Lamantea

L'OLIO CHE NATURA CREA

Lamantea

L'OLIO CHE NATURA CREA

Assaporare il nostro extra vergine è un'esperienza sensoriale senza precedenti, dove gusto ed olfatto si inebriano dei sapori e dei profumi della nostra terra. Come già accadeva in antichità, proponiamo il nostro olio in orci in ceramica interamente lavorati a mano da sapienti artigiani della terracotta, materiale pregiato, che conserva inalterate le qualità organolettiche dell'olio extra vergine di oliva, preservandone genuinità e proprietà benefiche. Dalla spremitura a freddo delle olive più pregiate, otteniamo un extra vergine d'eccellenza. Curiamo minuziosamente tutta la filiera produttiva del nostro olio, dalla raccolta al confezionamento, così da garantire sempre, alla nostra clientela, un prodotto di assoluta qualità.

Savour our extravirgin olive oil for a unprecedented sensory experience; where taste and aroma, they are inebriated by the flavors and scents of our land. As in ancient times, we offer our oil in ceramic Jars, entirely handmade by skilled craftsmen of terracotta, a precious material, which preserves untouched the organoleptic quality of the extravirgin olive oil, its autenticity and beneficial properties. By using cold pressing of the finest olives, we obtain extravirgin olive oil of excellence. In order to guarantee a top quality procuct, the entire production chain of our olive oil, from harvesting to packaging, is carefully monitored and handled.








La storia

Family history

Nel 1950 la famiglia Lamantea acquista i primi ettari di terreno coltivati ad ulivo, nell'agro di Bisceglie, in zona San Felice. Da allora coltiva l'antica tradizione della molitura delle olive, frutto pregiato dei secolari uliveti di loro proprietà. Nel corso degli anni, nelle loro terre sono stati piantati ulivi di diversa tipologia. Oggi l'azienda agricola Lamantea possiede ben tre diversi tipi di uliveti di varietà, Coratina, Ogliarola, Nocellara e Leccio del Corno, da cui si ottiene un olio extra vergine di alta qualità. Oltre alle olive raccolte negli agri di proprietà, ogni anno l'azienda incrementa la sua produzione acquistando e macinando anche quelle del suo vicinato. Nel 2003, grazie alle idee imprenditoriali dei figli, nasce il marchio LAMANTEA, sinonimo di una cultura olearia tramandata da generazioni. Con il nuovo brand, nasce anche la linea di imbottigliamento, che completa la filiera produttiva: raccolta, molitura, confezionamento e distribuzione. L'azienda Lamantea, grazie alla sua competenza e alla qualità del suo prodotto, può oggi contare su un nutrito pacchetto clienti, sparso su tutto il territorio nazionale ed estero e può guardare al suo futuro con ottime prospettive di crescita.

In 1950, the Lamantea family bought the first hectares of olive tree plantations situated in the countryside of Bisceglie (San Felice Area). Since then, the family has maintained the ancient tradition of milling the olives , the delicious fruit of the secular olive groves of their property. Over the years, their lands were planted with olive trees of different qualities. Today, the farm "Lamantea" produces three different varieties of olive trees: Coratina, Ogliarola, Nocellara and Leccio del Corno, from which they extract extra-virgin olive oil of the finest quality. Besides the olives harvested in its own lands, every year the company increases its production by buying and milling the olives of its neighboring lands. The LAMANTEA brand created in 2003 is synonymous with a culture of oil tradition handed down from generations. Along with the new brand comes the bottling line to complete the production chain: harvest, milling, packaging and distribution. Lamantea company, thanks to its expertise and the quality of its product, can rely on a excellent italian and forein based customer database, and can foresee its future with excellent prospects for growth.





Il Territorio

The territory

La Puglia, patria di antichissime bellezze architettoniche, che un tempo furono il focolare degli abitanti del posto, da sempre ci dona le olive migliori, frutto pregiato di una terra ricca e fertile. Per questo motivo, l'olio extra vergine di oliva è uno dei prodotti tipici più ricercati e apprezzati in tutto il mondo. L'esperienza e la sapienza di generazioni di frantoiani unite alla qualità superiore delle olive della nostra regione, garantiscono un prodotto oleario di assoluta eccellenza. L'azienda Lamantea, situata a 30 Km da Bari, ottiene il suo olio dalla molitura di selezionate olive, raccolte a mano nell'agro di Bisceglie, in Puglia, prima regione in Italia per la produzione di olio extra vergine di oliva.

Puglia, a land of ancient architectural beauties, that once was the center for the locals inhabitans, continues to give the best olives – the delicious fruit of this rich and fertile territory. For this reason, the extravirgin olive oil is one of the most sought out and appreciated typical products of Puglia all around the world. The experience and the wisdom of olive oil mill generations combined with the superior quality of our region's olives , guarantee an oil product of absolute excellence. The company Lamantea is placed at 30 km from Bari and obtains it's oil from the milling of selected olives, hand-picked or using modern day mechanical tree shaker, in the countryside of Bisceglie, a small town of Puglia. Puglia is the first region in Italy for the production of extravirgin olive oil.



