Frantoio. It happens because every year is different and we do not pretend anything more than what the nature offers us, following tradition.*

d'anna  
ta

**Anna D'Elia**  
D'Annata Olio Extravergine ed Aromatizzati

Via Mensa, 122  
84062 Olevano Sul Tusciano - Salerno  
+39 3391798142  
info@dannata.eu  
dannata.eu

  
100% ITALIANO

d'anna  
ta





### Olio extravergine di oliva

Olio extravergine di oliva di categoria superiore ottenuto unicamente mediante procedimenti meccanici, frutto di olive sane, fresche e di prima qualità raccolte al giusto grado di maturazione e molite entro 24 ore.

#### Extra-virgin olive oil

Superior grade of extra-virgin olive oil obtained only through mechanical procedures. It is the result of healthy, fresh olive and first quality; gathered at the just grade of ripening and grinded in 24 hours.



### Aromatizzato al Limone

Indicato per insaporire piatti a base di pesce, insalate, verdure lesse, dolci che prevedono l'uso di olio e buccetta di limone. Provalo sul carpaccio di carne o di pesce.

#### Aromatized to Lemon

Indicated to flavour some courses with base of fish, salads, boiled vegetables, sweets. Providing the use of oil and lemon peel. Let's try it on meat raw or fish raw.

250 cl



### Aromatizzato al Peperoncino

Ottimo per le penne all'arrabbiata, le zuppe di legumi e di pesce, e per dare più gusto alla pizza.

#### Aromatized to Chill pepper

Perfect for penne arrabbiata, legumes soups and fish soups. Ideal to give a major flavour to pizza.

250 cl



### Aromatizzato all'Aglio

Ottimo nella preparazione di soffritti e bruschetta, ideale per condire primi e pizze. Si accompagna ad ogni tipo di pietanza.

#### Aromatized to Garlic

Perfect in preparation of soffritto and bruschetta, ideal to spice pasta and pizza. It combines with each kind of food.

250 cl



### Aromatizzato all'Origano

Ideale per la pasta e per condire la pizza, ma è anche ottimo sulle verdure grigliate, sulle carni bianche ed alla griglia. Questo condimento accompagna bene ogni tipo di pietanza.

#### Aromatized to Oregano

Ideal with pasta and to spice pizza, but it is also good on grilled vegetables, on white meats and grilled meat. This condiment combines well each type of food.

250 cl



### Aromatizzato al Rosmarino

Indicato per condire arrosti, grigliate, focacce bianche. Ottimo per preparare patate al forno.

#### Aromatized to Rosemary

Adapt to spice roasted, grilled and white flat breads. Great to prepare baked potatoes.

250 cl



### Amaro e Liquore all'Ulivo d'Annata

Recentemente, oltre alla produzione di olio extravergine d'oliva e di oli aromatizzati, D'Annata ha introdotto due nuove produzioni: l'amaro e il liquore all'ulivo D'Annata. Si tratta di due prodotti che conservano le medesime caratteristiche benefiche dell'olio: riduzione della pressione arteriosa, antiossidante, antinfiammatorio. La produzione di questi prodotti prevede la raccolta delle foglie in coincidenza dell'autunno, alle prime ore del mattino. Questa operazione viene eseguita manualmente e, successivamente, le foglie vengono poste in infusione nell'alcol. Il risultato sono due prodotti unici nel loro genere. Ottimi anche nella preparazione di aperitivi e cocktail.

### Bitter and Liqueur to d'Annata olives

Recently, beyond the production of extra-virgin oil and aromatized oils, D'Annata introduced two new productions: bitter and liqueur to D'Annata olive tree. It is about two products that preserve the same beneficial characteristics of oil: reduction of arterial pressure, antioxidant, anti-inflammatory. The production of these products forecasts the harvest of leaves in coincidence with the autumn, to the first morning hours. This procedure is manually followed and, later leaves are placed in infusion in the alcohol. The result is two unique products in their genre. Excellent also for the preparation of aperitifs and cocktails.

Amaro / Bitter 700 cl  
Liquore / Liqueur 500 cl

175 cl  
250 cl  
500 cl  
1 litro  
5 litri