

# Cat

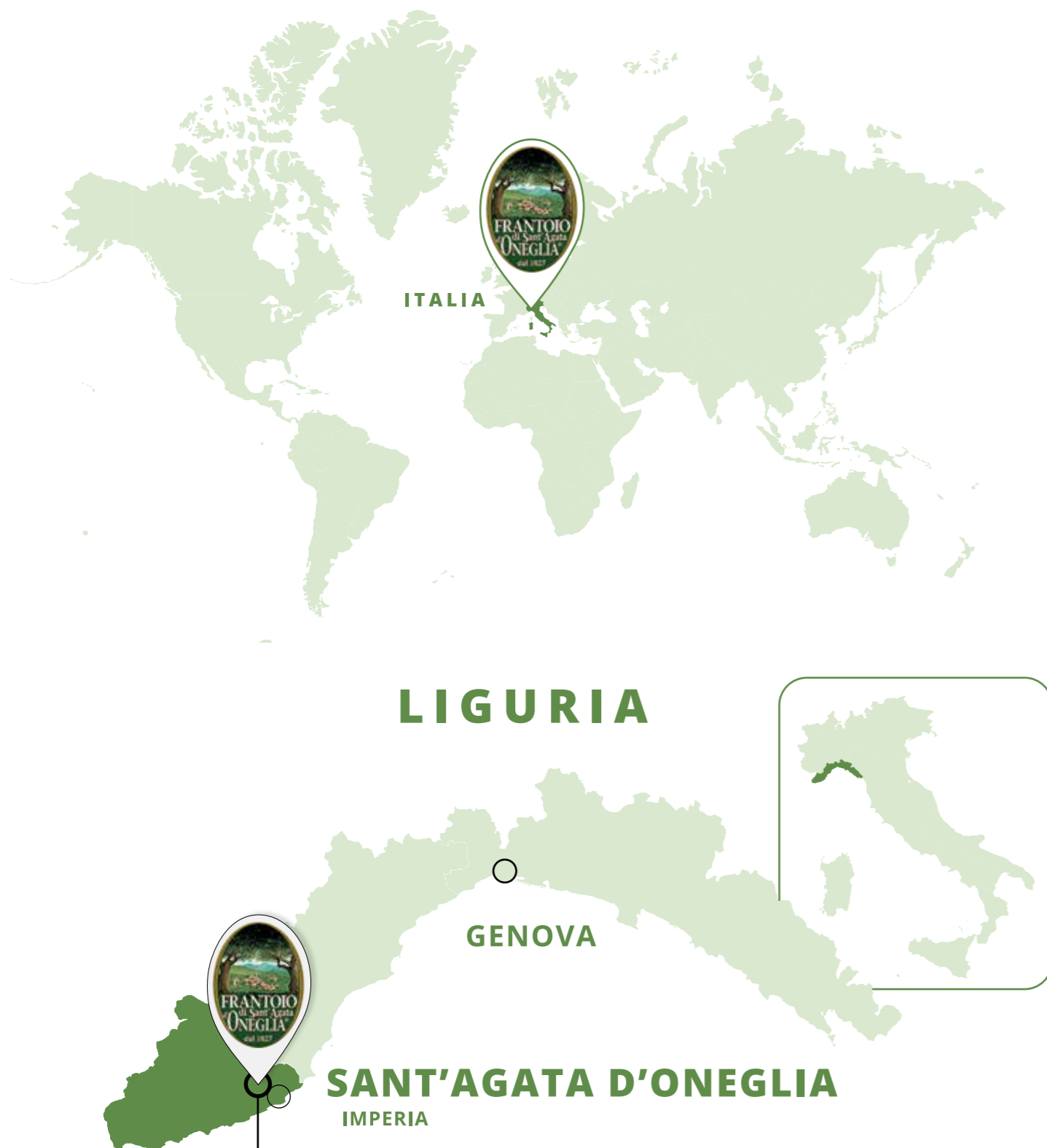
# al



# gò.

**PRODUCT CATALOGUE**  
**FRANTOIO FAMIGLIA MELA®**  
Piccoli produttori di grande qualità

# 📍 Dove siamo



Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia di Mela dal 1827 C.&C. s.a.s.  
Via Sant'Agata - Strada dei Francesi, 48 - 18100 Imperia - Liguria - Italia



Dal 1827 la Famiglia Mela produce Olio extra vergine da Olive Taggiasche sulle colline dell'entroterra Imperiese, nel Frantoio di proprietà.

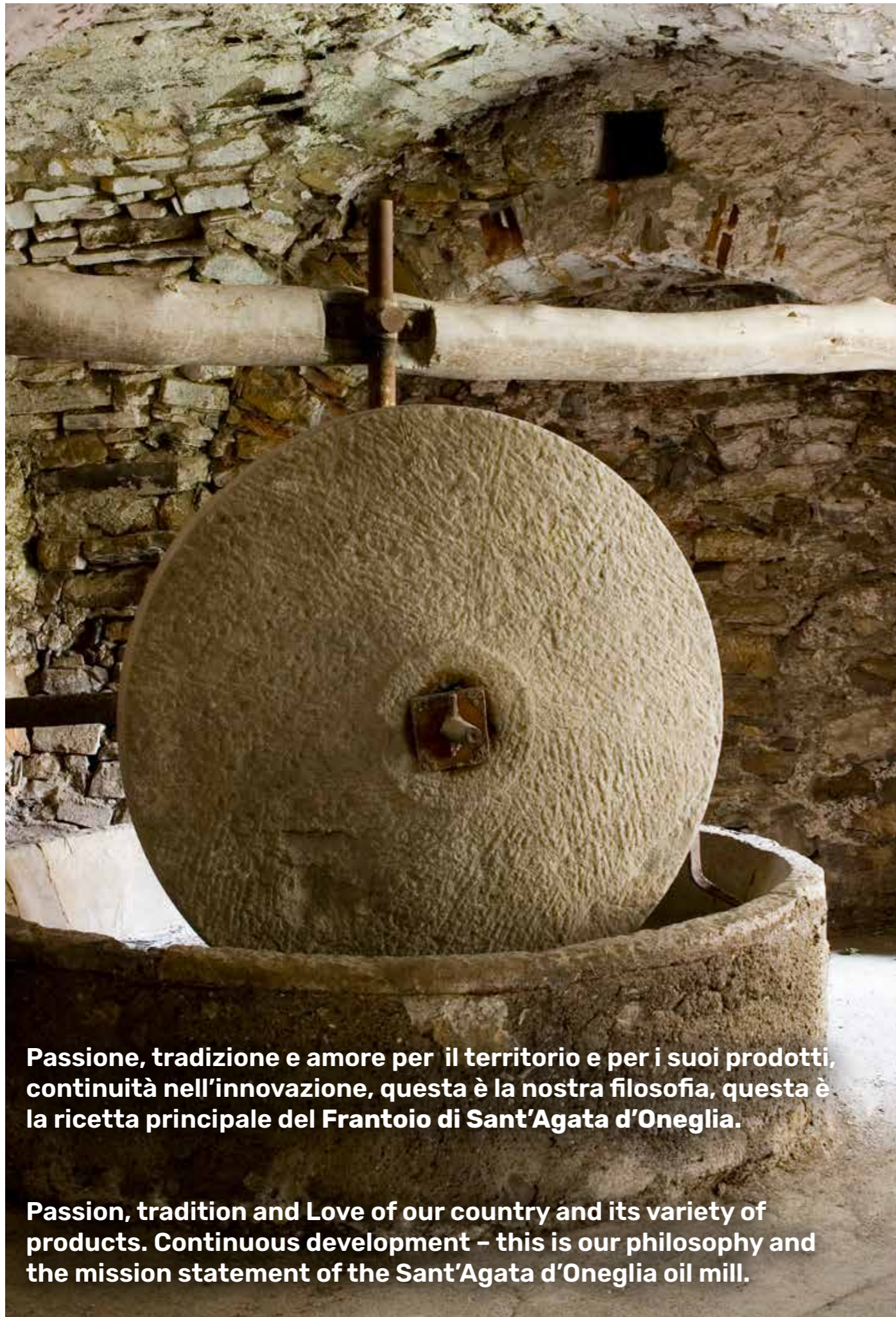
Oggi coltiva con la stessa passione questa tradizione di qualità e di genuinità ottenendo un Olio extra vergine di grande pregio. Le preziose Olive Taggiasche raccolte con leggero anticipo rispetto alla maturazione, sono frante in giornata con la stessa cura del passato e con particolare attenzione per le nuove tecnologie. Si ottiene così un Olio extra vergine di oliva dal carattere intenso e vivace, dal sapore delicato e fragrante. Da sempre la produzione dell'olio è stata accompagnata dalla lavorazione di Olive da tavola, in salamoia, denocciolate e oggi anche candite per i gourmand più esigenti.