B02515F
B50015F



L10015F

Coltivato a "filari", esattamente 15, questo extra vergine prende il nome dal suo uliveto. Un Gran Cru che gode dei benefici del microclima, della posizione geografica dell'oliveto, e della ricchezza dei minerali del suo fertile terreno. Dal sapiente utilizzo di tre cultivar di olive selezionate, quali Coratina, Nocellara e Leccio del Corno abbiamo ottenuto un olio extra vergine di oliva di assoluta eccellenza, che si presenta morbido al palato e inebriante all'olfatto, ricco di tutti i profumi della terra da cui proviene. Grazie alla sua delicatezza, arricchisce i piatti per cui è utilizzato, conferendo loro una gradevole nota di freschezza e frizzantezza. Particolarmente apprezzato a crudo.

Varietà delle olive: Coratina e Nocellara e Leccio del Corno
Locazione uliveto: Agro di Bisceglie (Bt)
Periodo di raccolta: da Ottobre a Novembre
Metodo di raccolta: manuale o meccanica
Metodo di molitura: A ciclo continuo, estrazione a temperatura controllata (a freddo) inferiore a 27°
Acidità (% acidi oleici): 0,2%
Gusto: Fruttato leggero
Formati: lattine da 100 ml - bottiglie da 250 e 500 ml

15 Filari

Cultivated in 'rows', exactly 15 of them, this extra virgin takes its name from its olive grove. A Grand Cru that enjoys the benefits of the microclimate, the geographical position of the olive grove, and the mineral richness of its fertile soil. From the skilful use of three selected olive cultivars, Coratina, Nocellara and Leccio del Corno, we have obtained an extra virgin olive oil of absolute excellence, which is soft on the palate and exhilarating to the nose, rich in all the scents of the land from which it comes. Thanks to its delicacy, it enriches the dishes for which it is used, giving them a pleasant note of freshness and crispness. Particularly appreciated when used uncooked.

Variety of olives: Coratina, Nocellara and Leccio del Corno
Location of Olive tree plantation: countryside of Bisceglie (Bt)
Period of harvest: from October to November
Method of harvesting: manual or by mechanical
Method of grinding:
Continuous cycle, extraction at controlled temperature (cold) below 27°
Acidity (% oleic acid): 0,2%
Taste: Ligth fruity
Formats: 100 ml tins - 250 and 500 ml bottles

B02520F
B50020F



L10020F

Questo olio extra vergine di oliva prende il nome dal suo oliveto di origine, coltivato a "filari". I giovani ulivi da cui otteniamo questo Gran Cru, godono sia del microclima particolarmente favorevole della zona sita a 30 metri dal livello del mare, che dei benefici del terreno in cui sono piantati, tufaceo con presenza di argilla e ricco di calcare ed altri minerali. Nasce qui questo nuovo olio, riconoscibile all'olfatto dai sui profumi di prato falciato, pomodoro fresco e carciofo. Al palato si presenta con un gusto medio amaro e piccante, con sentori di pomodoro verde, carciofo e mandorla fresca. Questo extra vergine è particolarmente ricco di polifenoli, che conferiscono all'olio stabilità, qualità nutrizionali e salutistiche oltre che peculiarità sensoriali.

Varietà delle olive: Coratina e Nocellara
Locazione uliveto: Agro di Bisceglie (Bt)
Periodo di raccolta: da Ottobre a Novembre
Metodo di raccolta: manuale o meccanica
Metodo di molitura: A ciclo continuo, estrazione a temperatura controllata (a freddo) inferiore a 27°
Acidità (% acidi oleici): 0,1%
Gusto: Fruttato medio
Formati: lattine da 100 ml - bottiglie da 250 e 500 ml

20 Filari

This extravirgin olive oil takes its name from its original olive grove, cultivated in "rows". The young olive trees from which we obtain this Gran Cru, enjoy both the particularly favorable microclimate of the area situated 30 metres above sea level and the benefits of the soil in which they are planted, tufaceous with the presence of clay and rich in limestone and other minerals. This new oil is born here, recognizable by its scents of mown lawn, fresh tomato and artichoke. On the palate it has a medium bitter and spicy taste, with hints of green tomato, artichoke and fresh almond. This extravirgin oil is particularly rich in polyphenols, which give the oil stability, nutritional and health qualities as well as sensory characteristics.

Variety of olives: Coratina and Nocellara
Location of Olive tree plantation: countryside of Bisceglie (Bt)
Period of harvest: from October to November
Method of harvesting: manual or by mechanical
Method of grinding: Continuous cycle, extraction at controlled temperature (cold) below 27°
Acidity (% oleic acid): 0,1%
Taste: Medium fruity
Formats: 100 ml tins - 250 and 500 ml bottles

Olio Gourmet

Gourmet oil

La linea "Gourmet" è l'eccellenza della selezione Lamantea. Per questo olio extra vergine di oliva di assoluta qualità vengono scelte le olive più pregiate dell'intera raccolta. Gli oli "Gourmet" vengono imbottigliati solo al momento della vendita, in particolari bottiglie di vetro e lattine, per preservare tutte le caratteristiche dell'olio e le sue qualità organolettiche.

The "Gourmet" line is the excellence of Lamantea's olive oil offering. For this best quality of extra virgin olive oil the finest olives are selected from the entire harvest. Gourmet olive oil is bottled only at the time of sale in special glass bottles and tins, in order to preserve all the natural characteristics of the this oil and its organoleptic qualities.



