



AZIENDA AGRICOLA

Ranieri

Olio Extra Vergine d'Oliva

BIOLOGICO - IGP CALABRIA
100% ITALIANO





AZIENDA AGRICOLA

Ranieri

Frantoiani per passione...



Tra scorci di ampie colline verdi e ulivi secolari con una vista mozzafiato sul mare, sorge a Borgia l'Azienda Agricola Ranieri. Qui coltiviamo i nostri 150 ettari su cui dimorano circa 30.000 piante di cultivar Carolea.

Oltre alla cura dedicata alla coltivazione delle olive e alla scelta dei migliori frutti, abbiamo il vantaggio di occuparci direttamente della trasformazione nel nostro frantoio di famiglia. Non siamo quindi selezionatori, preparatori, oppure imbottigliatori, avendo in questo modo solo un controllo parziale sulla qualità finale del prodotto, ma curiamo ogni giorno, da un anno all'altro, la produzione del nostro miglior Extra-Vergine.

Grazie all'esperienza pluridecennale maturato nel settore oleario e alla costante propensione verso nuove e più efficaci tecnologie ci poniamo quindi, come obiettivo principale la qualità, seguendo i rigorosi disciplinari per la produzione del biologico a indicazione geografica protetta "IGP Olio di Calabria"



Scheda Tecnica Prodotti



AZIENDA AGRICOLA

Ranieri



ZONA DI PRODUZIONE

Fascia Jonica Catanzarese



TIPOLOGIA DEI TERRENI

Collinari di medio impasto



ALTIMETRIA

Da 0 a 600 mt S.L.M.



OLIVETI

Cultivar Carolea allevati a vaso Policonico con una densità di 200 piante per ettaro



CLIMA

Inverni miti, Primavera ed estati tendenzialmente asciutte e prolungate



RACCOLTA

Tramite scuotitura, eseguita dalla prima decade di ottobre fino alla seconda settimana di dicembre



METODO DI ESTRAZIONE

A freddo con temperatura di circa 20° C, entro le 12 ore dalla raccolta



CONSERVAZIONE/STOCCAGGIO

Silos di acciaio inox con temperatura controllata e copertura dello spazio di testa con azoto



CARATTERISTICHE SENSORIALI

COLORE Verde erba con riflessi dorati
ODORE Fruttato medio
SAPORE Entrata dolce con piacevole retrogusto di amaro e piccante



Olio Extra Vergine d'Oliva

ESTRATTO A FREDDO - 100% MADE IN ITALY



AZIENDA AGRICOLA

Ranieri

L'olio estratto dalla cultivar Carolea è di ottima qualità, ha un colore giallo dorato con riflessi ambrati, con un sapore fruttato medio, dove aromi tostati si fondono con note vegetali con lievi sentori di frutta. Il gusto è delicato, dolce, di buona intensità con note amare speziate.



5L



0.25L



0.50L



0.75L



0.25L



0.50L



0.75L



BIOLOGICO
Prodotto Naturale

Olio Extra Vergine d'Oliva

ESTRATTO A FREDDO - 100% MADE IN ITALY



AZIENDA AGRICOLA

Ranieri

L'olio extra vergine di oliva biologico è certificato da "Suolo e Salute" ed è prodotto senza alcun uso di pesticidi e fertilizzanti artificiali.

Una scelta completamente naturale.



10ml



CONDIMENTO A BASE DI
Olio Extra Vergine d'Oliva



AZIENDA AGRICOLA

Ranieri

Prendiamo i migliori prodotti agricoli specifici del nostro territorio per produrre aromi unici con un gusto inconfondibile. Particolarmente indicato come condimento per insalate, pasta, risotto condimento, carne e pesce.



0.25L



0.25L



0.25L



AZIENDA AGRICOLA
Ranieri





AZIENDA AGRICOLA

Ranieri



Azienda Agricola Ranieri Agostino

Via N. Mazza, 9 - 88021 BORGIA (CZ) - ITALY

M. +39 333 95 07 142 // P. +39 0961 95 22 74

oleariaranierisrls@gmail.com

WWW.OLEARIARANIERI.IT