La produzione di altre specialità scandisce le giornate di lavoro al Frantoio di Sant'Agata, dai Paté al Pesto ligure alle verdure lavorate dal fresco.

Una selezione di prodotti curati ed esclusivi, espressione di una famiglia innamorata del proprio lavoro.

A tiny farming hamlet, Sant'Agata d'Oneglia is a handful of houses warmed by the sun and cooled by the sea breeze. The "queen" of the area is the Taggiasca olive.

The Mela family has been passionately carrying on the local tradition of quality and genuineness since 1827. The precious Taggiasca olives are picked slightly under ripe and pressed within 24 hours with the same care as ever. The result is an extra virgin olive oil with an intense and lively character and delicate and fragrant taste. As further evidence of the excellence of this noble seasoning, it has been granted the DOP Riviera Ligure certification and many recognitions, among which the Ercole Olivario award. This olive oil accompanies, as per tradition, the land's products and, thus, the Frantoio specialties. Simple and light, fun and inviting delicacies: sauces, creams, Ligurian pesto, 100% natural, without artificial colouring nor preservatives.



**Passione, tradizione e amore per il territorio e per i suoi prodotti, continuità nell'innovazione, questa è la nostra filosofia, questa è la ricetta principale del Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia.**

**Passion, tradition and Love of our country and its variety of products. Continuous development – this is our philosophy and the mission statement of the Sant'Agata d'Oneglia oil mill.**



## **BENVENUTI**

Sano e genuino, simbolo di pace e abbondanza, alleato del benessere e della bellezza, l'olio extra vergine di oliva deve queste caratteristiche a metodi di lavorazione semplici, che rimangono inalterati da sempre. Dal lontano 1827 a Sant'Agata d'Oneglia, la passione e la competenza della famiglia Mela sono gli ingredienti di un extra vergine unico. Oggi Antonio, Cristiana e Serena continuano i 193 anni di tradizione come produttori di Olio Extra Vergine in Liguria.

Healthy and genuine, and a symbol of peace and abundance allied with well-being and beauty, extra virgin olive oil owes these characteristics to its simple methods of production, which have never changed. Ever since 1827 in Sant'Agata d'Oneglia, the passion and skill of the Mela family are the ingredients of a unique extra virgin olive oil. Antonio, Cristiana and Serena continue for 193 years the tradition as producer of high quality extra virgin olive oils in Liguria.



10

**L'OLIO  
THE OIL**



102

**VERDURE  
VEGETABLES**

124

**SPEZIE, SALE  
E TARTUFI  
SPICES SALT  
AND TRUFFLES**

54

**CONDIMENTI  
AL NATURALE  
NATURAL  
DRESSINGS**



64

**BOTTIGLIE  
D'AUTORE  
ARTISTIC BOTTLES**

130

**SAPORI DEL MARE  
FLAVOURS  
OF THE SEA**



144

**PASTA E SUGHI  
PASTA  
AND SAUCES**



74

**OLIVE  
OLIVES**

86

**BIO  
ORGANIC**



150

**DOLCI  
SWEETS**

157

**I GRISSINI**

92

**PESTO**



96

**SALSE E CREME  
SAUCES  
AND CREAMS**

158

**BOX**

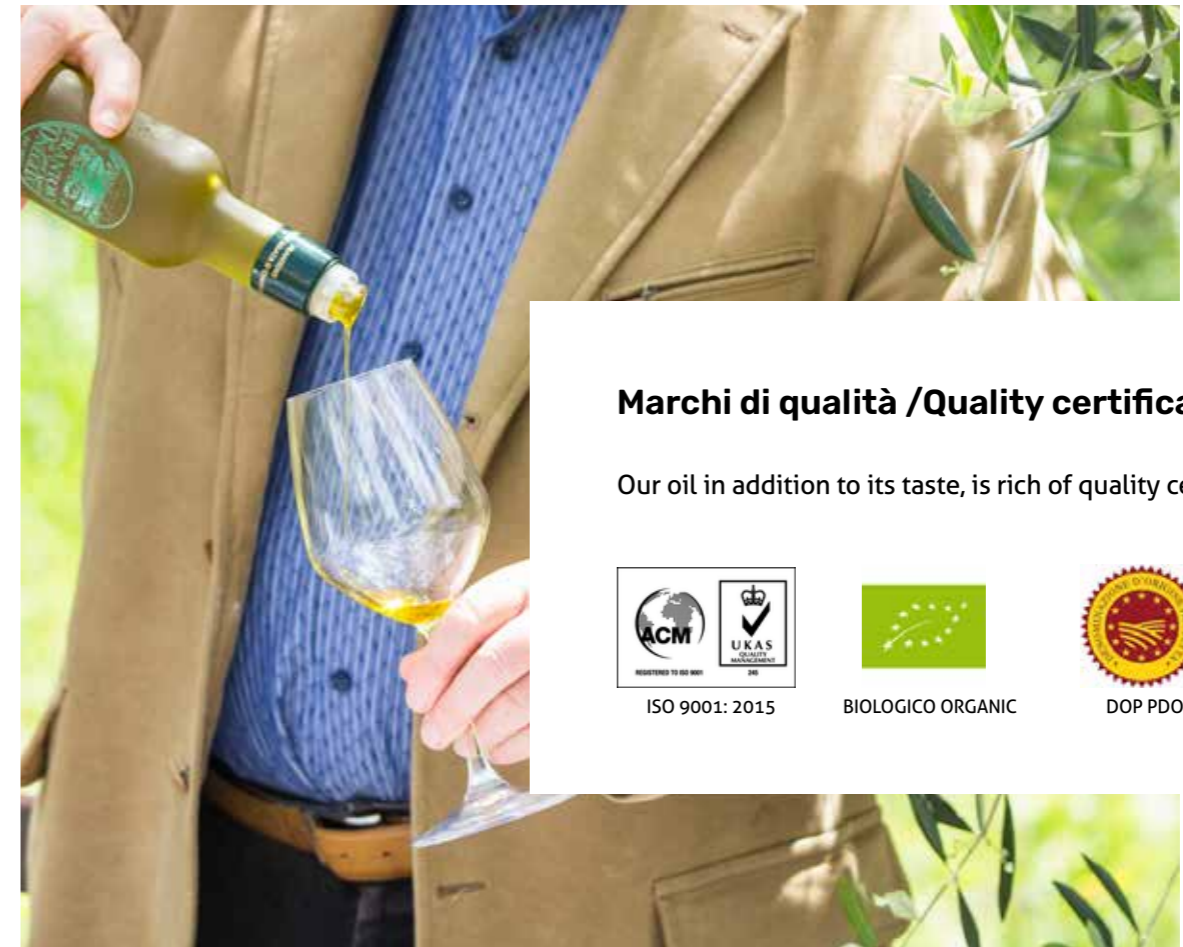


170

**SAPONETTE  
SOAPS**

# I PREMI DEL FRANTOIO

The awards of Frantoio



## Marchi di qualità /Quality certifications

Our oil in addition to its taste, is rich of quality certifications.