ZeroUno

Questo olio extra vergine di oliva si presenta con un colore verde ed ha un gusto fruttato intenso. All'olfatto emana profumi di carciofo e mandorla, al palato sprigiona tonalità di amaro e piccante.

Varietà delle olive: 100% Coratina
Locazione uliveto: Agro di Bisceglie (Bt)
Periodo di raccolta: da Ottobre a Novembre
Metodo di raccolta: manuale o meccanica
Metodo di molitura: estrazione a freddo
Acidità (% acidi oleici): 0,1%
Gusto: fruttato intenso
Formati: lattine da 100 e 250 ML - bottiglie da 250 ML e 500 ML

This extravirgin olive oil has a green color and a intense fruity flavor. The aroma emits scents of artichokes and almonds, the palate releases shades of bitter and spicy.

Variety of olives: 100% Coratina
Location of Olive tree plantation: countryside of Bisceglie (Bt)
Period of harvest: from October to November
Method of harvesting: manual or by mechanical tree shaker
Method of grinding: cold pressed extraction
Acidity (% oleic acid): 0,1%
Taste: Intense fruity
Formats: 100 ml and 250 ml tins
– 250 ML and 500 ML bottles

B500Z1

B025Z1



L100Z1
L250Z1



ZeroDue

Questo olio extra vergine di oliva si presenta con un colore giallo ed ha un gusto fruttato medio. All'olfatto emana profumi di carciofo e mandorla, al palato sprigiona tonalità delicate.

Varietà delle olive: Coratina e Ogliarola
Locazione uliveto: agro di Bisceglie (Bt)
Periodo di raccolta: da Ottobre a Novembre
Metodo di raccolta: manuale o meccanica
Metodo di molitura: estrazione a freddo
Acidità (% acidi oleici): 0,2%
Gusto: fruttato medio
Formati: lattine da 100 e 250 ML - bottiglie da 250 ML e 500 ML

This extravirgin olive oil has a yellow color and a medium fruity flavor. The aroma emits scents of almond, the palate releases shades of delicate flavors.

Variety of olives: Coratina and Ogliarola
Location of Olive tree plantation: countryside of Bisceglie (Bt)
Period of harvest: from October to November
Method of harvesting: manual or by mechanical tree shaker
Method of grinding: cold pressed extraction
Acidity (% oleic acid): 0,2%
Taste: medium fruity
Formats: 100 ml and 250 ml tins
– 250 ML and 500 ML bottles

B500Z2

B025Z2



L100Z2
L250Z2



ZeroTre

Questo olio extra vergine di oliva si presenta con un colore giallo ed ha un gusto fruttato leggero. All'olfatto emana profumi d'erba verde e pomodoro, al palato sprigiona una leggera sensazione di piccante. Produzione limitata.

Varietà delle olive: Nocellara
Locazione uliveto: agro di Bisceglie (Bt)
Periodo di raccolta: da Ottobre a Novembre
Metodo di raccolta: manuale o meccanica
Metodo di molitura: estrazione a freddo
Acidità (% acidi oleici): 0,3%
Gusto: fruttato leggero
Formati: lattine da 100 ML - bottiglie da 250 ML e 500 ML

This extravirgin olive oil has a yellow color and a light fruity flavor. The aroma emits scents of green grass and tomatoes, the palate releases a spicy taste. Limited production.

Variety of olives: Nocellara
Location of Olive tree plantation: countryside of Bisceglie (Bt)
Period of harvest: from October to November
Method of harvesting: manual or by mechanical tree shaker
Method of grinding: cold pressed extraction
Acidity (% oleic acid): 0,3%
Taste: light fruity
Formats: 100 ml tins
– 250 ML and 500 ML bottles

B500Z3

B025Z3



L100Z3



Intenso

Varietà delle olive: 100% Coratina
Locazione uliveto: agro di Bisceglie (Bt)
Periodo di raccolta: da Novembre a Gennaio
Metodo di raccolta: manuale o meccanica
Metodo di molitura: estrazione a freddo
Acidità (% acidi oleici): 0,1%
Colore: verde
Gusto: fruttato intenso
Formati disponibili: bottiglie da 750 ml
Disponibile anche in latte da 1, da 3 e da 5 litri

Variety of olives: 100% Coratina
Location of olive tree plantation: countryside of Bisceglie (Bt)
Period of harvest: from November to January
Method of harvesting: manual or by mechanical tree shaker
Method of grinding: cold pressed extraction
Acidity (% oleic acid): 0,1%
Color: green
Taste: intense fruity
Available formats: 750 ml bottle
Also available in tins of 1,3Lt. and 5Lt.



B075INT

Delicato

Varietà delle olive: Coratina e Ogliarola
Locazione uliveto: agro di Bisceglie (Bt)
Periodo di raccolta: da Novembre a Gennaio
Metodo di raccolta: manuale o meccanica
Metodo di molitura: estrazione a freddo
Acidità (% acidi oleici): 0,2%
Colore: giallo
Gusto: fruttato delicato
Formati disponibili: bottiglie da 750 ml
Disponibile anche in latte da 1, da 3 e da 5 litri

Variety of olives: Coratina and Ogliarola
Location of olive tree plantation: countryside of Bisceglie (Bt)
Period of harvest: from November to January
Method of harvesting: manual or by mechanical tree shaker
Method of grinding: cold pressed extraction
Acidity (% oleic acid): 0,2%
Color: yellow
Taste: delicate fruity
Available Formats: 750 ml bottle
Also available in tins of 1,3Lt. and 5 Lt.

