

AGRICOLA



**TOMA**

**L'OLIO DEL POETA**



# LA NOSTRA STORIA

Non è solo un olio, è anche una poesia: è l'Olio del Poeta.

La sublimazione di una terra vocata all'olivo di Peranzana, una monocultivar DOP circoscritta a soli 30 kmq a nord del Tavoliere delle Puglie.

In agro di San Severo la Peranzana gode di un terroir ideale fatto di tradizione e innovazione.

La poesia di un Padre e il progetto di un figlio in un dialogo tra passato e futuro.

Il poeta sceglie le parole come noi le olive, perché crediamo in un'agricoltura capace di generare valore ogni giorno.

Produrre eticamente è la nostra visione, il nostro credo.



# OLIO EVO MONOARIETALE PERANZANA

## L'OLIVA

L'olio extravergine di oliva di Peranzana è un olio monovarietale ricavato dalla cultivar Peranzana, circoscritta ad un territorio ristretto, quello del Nord della Puglia, Terra di Capitanata.

## L'OLIO

Il profilo sensoriale risulta complesso, ma allo stesso tempo riconoscibile per il profumo decisamente erbaceo. Al gusto presenta sentori di carciofo e mandorla. Il fruttato è medio-intenso con piacevoli note di piccante e amaro, bilanciate tra loro. Il colore è verde, con riflessi dorati.





## COLTIVAZIONE

**ZONA:** San Severo, Alta Daunia, Puglia.  
**CULTIVAR:** 100% Peranzana.  
**FRUTTATO:** Medio – Intenso.  
**MEDIA ANNI DELLE PIANTE:** 120 anni.  
**ALTITUDINE:** 90 m slm.

## PROFILO SENSORIALE

**COLORE:** Verde, con riflessi dorati.  
**ODORE:** Fruttato medio-intenso, sentori di erba fresca e pomodoro.  
**SAPORE:** Fruttato medio, gusto netto di oliva con retrogusto di mandorla e carciofo.

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ESTRATTO A FREDDO

OLIO DI OLIVA DI  
CATEGORIA SUPERIORE  
OTTENUTO DIRETTAMENTE  
DALLE OLIVE E  
UNICAMENTE MEDIANTE  
PROCEDIMENTI MECCANICI

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORE ENERGETICO PER 100 ML

ENERGIA	3.762,0 KJ 899,0 KCAL
GRASSI DI CUI:	99,9 G
- SATURI	14,5 G
- MONOINSATURI	73,0 G
- POLINSATURI	7,5G
CARBOIDRATI DI CUI:	0,0G
- ZUCCHERI	0,0G
PROTEINE	0,0G
SALE	0,0G

## RACCOLTA

**EPOCA DI RACCOLTA:** ultima decade di ottobre - Prima decade di novembre.  
**TIPO DI RACCOLTA:** A mano, con abbacchiatori.  
**GRADO DI MATURAZIONE:** 70% verdi, 30% invaiate.  
**TRASPORTO:** Cassoni di plastica forati.

## TRASFORMAZIONE

**ESTRAZIONE:** A freddo, con ciclo continuo 2 fasi.  
**FRANGITURA:** doppio Frangitore a martelli e a coltelli.  
**LAVORAZIONE:** Entro 6 h dalla raccolta.  
**FILTRAZIONE:** Meccanica, subito dopo l'estrazione, per preservare le caratteristiche dell'olio.

## NOTE

**CONSERVAZIONE:** Cubo in acciaio inox sigillato sotto azoto.  
**ACIDITÀ:** Max. 0.25.



IT-BIO-004  
AGRICOLTURA  
ITALIANA





# FORMATI VETRO BAG-IN-BOX

PRODOTTO	TIPOLOGIA	CONFEZIONE		FORMATO	PREZZO
OLIO EVO PERANZANA		BOTTIGLIA	VETRO	250 ML	6.00 €
OLIO EVO PERANZANA	BIOLOGICO	BOTTIGLIA	VETRO	250 ML	8.00 €
OLIO EVO PERANZANA		BOTTIGLIA	VETRO	500 ML	10,00 €
OLIO EVO PERANZANA	BIOLOGICO	BOTTIGLIA	VETRO	500 ML	14.00 €
OLIO EVO PERANZANA		SCATOLA	BAGI N BOX	3 LITRI	42.00 €
OLIO EVO PERANZANA		SCATOLA	BAG IN BOX	5 LITRI	70.00 €
OLIO EVO PERANZANA	BIOLOGICO	SCATOLA	BAGI N BOX	3 LITRI	50,00 €
OLIO EVO PERANZANA	BIOLOGICO	SCATOLA	BAGI N BOX	5 LITRI	78,00 €

SHELF LIFE 18 MESI

# OLIVE PERANZANA



IN SALAMOIA,  
AROMATIZZATE IN OLIO  
EVO E PATÈ DI OLIVE CON  
OLIO EVO

## LE CONSERVE

Classiche olive in salamoia, sfiziose olive aromatizzate e cremoso e profumato patè di olive. Tutte le preparazioni seguono le tradizionali ricette locali e sono conservate in olio extravergine di oliva “Del Poeta”.

## IN SALAMOIA

Le nostre olive di Peranzana in salamoia sono denocciolate manualmente in modo da preservare la compattezza interna dell’oliva. Si adattano perfettamente per il consumo al naturale, in gustosi aperitivi, come snack o accompagnamento per secondi piatti. Si possono utilizzare anche per arricchire insalate, pizze e focacce.



## PATÈ DI OLIVE

Ogni vasetto è un omaggio alla tradizione culinaria italiana, offrendo un sapore deciso e intensamente aromatico, ulteriormente esaltato dall'aggiunta del nostro olio extravergine di oliva.

Ideale per arricchire gli antipasti o per impreziosire piatti semplici con un tocco di classe, il nostro patè di olive nere è un ingrediente indispensabile per chi apprezza l'autenticità e la qualità superiore in cucina.

## AROMATIZZATE

Le nostre olive di Peranzana sono condite con spezie naturali come peperoncino, prezzemolo, origano, aglio e olio extravergine di oliva.

Non sono presenti aromi industriali, ma solo bucce di arance non trattate.

Si possono utilizzare per aperitivi, arricchire insalate o come condimento per i primi piatti.

PRODOTTO	TIPOLOGIA	CONFEZIONE	FORMATO	PREZZO		
OLIVE	IN SALAMOIA	DENOCCIOLATE	VASO	VETRO	314 G	5,00 €
OLIVE	IN SALAMOIA	DENOCCIOLATE	BUSTINA	PLASTICA	2 KG	15,00 €
OLIVE	IN SALAMOIA	DENOCCIOLATE	SECCHIELLO	PLASTICA	5 KG	37,50 €
OLIVE	IN SALAMOIA		SECCHIELLO	PLASTICA	5 KG	32,50 €
OLIVE	AROMATIZZATE	ARANCIA	VASO	VETRO	314 G	5,00 €
PATÈ DI OLIVE			VASO	VETRO	212 G	5,00 €



AGRICOLA TOMA

SAN SEVERO

dal 2018