ISO 9001: 2015

BIOLOGICO ORGANIC

DOP PDO

## Il nostro orgoglio



**Gourmet d'Or Avpa - Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles**

Medaglia d'Oro nella sezione Fruttato verde leggero nel 2013.



**Ercole Olivario**

Premio Nazionale per l'olio extra vergine di oliva di qualità, categoria fruttato leggero: primi classificati nel 1996; prima azienda in Liguria a ricevere questo premio.



**Oscar Aida Cibus Attrattività**

Primo classificato e vincitore del concorso nel 1990.



**Cena dei Premi Nobel a Stoccolma - Svezia**

con l'olio extra vergine di oliva Buon Frutto nel 1997 - 1998 - 1999 - 2000 - 2001 - 2002.

# L'OLIO

## L'olio extravergine di oliva prodotto artigianale e di qualità.

È il frutto più prezioso dell'olivo, pianta millenaria radicata nella cultura e nella civiltà mediterranea. Ne basta un filo per rendere ogni piatto più appetitoso.

È l'Olio Extra Vergine di Oliva, sin dai tempi più antichi il "principe" della cucina mediterranea. L'Olio Extra Vergine di Oliva del Frantoio di Sant'Agata è degno erede di questa nobile tradizione.

Nasce, infatti, dalla prima spremitura a freddo delle migliori olive "taggiasche": per questo si distingue per il suo gusto delicato e per l'aroma fragrante. E accanto all'Olio Extra Vergine di Oliva, la bontà della cucina ligure si ritrova in altre Specialità del Frantoio di Sant'Agata, da gustare e apprezzare in modo originale: ecco, qui di seguito, alcuni piccoli suggerimenti.

Buon viaggio, quindi, alla scoperta delle Specialità del Frantoio di Sant'Agata. E buon appetito.

## Extra virgin olive oil high quality artisanal product

The olive is the precious gift of the olive tree, a tree which for millenniums has rooted itself deep within the culture and civilisation of the Mediterranean. Just a few drops of this olive oil are enough to make any dish more appetising.

Extra Virgin Olive Oil has, for centuries, been termed the 'jewel' of the Mediterranean. The Extra Virgin Olive Oil from Frantoio di Sant'Agata has inherited this noble tradition. The oil is obtained by light cold pressing of the prime 'Taggiasca' olives hence its delicate and fragrant aroma. You can also explore the delights of the Ligurian cuisine by trying the other specialities from Frantoio Sant'Agata d'Oneglia.

You may like to try out some of the following ideas and experience for yourself the pleasures of Ligurian cooking. Enjoy your journey into the culinary specialities of Frantoio Sant'Agata. Buon appetito!

## Consigli d'uso



# INDICE / INDEX

<b>Il capolavoro del Frantoio</b> olio extra v. d'oliva	<b>"Premier Cru"</b> extra virgin olive oil P.D.O.		<b>12</b>
<b>Gran Cru di Montagna</b> olio extra vergine d'oliva	<b>Gran Cru Di Montagna</b> extra virgin olive oil		<b>14</b>
Monodose - <b>Gran Cru di Montagna</b>	Single-dose - <b>Gran Cru di Montagna</b>		<b>15</b>
<b>Cru daMare</b> olio extra vergine d'oliva	<b>Cru daMare</b> extra virgin olive oil		<b>16</b>
<b>La Cuvée</b> olio extra vergine di olive taggiasca	<b>La Cuvée</b> extra virgin olive oil		<b>18</b>
<b>Cristiana &amp; Serena Mela</b> olio extra vergine di oliva	<b>Cristiana &amp; Serena Mela</b> extra virgin olive oil		<b>20</b>
<b>Musicale</b> Olio extra vergine di oliva	<b>Musicale</b> extra virgin olive oil		<b>21</b>
<b>Riviera Ligure D.O.P.</b> - Riviera Dei Fiori	<b>Riviera Ligure P.D.O.</b> extra virgin olive oil		<b>22</b>
<b>Agata</b> Riviera Ligure DOP Riviera dei Fiori	<b>Agata</b> Riviera Ligure P.D.O. Riviera dei Fiori		<b>24</b>
<b>ORO Taggiasco</b> olio extra vergine di oliva	<b>ORO Taggiasco</b> extra virgin olive oil		<b>26</b>
<b>190 anni famiglia Mela</b> olio extra vergine di oliva	<b>190 anni famiglia Mela</b> extra virgin olive oil		<b>30</b>
<b>Gran Cru dei Mandorli</b> olio extra vergine di oliva	<b>Cru dei mandorli</b> extra virgin olive oil Oro Taggiasca		<b>31</b>
<b>Tre Blend di Taggiasca</b> olio extra vergine di oliva	<b>Three Taggiasca Blends</b> extra virgin olive oil		<b>32</b>
<b>Tag-Fra</b> Taggiasca e Frantoio olio extra vergine di oliva	<b>Tag-Fra</b> Taggiasca and Frantoio cultivar extra virgin olive oil		<b>34</b>
<b>Tag-Cor</b> Taggiasca e Coratina olio extra vergine di oliva	<b>Tag-Cor</b> Taggiasca and Coratina cultivar extra virgin olive oil		<b>35</b>
<b>Tag-Pe</b> Taggiasca e Peranzana olio extra vergine di oliva	<b>Tag-Pe</b> Taggiasca and Peranzana cultivar extra virgin olive oil		<b>36</b>
<b>Cru Selection</b> olio extra vergine di oliva selezione	<b>Cru Selection</b> extra virgin olive oil selection		<b>38</b>
<b>Buon Frutto</b> olio extra vergine di oliva	<b>Buon Frutto</b> extra virgin olive oil		<b>40</b>
<b>I Clivi</b> olio extra vergine di oliva	<b>I Clivi</b> extra virgin olive oil		<b>44</b>
<b>Chef</b> olio extra vergine di oliva	<b>Chef</b> extra virgin olive oil		<b>48</b>
Olio di oliva	Olive oil		<b>50</b>
<b>L'olio Novello</b> olio extra vergine di oliva	<b>New Harvest</b> extra virgin olive oil		<b>52</b>

# IL CAPOLAVORO DEL FRANTOIO

Olio extra vergine d'oliva D.O.P.

**Premier Cru  
Extra virgin olive oil P.D.O.**

**Riviera Ligure D.O.P  
Riviera dei Fiori**  
100% Italiano - lavorato a freddo  
100% Italian - cold pressed

Un capolavoro del Frantoio, quest'olio DOP di produzione limitata, si distingue per l'aroma fragrante ed il gusto fruttato e dolce. Ottenuto da olive selezionate a mano e provenienti da uliveti di proprietà della Famiglia Mela.

Frantoio's masterpiece, this limited production P.D.O. oil distinguishes itself for the fragrant aroma and the sweet and fruity taste. Pressed from hand selected olives from Mela Family's olive groves.

**PRODOTTO DEL TERRITORIO  
/PRODUCT OF OUR TERRITORY**



1020177

1020209

1020208

1020208	Fiaschetta non astucciata /Flask not boxed	1 l	6 pcs
1020177	Tubo con fiaschetta /Tube with flask	0,500 l	12 pcs
1020209	Fiaschetta /Flask	1 l	6 pcs

# GRAN CRU DI MONTAGNA

Olio extra vergine d'oliva Taggiasca di Montagna

**Extra virgin olive oil  
Taggiasca di Montagna**  
100% Italiano - lavorato a freddo  
100% Italian - cold pressed

Olio dal gusto fresco del frutto, mandorlato, mediamente piccante. Prodotto con sole olive taggiasche provenienti da un unico uliveto nell'entroterra di Imperia, ad un'altitudine di circa 600mt.

Oil with a fresh fruity taste, hints of almonds, medium spicy. Produced with Taggiasca olives only harvested in a single olive grove on Imperia's hills at a height of 600mt ca.