B075DEL



EVO note di olive

EVO olive notes

Vintage è la linea da collezione dei prodotti Lamantea. Ideate per rendere ancor più importante l'olio extra vergine di oliva contenuto al loro interno, queste bottiglie sono realizzate con tecnologie all'avanguardia, dal design innovativo ed accattivante, disegnate con diversi temi grafici, che le rendono autentici pezzi da collezione.

Vintage is the collection line of Lamantea products. Conceived to make the extravirgin olive oil contained inside even more important, these bottles are made with cutting-edge technology, with an innovative and attractive design, drawn with different graphic themes, which make them authentic collector's items.

LATTINE DA 100 ML | TIN OF 100 ML

L100EVO



LUMINA



MANI DI TERRA



ROSA PRIMAVERA



VIOLA PRIMAVERA



VERDE PRIMAVERA



UNCINETTO



MAIOLICHE



SCACCHI



MOSAICO



FIORE ROSA



FIORE TIFFANY



GIRASOLE



TIFFANY



IRIS

LATTINE DA 250 ML | TIN OF 250 ML

L250EVO



LUMINA



MANI DI TERRA



ROSA PRIMAVERA



VIOLA PRIMAVERA



VERDE PRIMAVERA



UNCINETTO



MAIOLICHE



SCACCHI



MOSAICO



FIORE ROSA



FIORE TIFFANY



GIRASOLE



TIFFANY



IRIS

LATTINE DA 500 ML | TIN OF 500 ML

L500EVO



UNCINETTO



MAIOLICHE



SCACCHI



MOSAICO

EVO note di olive

Le bottiglie contengono 250 ML e 500 ML di olio extra vergine di oliva con astuccio

B250EVO
B500EVO



LUMINA



MANI DI TERRA



ROSA PRIMAVERA



VIOLA PRIMAVERA



VERDE PRIMAVERA

EVO olive notes

The bottles contain 250 ML and 500 ML of extra virgin olive oil with case



UNCINETTO



MAIOLICHE



SCACCHI



MOSAICO



FIORE TIFFANY

Linea Spray

BOTTIGLIE DA 100 ML SPRAY CON ASTUCCIO
100 ML SPRAY BOTTLES WITH A CASE



LIMONE
LEMON



PEPERONCINO
CHILI PEPPER



BASILICO
BASIL



LUMINA



MANI DI TERRA



MAIOLICHE



SCACCHI

Linea astucci

Case line

ASTUCCI CONTENENTI 3 LATTINE DA 100 ML O 2 LATTINE DA 250 ML

CASES CONTAINING 3 X 100ML CANS OR 2 X 250ML CANS

ASTLAT



MAIOLICHE



SCACCHI



MOSAICO



GOURMET



AROMATIZZATI

Mignon



Astuccio contenente 3 bottiglie da 20 ml di olio extra vergine di oliva.
It contains 3 bottles of 20 ml of extravirgin olive oil.

WEEKEND20

Espositore in vetro

Tutte le tipologie di condimento a base di olio extra vergine di oliva, sono disponibili nel formato da 20 ml. in un espositore in vetro.

Counter glass display

All types of extra virgin olive oil-based seasonings are available in 20 ml. format in a glass display case.



AROMIS020

Contiene 50 bottiglie da 20 ml di olio extra vergine di oliva.
It contains 50 bottles of 20 ml of extravirgin olive oil.

Olio Weekend





"Olio Weekend" è un comodo tris da viaggio, ideale per portare sempre con te le sane abitudini alimentari. Il suo contenuto da 20 e 60 ml di olio extra vergine di oliva, ne consente il trasporto anche in aereo.

"Weekend Oil" is a convenient travel pack, ideal to carry along for healthy food habits. The pack consists of extravirgin olive oil's bottles, each of 20 and 60 ml, which is easy also for air travel.

WEEKEND60

Contiene 3 bottiglie da 60 ml di olio extra vergine di oliva.
It contains 3 bottles of 60 ml of extravirgin olive oil.

LATTINE DA 100 ML

Completano la gamma Lamantea le simpatiche ed originali lattine da 100 ml, fresche e colorate, contenenti tutte le tipologie di olio aromatizzato e della linea Gourmet.

TIN OF 100 ML

The cute and original 100 ml tins, fresh and colorful, complete the Lamantea range. They contain all types of flavored oils and Gourmet line oils.

LIMONE
LEMON



L100LIM

PEPERONCINO
CHILI PEPPER



L100PEP

BASILICO
BASIL



L100BAS

MANDARANCIO
TANGOR



L100MAN

ARANCIA
ORANGE



L100ARA

ZENZERO
GINGER



L100ZEN

TARTUFO
TRUFFLE



L100TAR

CIMA DI RAPA
BROCCOLI RAPE



L100CIM

ROSMARINO
ROSEMARY



L100ROS

ORIGANO
ORIGAN



L100ORI

MENTA
MINT



L100MEN

AGLIO
GARLIC



L100AGL

ALBERO
TREE



L100ALB

SCALA
LADDER



L100SCA

LATTINE DA 250 ML

Completano la gamma Lamantea le simpatiche ed originali lattine da 250 ml, fresche e colorate, contenenti tutte le tipologie di olio aromatizzato e della linea Gourmet.

TIN OF 250 ML

The enticing and original 250 ml tins, fresh and colorful, complete the Lamantea range. They contain all types of flavored oils and Gourmet line oils.

LIMONE
LEMON



L250LIM

PEPERONCINO
CHILI PEPPER



L250PEP

BASILICO
BASIL



L250BAS

ARANCIA
ORANGE



L250ARA

ZENZERO
GINGER



L250ZEN

TARTUFO
TRUFFLE



L250TAR

CIMA DI RAPA
BROCCOLI RAPE



L250CIM

ROSMARINO
ROSEMARY



L250ROS

ORIGANO
ORIGAN



L250ORI

ASTLAT



MENTA
MINT



L250MEN

AGLIO
GARLIC



L250AGL

ALBERO
TREE



L250ALB

SCALA
LADDER



L250SCA

Oli Aromatizzati

Flavored oils

BOTTIGLIE DA 250 ML
250 ML BOTTLES

B025LIM
LIMONE
LEMON



B025PEP
PEPERONCINO
CHILI PEPPER



B025BAS
BASILICO
BASIL



B025MAN
MANDARANCIO
TANGOR



B025ARA
ARANCIA
ORANGE



B025ZEN
ZENZERO
GINGER



Tutti i condimenti a base di olio extra vergine di oliva sono prodotti al naturale, macinando le olive con i frutti, che ne determinano l'aroma, senza aggiunta di conservanti. La gamma degli oli aromatizzati conta ben dodici gusti differenti, ideali per arricchire ogni tipo di portata.

All flavored olive oils are genuine, in when the fruits are grinded together with the olives to obtain the particular natural aroma, without adding any preservatives. The range of flavored olive oils consists of twelve different flavors for any course to be seasoned.

B025TAR
TARTUFO
TRUFFLE

B025CIM
CIMA DI RAPA
BROCCOLI RAPE

B025ROS
ROSMARINO
ROSEMARY

B025ORI
ORIGANO
ORIGAN

B025MEN
MENTA
MINT

B025AGL
AGLIO
GARLIC



LINEA “I LOVE” DA 100, 250 E 500 ML
“I LOVE” LINE OF 100, 250 AND 500 ML









LOVE100
LOVE250
LOVE500

Le bottiglie in ceramica della linea I LOVE sono dipinte a mano e personalizzabili su richiesta.

The ceramic bottles of “I LOVE” collection are hand painted and can be customized upon request.

LINEA AROMATIZZATI DA 100 e 250 ML
FLAVORED LINE OF 100 and 250 ML

ORCLIM100
ORCLIM250



LIMONE
LEMON

ORCPEP100
ORCPEP250



PEPERONCINO
CHILI PEPPER

ORCBAS100
ORCBAS250



BASILICO
BASIL

ORCTAR100
ORCTAR250



TARTUFO
TRUFFLE

ORCARA100



ARANCIA
ORANGE

ORCROS100



ROSMARINO
ROSEMARY

LINEA OLIERA DA 100 ML E 250 ML
CRUET LINE OF 100 ML AND 250 ML

ORCE100O

ORCE250O



MULTICOLOR



CELESTE
CYAN



GIALLO
YELLOW



INFINITO
INFINITY



ORCE250I



GLICINE
LILAC



SALMONE
SALMON



TIFFANY
TIFFANY



CORALLO
CORAL



VERDE
GREEN

ORCI IN CERAMICA “SCHIZZO”

Olio extra vergine di oliva in orci in ceramica da 100 ml e 250 ml

ORCE100S ORCE250S

CERAMIC JARS “SCHIZZO”