**PRODUZIONE LIMITATA -  
PRODOTTO DEL TERRITORIO -  
PRODOTTO DI MONTAGNA  
/PRODUCT OF TERRITORY AND OF  
THE MOUNTAIN -  
LIMITED PRODUCTION**



1020165

Bottiglia astucciata /Boxed bottle

0,500 l 6 pcs

#### Caratteristiche

Origine:	Provincia di Imperia
Altitudine:	600 mt sul livello del mare
Olivaggio:	Taggiasca
Estrazione:	Ciclo continuo due fasi innovazione tecnologica 4.0
Aspetto:	Velato
Colore:	Da giallo oro a verde
Profumo:	Fruttato e leggero
Sapore:	Fruttato delicato, dolce di mandorla tostata, piacevole piccante
Densità:	Medio alta
Acidità:	Inferiore a 0,3%

#### Features

Origin:	Imperia and province
Altitude:	600 mt above sea level
Cultivar:	Taggiasca
Extraction:	Continous process two cycle technological innovation 4.0.
Appearance:	Veiled
Colour:	Gold yellow /Green yellow
Aroma:	Slightly fruity
Taste:	Delicately fruity, round, sweet hint of almond, slightly bitter and pungent
Density:	Medium /High fluidity
Acidity:	Less than 0,3%

# MONODOSE

Olio extra vergine d'oliva Taggiasca di Montagna



**Monodose  
Gran Cru di Montagna**  
Olio extra vergine d'oliva  
monocultivar Taggiasca  
di Montagna

**Extra virgin olive oil  
single use blister of  
monocultivar Taggiasca  
di Montagna**

1020087

Olio EVO Gran Cru Taggiasco di Montagna

0,010 l

220 pcs



# CRU DAMARE

Olio extra vergine d'oliva monocoltivar Taggiasca

**Extra virgin olive oil  
monocoltivar Taggiasca**  
100% Italiano - lavorato a freddo  
100% Italian - cold pressed

Solo da olive Taggiasche raccolte  
a mano su terrazzamenti vicino  
al mare.  
Sapore dell'olio dolce e delicato

Oil obtained from Taggiasca olives  
only, from hills near the sea.  
Sweet and delicate taste

**PRODOTTO DEL TERRITORIO /  
PRODUCT OF OUR TERRITORY**



1020326

Olio E.V.O. Cru daMare Taggiasco

0,500 l

6 pcs



# LA CUVÉE

Olio extra vergine d'oliva Taggiasca

**"La Cuvée"**  
**Extra Virgin Olive Oil**  
**monocultivar Taggiasca**  
**100% Italian - cold pressed**  
**100% Italiano - lavorato a freddo**

Dalla nostra esperienza e passione nasce l'esclusivo monocultivar Taggiasca. Ottenuto da olive raccolte a mano provenienti da alberi di olivo secolari della nostra Famiglia.

From our experience and passion arrives the exclusive monocultivar Taggiasca. Obtained from olives harvested by hand from secular olives trees owned by our family.

## PRODOTTO DEL TERRITORIO /PRODUCT OF TERRITORY

Caratteristiche	
Origine:	Provincia di Imperia
Altitudine:	500 mt sul livello del mare
Olivaggio:	Taggiasca
Estrazione:	Ciclo continuo due fasi innovazione tecnologica 4.0
Aspetto:	Velato giallo
Colore:	Paglierino tendente al verde del frutto
Profumo:	Delicato di oliva
Sapore:	Rotondo, fruttato delicato, sentore di dolce di mandorla e pinolo ed un leggero piccante
Densità:	Medio alta
Acidità	Inferiore a 0,3%

Features	
Origin:	Imperia and province
Altitude:	500 mt above sea level
Cultivar:	Taggiasca
Extraction:	Continuous process two cycle technological innovation 4.0.
Appearance:	Veiled
Colour:	Pale yellow with green tones
Aroma:	Slightly fruity
Taste:	Round, delicately fruity, sweet hint of almond and pinenuts slightly spicy
Density:	Medium fluidity
Acidity:	Less than 0,3%



1020166

La Cuvée

0,500 l

6 pcs

# CRISTIANA & SERENA MELA

Olio extra vergine d'oliva monocoltivar Taggiasca

## Extra Virgin Olive Oil monocoltivar Taggiasca 100% Italiano - lavorato a freddo 100% Italian - cold pressed

Un olio monocoltivar Taggiasca nato dalla passione delle donne del Frantoio per il loro lavoro e per il sapere dei loro antenati, trasmesso da Paola alle figlie Cristiana e Serena. Qualità, passione e innovazione in un prodotto declinato al femminile.

This monocoltivar Taggiasca olive oil is the product of the passion the women at Frantoio di Sant'Agata have for their work and the legacy of their forefathers, passed on from Paola to her daughters Cristiana and Serena. Quality, passion and innovation in an all female product.



1020354

Cristiana & Serena Mela

0,500 l

12 pcs

2 0

# MUSICALE

Olio extra vergine di oliva monocoltivar Taggiasca

## Extra virgin olive oil monocoltivar Taggiasca 100% Italiano - lavorato a freddo 100% Italian - cold pressed

### Bottiglia dedicata ai 70 anni del Festival della Canzone Italiana di Sanremo.

Un olio extra vergine 100% italiano monocoltivar Taggiasca, da olive raccolte nelle nostre campagne, dalle colline al mare, per conferire all'olio tutte le "7 note Musicali": profumo, fruttato, dolce, piccante, amaro, carciofo e mandola; pura musica per il palato!

Un'eccellenza della nostra terra che vuole festeggiare un evento culturale italiano che da oltre 70 anni celebra la canzone italiana. Una bottiglia scura ed elegante, come il Festival, ma con un tono innovativo che guarda al futuro.

A multicultivar extra virgin olive oil from the olives harvested in our own groves on the hills overlooking the Mediterranean Sea in order to obtain all seven notes: perfume, fruitiness, sweetness, spiciness, bitterness, artichoke and almond. Pure delight for the palate.

An excellence of our territory in honor of the event that has been celebrating Italian music for over 70 years. A dark bottle, as elegant as the festival, but with an innovative tone looking towards the future



1020350

Musicale

0,500 l

12 pcs

2 1

# RIVIERA LIGURE DOP



1020201

1020182

1020196

1020178

1020188

1020135

# AGATA

Riviera Ligure DOP Riviera dei Fiori

## Riviera Ligure P.D.O. Riviera dei Fiori Taggiasca variety

100% Italiano - lavorato a freddo  
100% Italian - cold pressed

Fiore all'occhiello della Famiglia Mela Riviera Ligure DOP Riviera dei Fiori, lavorato a freddo da sole olive taggiasche selezionate e raccolte a mano. Profumato dal gusto dolce rotondo e mandorlato.

The flagship of the Mela Family Riviera Ligure P.D.O. Riviera dei Fiori, cold pressed from hand selected and harvested olives. Aromatic with a round sweet and almond taste.

### PRODOTTO DEL TERRITORIO /PRODUCT OF TERRITORY

Caratteristiche	
Origine:	Imperia e provincia (come da disciplinare del consorzio Riviera Ligure DOP)
Altitudine:	200-600 mt sul livello del mare
Olivaggio:	Taggiasca
Estrazione:	Ciclo continuo due fasi innovazione tecnologica 4.0
Aspetto:	Velato
Colore:	Da giallo a giallo verde
Profumo:	Fruttato lieve
Sapore:	Fruttato delicato, rotondo, dolce di mandorla e pinolo, sensazione appena percettibile di amaro e piccante
Densità:	Medio alta
Acidità	Inferiore a 0,3%

Features	
Origin:	Imperia and province (established by Consortium and by European Union regulation)
Altitude:	200/600 mt above sea level
Cultivar:	Taggiasca
Extraction:	Continuous process two cycle technological innovation 4.0.
Appearance:	Veiled
Colour:	Yellow/Green yellow
Aroma:	Slightly fruity
Taste:	Delicately fruity, round, sweet hint of almond, pine-nut, slightly and spicy
Density:	Medium /High fluidity
Acidity:	Less than 0,3%



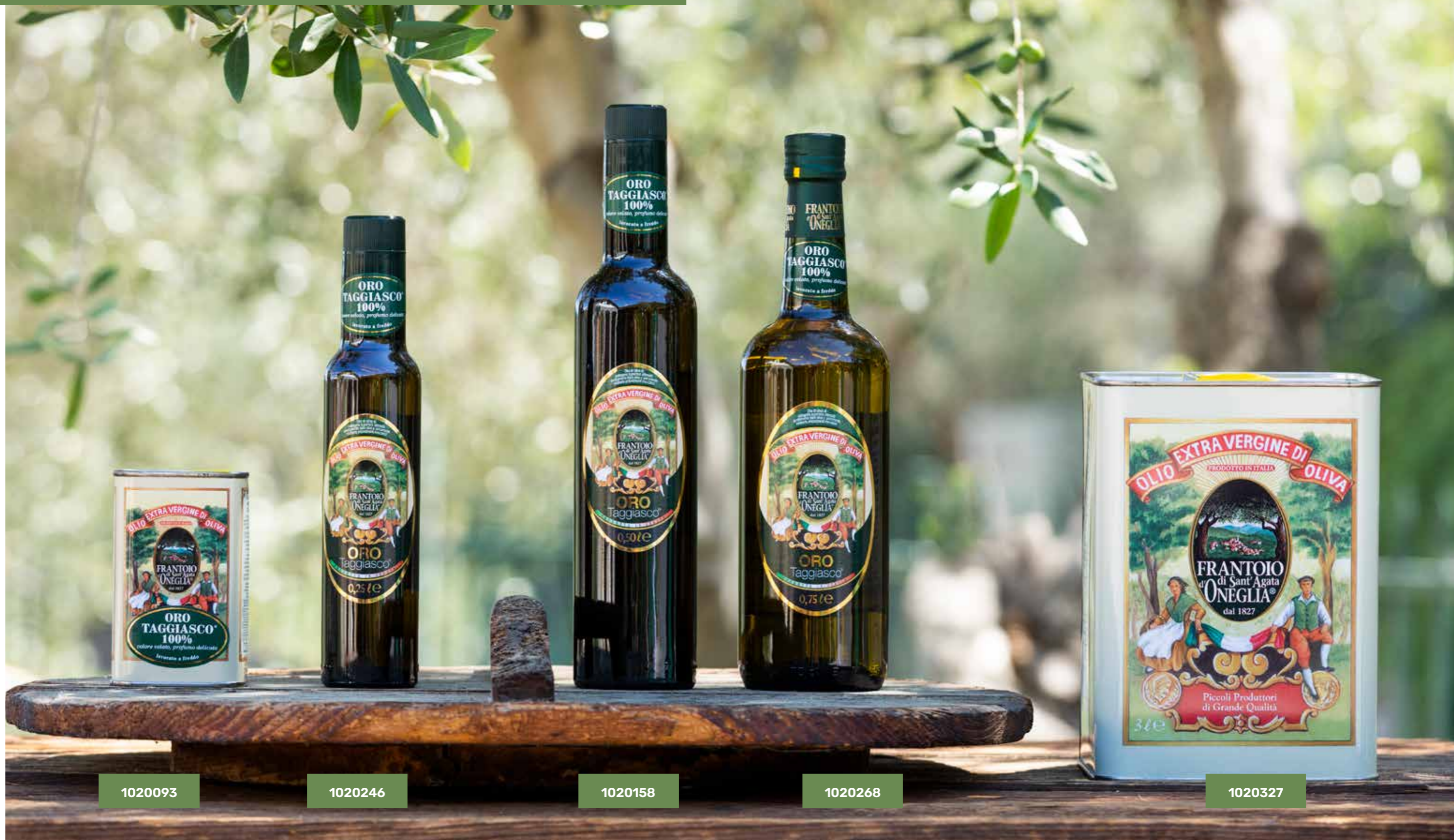
1020332



1020201	Fiaschetta /Flask	0,100 l	12 pcs
1020182	Fiaschetta /Flask	0,250 l	12 pcs
1020196	Fiaschetta /Flask	0,500 l	12 pcs
1020188	Fiaschetta /Flask	1 l	6 pcs
1020286	Tubo con Fiaschetta /Flask in tube	1 l	6 pcs
1020135	Magnum Frantoio /Magnum bottle	3 l	1 pc
1020178	Bottiglia Imperia /Imperia bottle	0,500 l	12 pcs
1020332	Agata /Agata bottle	0,750 l	12 pcs

# ORO TAGGIASCO

100% oliva Taggiasca



1020093

1020246

1020158

1020268

1020327

# TAGGIASCO DA BACIARE

Olio extra vergine d'oliva monocoltivar Taggiasca

**Extra virgin olive oil**  
**100% oliva Taggiasca della**  
**provincia di Imperia**  
**Monocoltivar Taggiasca**  
**lavorato a freddo -cold pressed**

Freschezza, delicatezza e gusto caratterizzano questo prodotto, ottenuto dalle migliori olive taggiasche della zona di Imperia.

Freshness, delicacy and taste distinguish this oil, obtained from the best olives of Imperia's area.

**PRODOTTO DEL TERRITORIO**  
**/PRODUCT OF THE TERRITORY**

#### Caratteristiche

Origine:	Imperia e provincia
Altitudine:	200-600 mt sul livello del mare
Olivaggio:	Taggiasca
Estrazione:	Ciclo continuo due fasi innovazione tecnologica 4.0
Aspetto:	Velato
Colore:	Giallo paglierino
Profumo:	Leggero del frutto
Sapore:	Fruttato delicato maturo, dolce di mandorla, lieve e piccante
Densità:	Medio alta
Acidità	Inferiore a 0,3%

#### Features

Origin:	Imperia and province
Altitude:	200/600 mt above sea level
Cultivar:	Taggiasca
Extraction:	Continous process two cycle technological innovation 4.0
Appearance:	Veiled
Colour:	Pale yellow
Aroma:	Lightly fruity
Taste:	Delicately fruity, sweet almond, gentel and spicy
Density:	Medium /High fluidity
Acidity:	Less than 0,3%



1020173



1020246	Bottiglia willy /Willy bottle	0,250 l	12 pcs
1020158	Bottiglia willy /Willy bottle	0,500 l	6 pcs
1020300	Bottiglia tonda verniciata oro /Golden painted round bottle	0,750 l	12 pcs
1020268	Bottiglia tonda /Round bottle	0,750 l	12 pcs
1020093	Lattina olio extra vergine /Extra virgin olive oil can	0,250 l	12 pcs
1020327	Lattina olio extra vergine /Extra virgin olive oil can	3 l	6 pcs
1020227	Latta olio extra vergine /Extra virgin olive oil can	5 l	4 pcs
1020173	Bottiglia tonda fasciata nera /Black wrapped round bottle	0,750 l	12 pcs

# 190 ANNI FAMIGLIA MELA

Olio extra vergine di oliva monocoltivar Taggiasca

**190 years tradition  
Mela Family  
Extra virgin olive oil  
monocoltivar Taggiasca  
100% Italiano - lavorato a freddo  
100% Italian - cold pressed**

Freschezza, delicatezza e gusto caratterizzano questo prodotto, ottenuto dalle migliori olive taggiasche della zona di Sant'Agata.

Freshness, delicacy and taste characterize this product, obtained from the best olives from Sant'Agata's area.