Extravirgin olive oil in ceramic jars of 100 ml and 250 ml



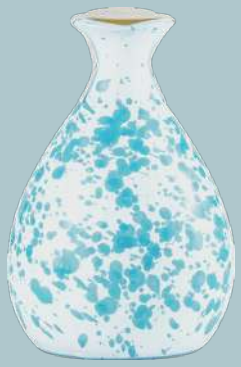
MULTICOLOR
GIALLO



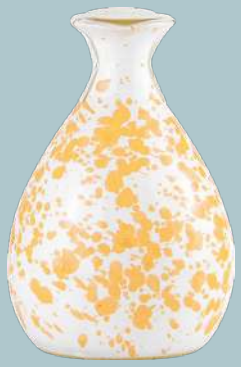
MULTICOLOR
BLU



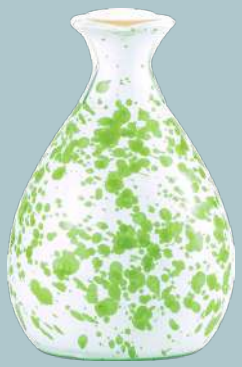
MULTICOLOR



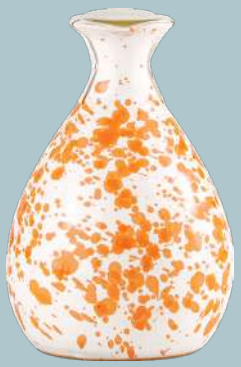
CELESTE
CYAN



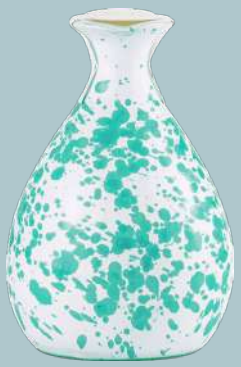
GIALLO
YELLOW



VERDE
GREEN



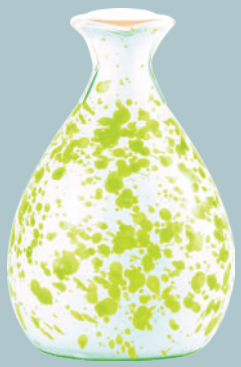
SALMONE
SALMON



TIFFANY
TIFFANY



ROSSO
RED



PISTACCHIO
PISTACHY

OLIERA PASTELLO DA 100 ML 250ML E 500 ML

ORCE100P / ORCE250P / ORCE500P

PASTEL CRUET OF 100 ML 250ML AND 500 ML

ORCE100P / ORCE250P / ORCE500P



VERDE LIME
GREEN LIME

VERDE PERSIANO
PERSIAN GREEN

GIALLO ZAFFERANO
SAFFRON YELLOW

VERDE ACQUAMARINA
AQUAMARINE GREEN

POLVERE
DUST

CIPRIA
POWDER

BOTTIGLIA PASTELLO DA 500 ML

ORCE500P

PASTEL BOTTLE OF 500 ML

ORCE500P



VERDE LIME
GREEN LIME

VERDE PERSIANO
PERSIAN GREEN

GIALLO ZAFFERANO
SAFFRON YELLOW

VERDE ACQUAMARINA
AQUAMARINE GREEN

POLVERE
DUST

CIPRIA
POWDER

BOTTIGLIE IN CERAMICA “SCHIZZO”

Olio extra vergine di oliva in bottiglie
in ceramica da 500 ml

CERAMIC BOTTLES “SCHIZZO”

Extravirgin olive oil in ceramic bottles
of 500 ml



MULTICOLOR
GIALLO



MULTICOLOR
BLU



MULTICOLOR



CELESTE
CYAN



GIALLO
YELLOW



VERDE
GREEN



ORCE500S



SALMONE
SALMON



TIFFANY
TIFFANY



ROSSO
RED



PISTACCHIO
PISTACHY

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA IN ORCI IN CERAMICA

EXTRAVIRGIN OLIVE OIL IN CERAMIC JARS

SCALA
LADDER



ORCSCA100
ORCSCA250

ALBERO
TREE



ORCALB100
ORCALB 250

UNCINETTO
UNCINETTO



ORCUNC100
ORCUNC 250

100 ML
250 ML

SCALA
LADDER



ORCSCA500

ALBERO
TREE



ORCALB500

UNCINETTO
UNCINETTO



ORCUNC500

500 ML

LINEA OLIERA DA 1 LITRO E 3 LITRI
LINE 1 LITER AND 3 LITER OIL CRUET



MULTICOLOR
GIALLO



MULTICOLOR
BLU



MULTICOLOR



CELESTE
CYAN



GIALLO
YELLOW



VERDE
GREEN

LINEA OLIERA PASTELLO DA 1 LITRO
LINE 1 LITER PASTEL OIL CRUET



VERDE LIME
GREEN LIME



VERDE PERSIANO
PERSIAN GREEN



GIALLO ZAFFERANO
SAFFRON YELLOW



VERDE ACQUAMARINA
AQUAMARINE GREEN



POLVERE
DUST



CIPRIA
POWDER



MULTICOLOR



CELESTE
CYAN



GIALLO
YELLOW



VERDE
GREEN



GLICINE
LILAC



CORALLO
CORAL

LINEA OLIERA DA 1 LITRO E 3 LITRI
CRUET LINE OF 1 LITER AND 3 LITER



ORCE1LT - ORCE3LT



Prestige Collection

La linea Prestige è un'idea originale e allo stesso tempo particolare che celebra, all'insegna dell'eleganza e dello stile, le ricorrenze più importanti da condividere con i propri cari. Gli orci in terracotta della linea Prestige, realizzati a mano da maestri artigiani pugliesi, contengono olio extra vergine di oliva di eccellenza, disponibile in tutte le tipologie della gamma (olio aromatizzato e gourmet). Oltre ad essere bellissimi complementi d'arredo in cucina, questi preziosi oggetti rievocano gli indimenticabili momenti trascorsi insieme, rendendo la bomboniera un presente gradito da tutti. E' possibile confezionare le bomboniere scegliendo tra i vari modelli di orci e tra tutte le tipologie di olio della gamma Lamantea. Su richiesta, è inoltre possibile dipingere sugli orci le iniziali dei nomi dei festeggiati.

The Prestige line is an original and particular idea, that celebrates with elegance and style the most important anniversaries to share with loved ones. The ceramic jars, hand made by masterly artisans of Puglia, contain excellent extra virgin olive oil, available in all range's tipology (flavoured oil and classic oil). Besides being wonderfull furnishings in the kitchen, this precious objects recall the unforgettable times spent toghether, making the bombonniere a well appreciated present. It is possible to package the bombonnieres choosing several models of jars and all tipologies of extra virgin olive oil. On request, it is possible to paint on the jars initials of celebrated name.