**Prodotto del territorio  
/Product of the territory**



1020306

Fiaschetta argento 190 anni famiglia Mela  
/Silver flask "190 anni" Mela Family

0,500 l

12 pcs

3 0

# GRAN CRU DEI MANDORLI

Olio extra vergine di oliva monocoltivar Taggiasca



**Extra Virgin olive oil  
Oro Taggiasca Selection  
"dei Mandorli"**

**100% Italiano - lavorato a freddo  
100% Italian - cold pressed**

**PRODUZIONE LIMITATA  
PRODOTTO DEL TERRITORIO  
/LIMITED EDITION  
PRODUCT OF THE TERRITORY**

#### Caratteristiche

Origine:	Imperia
Altitudine:	300 mt sul livello del mare
Olivaggio:	Taggiasca
Estrazione:	Ciclo continuo due fasi innovazione tecnologica 4.0
Aspetto:	Velato
Colore:	Da giallo oro a verde brillante
Profumo:	Dolce e delicato del frutto
Sapore:	Fruttato, delicato, deciso di mandorla tostata, lieve amaro piccante
Densità:	Medio alta
Acidità	Inferiore a 0,3%

#### Features

Origin:	Imperia
Altitude:	300 mt above sea level
Cultivar:	Taggiasca
Extraction:	Continuous process two cycle technological innovation 4.0.
Appearance:	Veiled
Colour:	Yellow gold and bright green
Aroma:	Sweet and delicate
Taste:	Delicately fruity, sweet almond, slight bitter and spicy.
Density:	Medium fluidity
Acidity:	Less than 0,3%

1020119

Bottiglia Imperia Gran cru Taggiasca dei Mandorli

0,500 l

12 pcs

3 1



# I BLEND DI TAGGIASCA

**Tre diversi blend,  
sapientemente  
selezionati dal Mastro  
Oleario Antonio Mela.  
/Three different blends,  
expertly select by "Mastro  
Oleario" Antonio Mela.**

**100% Italiano - lavorato a freddo  
100% Italian - cold pressed**

Composti esclusivamente da oli italiani lavorati a freddo, sono tutti contraddistinti da una bassa acidità e da un sapore che va dal dolce al piccante. Tre olivaggi per tre sapori e profumi diversi, tutti uniti dalla nostra preziosa oliva Taggiasca.

Composed exclusively of Italian cold pressed oils, they are all marked by a low acidity and a taste that ranges from sweet to spicy. Three olive cultivar for three different tastes and perfumes, all with our precious Taggiasca olive in common.



# TAG-FRA

Olio extra vergine di oliva cultivar Taggiasca e Cultivar Frantoio

## Extra virgin olive oil Taggiasca and Frantoio cultivar

Olio extra vergine di oliva ottenuto da una selezione di due Cultivar, Taggiasca e Frantoio: maggiormente presente la prima, la seconda dona una nota vegetale più ricca e un sentore erbaceo e di carciofo.

Extra Virgin Olive Oil from a selection of two cultivars, Taggiasca and Frantoio. The first present in larger quantity the second gives a richer vegetable note and a grassy and artichoke flavour.

### Caratteristiche

Olivaggio:	Taggiasca e Frantoio
Profumo:	Ricca nota vegetale, fruttato medio
Sapore:	Sentore erbaceo e di carciofo
Acidità:	Inferiore allo 0.4%
Uso:	Bruschette, formaggi freschi, affettati

### Features

Cultivar:	Taggiasca and Frantoio
Scent:	Rich vegetal note, medium fruity
Taste:	Grassy and artichoke scent
Acidity:	Less than 0.4%
Use:	Bruschette, fresh cheese, cold cut meat



1020352

Olio extra vergine di oliva cultivar Taggiasca e Frantoio  
/Extra virgin olive oil cultivar Taggiasca and Frantoio cultivar

0,500 l

6 pcs

# TAG-COR

Olio extra vergine di oliva cultivar Taggiasca e Cultivar Coratina

## Extra virgin olive oil Taggiasca and Coratina cultivar

Olio extra vergine di oliva ottenuto da una selezione di due Cultivar, Taggiasca e Coratina: dalla dolcezza della Taggiasca, con un sapore più rotondo e delicato, abbinata all'aroma piccante e fruttato della Coratina, ricca di polifenoli, nasce un medio fruttato.

Extra virgin olive oil from a selection of two cultivar: Taggiasca and Coratina. The sweetness of Taggiasca is paired with the spicy and fruity aroma of Coratina, rich in polyphenols, creating a medium fruity oil.

### Caratteristiche

Olivaggio:	Taggiasca e Coratina
Profumo:	Fruttato medio
Sapore:	Rotondo, delicato, piccante, fruttato
Acidità:	Inferiore allo 0.4%
Uso:	Zuppe, carni alla griglia e stufate, per gli amanti dei sapori decisi

### Features

Cultivar:	Taggiasca and Coratina
Scent:	Medium Fruity
Taste:	Full, delicate, spicy, fruity
Acidity:	Less than 0.4%
Use:	Soups, grilled and stewed meat, for the lovers of strong flavours



1020353

Olio extra vergine di oliva cultivar Taggiasca e Coratina  
/Extra virgin olive oil cultivar Taggiasca and Coratina cultivar

0,500 l

6 pcs

# TAG-PE

Olio extra vergine di oliva cultivar Taggiasca e Cultivar Peranzana

## Extra virgin olive oil Taggiasca and Peranzana cultivar

Olio extra vergine di oliva ottenuto da una selezione di due cultivar, Taggiasca e Peranzana: la Peranzana dona una nota più fruttata, mantenendo un sapore equilibrato e dolce, piacevole a tutti i palati. Olio dal profumo più intenso.

Extra virgin olive oil from the selection of two cultivars, Taggiasca and Peranzana, the Peranzana gives a more fruity note, keeping a balanced and sweet taste. A pleasure for all palates, oil with a more intense perfume.

### Caratteristiche

Olivaggio:	Taggiasca e Peranzana
Profumo:	Fruttato intenso
Sapore:	Equilibrato, dolce
Acidità:	Inferiore allo 0.4%
Uso:	Carni bianche, salse verdure bollite, insalate, pesci al forno

### Features

Cultivar:	Taggiasca and Peranzana
Scent:	Intense fruity
Taste:	Balanced, sweet
Acidity:	Less than 0.4%
Use:	White meat, sauces, boiled vegetables, salads, oven cooked fish



1020351

Olio extra vergine di oliva cultivar Taggiasca e Peranzana  
/Extra virgin olive oil cultivar Taggiasca and Peranzana cultivar

0,500 l

6 pcs

# CRU SELECTION

Olio extra vergine di oliva

**Extra virgin olive oil**  
100% Italiano - lavorato a freddo  
100% Italian - cold pressed

Prodotto da cultivar selezionate.  
Leggermente fruttato.

Made from selected cultivar.  
Pleasantly fruity flavour.

## Caratteristiche

Origine:	Italia
Altitudine:	Da 200 a 600 mt sul livello del mare
Olivaggio:	Cultivar selezionate
Estrazione:	Ciclo continuo due fasi
Aspetto:	Velato
Colore:	Giallo con sfumature intense verde brillante
Profumo:	Fruttato medio
Sapore:	Deciso del frutto, erbaceo intenso, mandorla, carciofo, note di amaro e piccante
Densità:	Medio alta
Acidità	Inferiore a 0,3%

## Features

Origin:	Italy
Altitude:	200/600 mt above sea level
Cultivar:	selected cultivars
Extraction:	Continous process two cycle
Appearance:	Veiled
Colour:	Yellow with bright green hint
Aroma:	Slightly fruity
Taste:	Delicately fruity, sweet almond, artichoke, slightly bitter and chili
Density:	Medium fruity
Acidity:	Less than 0,3%



1020074

Cru Selection  
Olio Extra Vergine di Oliva 100% italiano

0,500 l

6 pcs



# BUON FRUTTO



1020228

1020250

1020234

1020256

1020214

1020258

1020229

1020092

# BUON FRUTTO

Olio extra vergine di oliva

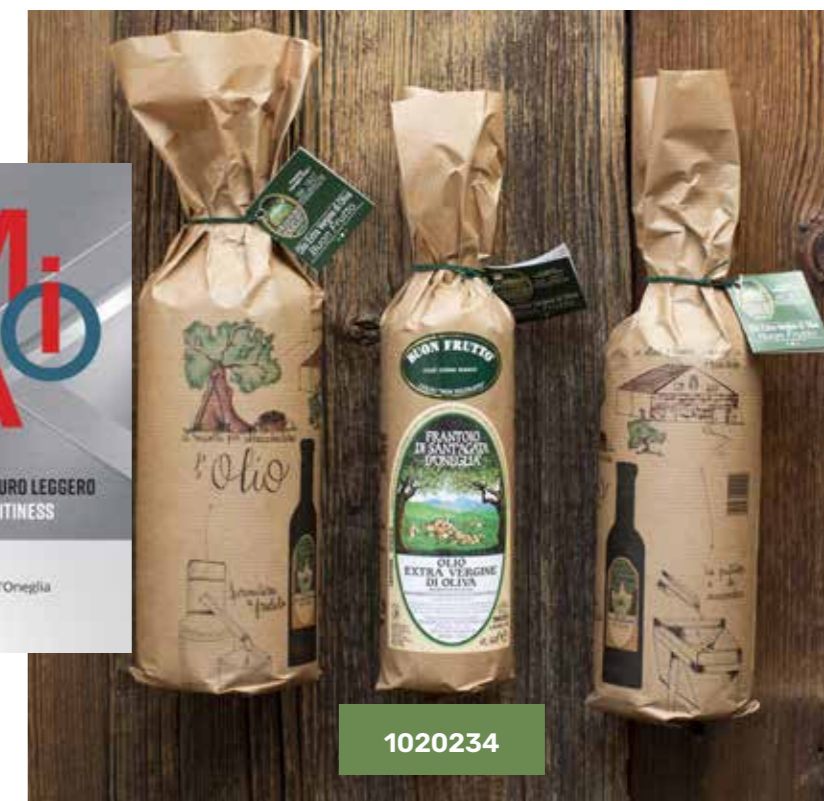
**Olio extra vergine di oliva**  
**Extra virgin olive oil**  
**100% Italiano - lavorato a freddo**  
**100% Italian - cold pressed**

Dalla lavorazione a freddo di cultivar italiane sapientemente selezionate nasce Buon Frutto dal sapore rotondo e leggermente fruttato.

From the cold pressing of Italian olives and other sapiently selected cultivar we obtain Buon Frutto, an oil with a round and lightly fruity taste.

Caratteristiche	
Origine:	Italia
Altitudine:	200-600 mt sul livello del mare
Olivaggio:	Cultivar italiane sapientemente selezionate
Estrazione:	Ciclo continuo due fasi
Aspetto:	Velato
Colore:	Verde con sfumature gialle
Profumo:	Fresco del frutto
Sapore:	Fruttato medio, mandorla, carciofo, cenni di amaro e piccante
Densità:	Medio alta
Acidità:	Inferiore a 0,3%

Features	
Origin:	Italy
Altitude:	200/600 mt above sea level
Cultivar:	Italian olives and other sapiently selected cultivar
Extraction:	Continuous process two cycle
Appearance:	Veiled
Colour:	Yellow with green tint
Aroma:	Fresh fruit
Taste:	Medium fruity, almond, artichoke aftertaste, small bitter and spicy hint
Density:	Medium fluidity
Acidity:	Less than 0,3%



1020228	Bottiglia verde fasciata /Paper wrapped green bottle	0,100 l	12 pcs
1020250	Bottiglia verde /Green bottle	0,250 l	12 pcs
1020251	Bottiglia verde fasciata /Paper wrapped green bottle	0,250 l	12 pcs
1020092	Latta olio extra vergine /Can	0,250 l	12 pcs
1020229	Bottiglia verde non fasciata /Green bottle	0,500 l	12 pcs
1020234	Bottiglia verde fasciata /Paper wrapped green bottle	0,500 l	12 pcs
1020262	Bottiglia verde filtrato non fasciata /Green bottle filtered oil	0,750 l	12 pcs
1020256	Bottiglia verde mosto non fasciata /Green bottle unfiltered oil	0,750 l	12 pcs
1020258	Bottiglia verde mosto fasciata /Paper wrapped green bottle unfiltered oil	0,750 l	12 pcs
1020214	Bottiglia mosto fasciata /Paper wrapped green bottle unfiltered oil	1 l	12 pcs
1020217	Bottiglione mosto /Bottle unfiltered oil	2 l	6 pcs
1020223	Latta olio extravergine /Can	5 l	4 pcs

# I CLIVI



1020070

1020052

1020051

1020061

1020067

# I CLIVI

Olio extra vergine di oliva

**Olio extra vergine di oliva**  
**Extra virgin olive oil**  
**100% Italiano - lavorato a freddo**  
**100% Italian - cold pressed**

Erbaceo, fresco, piccante, ma con la solita delicatezza che contraddistingue gli oli del Frantoio di Sant'Agata.

Grassy, fresh, spicy but with with the usual delicacy of the oils from frantoio di Sant'Agata.

#### Caratteristiche

Origine:	Italia
Altitudine:	200-600 mt sul livello del mare
Olivaggio:	Cultivar italiane sapientemente selezionate
Estrazione:	Ciclo continuo due fasi
Aspetto:	Velato
Colore:	Giallo con sfumature verde brillante
Profumo:	Fruttato medio
Sapore:	Fruttato deciso, mandorla acerba, carciofo, cardo, note di amaro e piccante
Densità:	Medio alta
Acidità	Inferiore a 0,3%

#### Features

Origin:	Italy
Altitude:	200/600 mt above sea level
Cultivar:	Italian olives and other sapiently selected cultivar
Extraction:	Continous process two cycle
Appearance:	Veiled
Colour:	Yellow with bright green hint
Aroma:	Medium fruity
Taste:	Decisively fruity, almond, artichoke, thistle, bitter and chili aftertaste
Density:	Medium / High fluidity
Acidity:	Less than 0,3%



1020051	Bottiglia tonda /Round bottle	0,250 l	12 pcs
1020052	Bottiglia tonda fasciata oro /Gold wrapped round bottle	0,250 l	12 pcs
1020061	Bottiglia tonda /Round bottle	0,500 l	12 pcs
1020063	Bottiglia tonda fasciata oro /Gold wrapped round bottle	0,500 l	12 pcs
1020067	Bottiglia quadra /square bottle	0,750 l	12 pcs
1020068	Bottiglia tonda /Round bottle	0,750 l	12 pcs
1020070	Bottiglia tonda fasciata oro	0,750 l	12 pcs
1020042	Bottiglia tonda /Round bottle	1 l	12 pcs
1020048	Bottiglione /bottle	2 l	6 pcs
1020057	Latta clivi /can	5 l	4 pcs



# CHEF

Olio extra vergine di oliva  
Extra virgin olive oil



1020031

1020033



**Olio extra vergine d'oliva /Extra virgin olive oil**  
100% Italiano - lavorato a freddo  
100% Italian - cold pressed

Chef: un'extravergine dedicato alla cucina, per una migliore riuscita dei piatti ed una resa maggiore.

Chef: an extra virgin olive oil thought for cooking, for a better result and performances.

1020033

Bottiglia /Bottle

1 l

12 pcs

1020031

Latta Chef /Can

5 l

4 pcs

Perfetto per gli usi in cucina!

# OLIO DI OLIVA

Olive oil



1020239

1020245

## Olive oil

Olio d'oliva: un'olio d'oliva leggero ed arricchito con più del 30% di olio extravergine. Ideale per friggere e cucinare.

Ideal to cook and to fry with a quality and versatile oil that contains more than 30% of extra virgin olive oil.