LINEA PRESTIGE DA 250 ML E 500 ML | PRESTIGE LINE OF 250 ML AND 500 ML

ORCE025 ORCE050



BARCA
BOAT



ALTALENA
SWING



SPOSI CON CUORE
NEWLYWEDS WITH HEART



MONGOLFIERA
BALLOON



BICI
BYCICLE



LOVE
LOVE



CARRETTINO
CART



VESPA
VESPA



OMBRELLINO
PRETTY UMBRELLA



CACTUS
CACTUS



CUORE ROSA
PINK HEART



CUORE CELESTE
LIGHT BLUE HEART



BIMBA
BABY GIRL



BIMBO
BABY BOY



ALBERO DELLA VITA
LIFE'S TREE

Bag in box

BAG15
SCACCHI

BAG15
MAIOLICHE

BAG15
UNCINETTO



Le Bag in box contengono 1,5L di olio extra vergine di oliva
The Bag in boxes contain 1,5L of extravirgin olive oil

OLIO IN LATTINA

Il nostro extra vergine di oliva "estratto a freddo" è confezionato in lattine sigillate, atte a preservare la freschezza dell'olio e a conservare le sue pregiate qualità organolettiche. Disponibile nei formati 1Lt, 3Lt, e 5Lt.

OIL IN TIN CANISTER

Our extravirgin olive oil "cold extracted" is packed, sealed and designed to preserve the freshness of our oil and to retain its finest qualities. It is available in formats of 1Lt, 3Lt, and 5Lt.



Sapori di Puglia

Apulia flavors

Sottoli e patè

I sottoli Lamantea sono realizzati con olio extra vergine di oliva e verdure coltivate nell'agro di Puglia e lavorate dal fresco.

Pickles and pates

The Lamantea pickles and pates are made with extra-virgin olive oil and fresh vegetables, cultivated in the countryside of Puglia and freshly processed.

CARCIOFINI
ARTICHOKES
314 ML



CARMIGN

POMODORI ESSICCATI
DRIED TOMATOES
314 ML



POMOESSI

MELANZANE ALLA JULIENNE
JULIENNE EGGPLANT
314 ML



MELJUL

CIPOLLINE GRIGLIATE
GRILLED SPRING ONIONS
314 ML



CIPGRI

PEPERONI GRIGLIATI
GRILLED PEPPER
314 ML



PEPGRI

ZUCCHINE GRIGLIATE
GRILLED COURGETTES
314 ML



ZUCGRI

FUNGHI CARDONCELLI
CARDONCELLI MUSHROOMS
314 ML



FUNCAR

LAMPASCIONI
LAMPASCIONI
314 ML



LAMP

BRUSCHETTA DI CARCIOFI
ARTICHOKE BRUSCHETTA
212 ML



BRUCAR

PATÈ DI POMODORI SECCHI
DRIED TOMATOES PATE
212 ML



PATEP

PATÈ DI CARCIOFI
ARTICHOKE PATÈ
212 ML



PATCAR

PESTO DI CARCIOFI
ARTICHOKE PESTO
212 ML



PESCAR

PATÈ DI OLIVE
OLIVES PATE
212 ML



PATEO

SALSA DI CIME DI RAPA
TURNIP TOP SAUCE
212 ML



SALCIM

PATÈ DI FUNGHI CHAMPIGNON
MUSHROOM PATÉ CHAMPIGNON
212 ML



PATEF

CONSERVA DI DIAVOLICCHI
HOT SPICY SAUCE
314 ML



DIAVO

OLIVE / OLIVES
BELLA DI CERIGNOLA
410 ML



OLIVAB

OLIVE / OLIVES
TERMITE DI BITETTO
410 ML



OLIVAT

CONFETTURA DI ALBICOCCHE
APRICOT JAM
250 ML



CONALB

CONFETTURA DI CILIEGIE
CHERRY JAM
260 ML



CONCIL

CONFETTURA DI FICHI
FIG JAM
250 ML



CONFIC

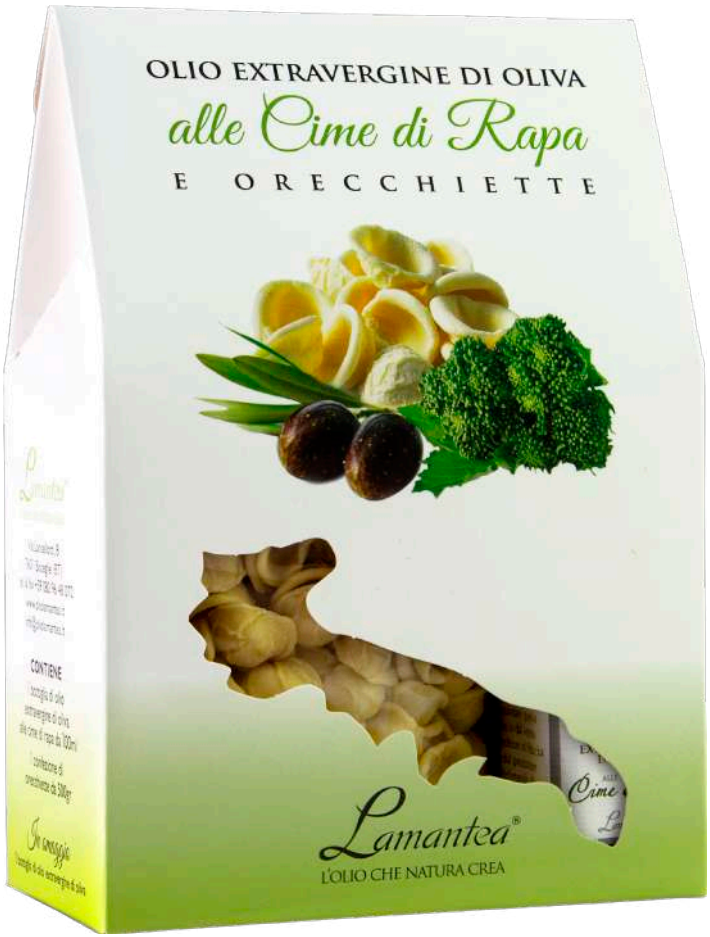
Astuccio Puglia

Tutto il sapore della Puglia all in-one. In un'unica confezione tutti i prodotti tipici pugliesi di eccellenza: olio extra vergine di oliva alle cime di rapa e orecchiette di semola di grano duro.

Flavour of Puglia box

All Puglia's Flavour in one box. In one box all the typical products of Puglia excellence: extravirgin olive oil and "orecchiette" made with durum wheat semolina.

ASTPUG



CONTENUTO

1 lattina di olio extra vergine di oliva alle cime di rapa da 100 ml.

1 confezione di orecchiette di semola di grano duro da 500 gr.

1 lattina da 100 ml di olio extra vergine di oliva.

PACKAGE CONTENT

1 tin of 100 ml of broccoli flavoured extravirgin olive oil

1 pack of pasta - 500 gr. "orecchiette" made with durum wheat semolina.

1 tin of 100 ml of extravirgin olive oil.

Gift Pack



TRIS

TRIS
Contiene 3 bottiglie da 250 ML di tutte le tipologie di olio.

TRIS GIFT PACK
Contains 3 bottles of 250 ML each in various flavored oils.

VALIGETTA



VALIGETTA
Contiene 5 bottiglie da 250 ML di tutte le tipologie di olio.

SMART CARRY CASE
Contains 5 bottles of 250 ML each in various flavored oils.



CASPUGLIA1



CASPUGLIA2



CASPUGLIA3

CASSETTINE IN LEGNO
WOODEN GIFT CHEST



COFA1

1 bottiglia da 500 ml di olio extra vergine di oliva “Gran Cru 15 FILARI” e 1 bottiglia da 500 ml di olio extra vergine di oliva “ linea Vintage” con astucci

1 bottle 500 ml of ‘Gran Cru 15 FILARI’ extra virgin olive oil and 1 bottle 500 ml of ‘Vintage line’ extra virgin olive oil with matching design Box



COFA2

1 bottiglia da 750 ml di olio extra vergine di oliva e alcuni prodotti selezionati della linea “Sapori di Puglia”

1 bottle 750 ml of extra virgin olive oil and selected products from the ‘Sapori di Puglia’ line.



COFA3

1 bottiglia da 500 ml di olio extra vergine di oliva “ZERO 1”, 1 bottiglia da 500 ml di olio extra vergine di oliva “ linea Vintage” e alcuni prodotti selezionati della linea “Sapori di Puglia”

1 bottle 500ml of extra virgin olive oil ‘ZERO 1’, 1 500 ml bottle of extra virgin olive oil ‘Vintage line’ and selected products from the ‘Sapori di Puglia’ line



TS TO

TARALLI PUGLIESI
"TARALLI" OF PUGLIA

Taralli all'olio extra vergine di oliva - 400 gr.

Taralli con olive all'olio extra vergine di oliva - 400 gr.

Taralli with extravirgin olive oil - 400 gr.

Taralli and olives with extra-virgin olive oil - 400 gr.



ORETRI ORECCHIE

ORECCHIETTE PUGLIESI
ORECCHIETTE OF PUGLIA

Pasta di semola di grano duro - 500 gr.
Durum wheat semolina 500 gr.

SPEZIE PUGLIESI
APULIAN SPICES

Rosmarino
secco a mazzetto - 40 gr.

Origano
secco a mazzetto - 30 gr.

Dried Rosemary Twigs
40 gr.

Dried Oegano Twigs
30 gr.

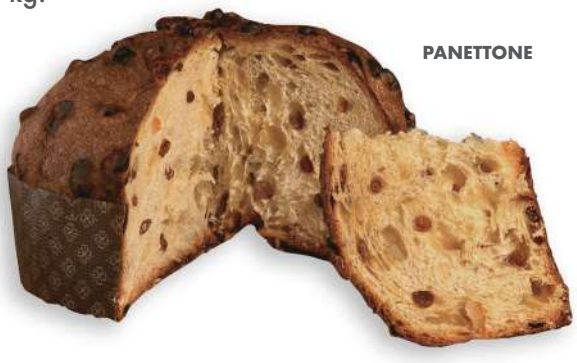


MAZROS MAZORI

PANETTONE AL NATURALE
"PANETTONE" A GENUINE CHRISTMAS CAKE

Panettone con olio extra vergine di oliva e burro di cacao, senza margarina, senza lattosio e conservanti - 1 kg.

Panettone with extravirgin olive oil and cocoa butter, free margarine, lactose free and preservatives - 1 kg.



PANETTONE

Lamantea

L'OLIO CHE NATURA CREA

Via Lancellotti, 8
76011 Bisceglie (Bt)
Tel: 080 96 48 072
www.oliolamantea.it

extraverginelamantea