1020239	Bottiglia / Bottle	1 l	12 pcs
1020245	Latta olio d'oliva / Can	5 l	4 pcs

## L'olio di oliva è adatto per friggere?

L'olio di oliva è perfetto per friggere perché sopporta la temperatura più elevata richiesta da questo tipo di cottura senza bruciare, ossia senza raggiungere il "punto di fumo". Si chiama così tecnicamente il punto nel quale un grasso si altera e perde colore, generando composti di cattivo sapore e in qualche caso tossici. Per ottenere i risultati migliori si consiglia di usare una padella normale, in alluminio antiaderente, con fondo spesso, bordi bombati e manico singolo.

## Is olive oil suitable for frying?

Olive oil is perfect for frying because it withstands the higher temperature required for this type of cooking without burning, also said, without reaching "smoking point". This is the technical name for the point at which a fat changes and loses colour, generating compounds with unpleasant taste and, in certain cases, toxic. To obtain the best results it's preferable to use a normal aluminium anti-stick frying pan with a thick bottom, curved sides and single handle.



# L'OLIO NOVELLO

Olio extra vergine d'oliva monocoltivar Taggiasca



## New Harvest Extra Virgin Olive Oil monocoltivar "Taggiasca"

**100% Italiano - lavorato a freddo**

**100% Italian - cold pressed**

A fine Ottobre inizia la raccolta delle piccole olive taggiasche, al Frantoio di S.Agata è tempo d'olio nuovo. Il suo profumo inconfondibile ed il suo gusto intenso, il sapore leggermente piccante dell'olio appena franto... assaggiatelo sul pane o con un bel pinzimonio di verdure!

At the end of October starts the harvesting of Taggiasca olives and at Frantoio di Sant'Agata is time for the new oil. Its unmistakable aroma and intense taste, the spiciness of newly pressed oil... Try it on bread or with vegetable crudites.

1020263

Olio nuovo fresco di frantoio "ORO taggiasco"  
Prodotto disponibile esclusivamente da fine ottobre a fine dicembre. È gradita la prenotazione.

0,500 l

12 pcs

/Fresh pressed oil "Oro taggiasco"  
Product available only from the end of October to the end of December. Reservations welcome.

# CONDIMENTI

Condimenti aromarizzati e aceti per finire i tuoi piatti.



# INDICE /INDEX

I condimenti	The aromatized oils		56
I condimenti al limone	Lemon oil flask		58
I condimenti al tartufo	Truffle oil flask		58
I condimenti al peperoncino	Chilly oil flask		58
I condimenti al basilico	Basil oil flask		58
I condimenti allo zenzero	Ginger oil flask		58
I condimenti all'arancia	Orange oil flask		58
Giallo condimento a base di olio e limoni liguri	Giallo flavoured taggiasco olive oil with Ligurian lemons		60
Gli aceti del Frantoio	Vinegars		62
Aceto di vino	Wine vinegar		62
Aceto balsamico	Balsamic vinegar		62

## Consigli d'uso



# I CONDIMENTI

a base di Olio extra vergine aromatizzati al naturale  
The aromatized oils naturally infused extra virgin olive oils



CON0015

CON0007

CON0011

CON0016

CON0012

# AROMATIZZATI AL NATURALE

## Condimenti a base di olio extra vergine d'oliva

...per finire un piatto, su una tartare di tonno, per l'impasto di una brioche a sorpresa...  
ogni gusto per un piatto speciale.

Una produzione limitata di olii lavorati con olive ed agrumi, peperoncino, zenzero, basilico freschi per ottenere un prodotto dal gusto naturale e delicato.

### Obtained by fresh ingredients

To give the final touch to a preparation on a tuna tartare for a special brioche, every taste for a special dish.

### Natural flavoured Extra Virgin Olive Oils

A limited production of oils pressed with fresh natural ingredients, to obtain a product with a natural and delicate taste.



CON0017	Olio extravergine al limone fiaschetta /Lemon oil flask	0,100 l	12 pcs
1010332	Olio extra vergine al limone fiaschetta /Lemon oil flask	0,250 l	12 pcs
CON0032	Olio extra vergine al tartufo /Truffle oil mignon	0,040 l	12 pcs
CON0013	Olio extra vergine al tartufo fiaschetta /Truffle oil flask	0,100 l	12 pcs
CON0021	Olio extra verg.al peperoncino fiaschetta /Chilly oil flask	0,100 l	12 pcs
1010338	Olio extra verg.al peperoncino fiaschetta /Chilly oil flask	0,250 l	12 pcs
CON0008	Olio extra verg. al basilico fiaschetta /Basil oil flask	0,100 l	12 pcs
CON0013	Olio extra verg. allo zenzero fiaschetta /Ginger oil flask	0,100 l	12 pcs
CON0005	Olio extra verg. all'arancio fiaschetta /Orange oil flask	0,100 l	12 pcs
CON0016	Olio extra vergine al limone Imperia /Lemon oil Imperia bottle	0,500 l	12 pcs
CON0012	Olio extra vergine al peperoncino Imperia /Chilly oil Imperia bottle	0,500 l	12 pcs
CON0011	Olio extra vergine al basilico Imperia /Basil oil Imperia bottle	0,500 l	12 pcs
CON0015	Olio extra vergine al zenzero Imperia /Ginger oil Imperia bottle	0,500 l	12 pcs
CON0007	Olio extra vergine al arancio Imperia /Orange oil Imperia bottle	0,500 l	12 pcs

# GIALLO

## Condimento a base di olio E.V.O. "Taggiasca" e limoni liguri Flavoured Taggiasca olive oil with Ligurian lemons

Aromatizzato al naturale, proveniente da olive monocoltivar Taggiasca e limoni delle colline imperiesi, selezionati con passione dal Mastro Oleario Antonio Mela. Una produzione limitata per portare i gusti e profumi di un pezzo di Liguria in tutto il mondo.

Naturally flavoured, from the monocoltivar Taggiasca olives and lemons growing on the hills surrounding Imperia, selected with passion by Mastro Oleario Antonio Mela. A limited production to bring taste and perfumes of our angle of Liguria to all the world.



1010329

Fiaschetta di olio E.V.O. "Taggiasca" e limoni liguri  
/E.V.O. oil "Taggiasca" and Ligurian lemon

0,500 l

12 pcs



# GLI ACETI DEL FRANTOIO



ACE0020

ACE0009

ACE0022

ACE0024

ACE0006



Selezione di aceti balsamici invecchiati per soddisfare ogni tipo di abbinamento, dai piatti salati ai dolci.

Selection of aged balsamic vinegars, to satisfy every kind of pairing, from salads to desserts.

ACE0024	Aceto balsamico di Modena IGP 3 foglie	0,250 l	12 pcs
ACE0020	Aceto balsamico di Modena IGP 2 foglie	0,500 l	12 pcs
ACE0022	Aceto balsam. di Modena IGP senza caramello	0,250 l	12 pcs
ACE0009	Aceto di vino bianco /White wine vinegar	0,500 l	12 pcs
ACE0006	Aceto di vino rosso /Red wine vinegar	0,500 l	12 pcs
ACE0004	Aceto balsam. Tradiz. di Modena DOP 12 anni	0,100 l	1 pc
ACE0005	Aceto balsam. Tradiz. di Modena DOP 25 anni	0,100 l	1 pc



# BOTTIGLIE D'AUTORE

Un regalo elegante o per arredare la tua tavola o ancora per una bomboniera elegante. Tutte le uniche e preziose bottiglie d'autore del Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia.

An elegant gift, a decoration for your table or even as an original wedding favor. Unique and precious artistic bottles from Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia.



# INDICE /INDEX

I vetri i soffiati del frantoio	Blown glasses and special bottle	66
Le ceramiche	Ceramic Bottles	68
Le ceramiche del Frantoio	Extra virgin olive oil in ceramic bottles	70
Ceramica Famiglia Mela	Mela's family ceramic bottle	72

# I VETRI I SOFFIATI DEL FRANTOIO

Blown glasses and special bottle

1010291

Oneglia - Olio EVO + aceto balsamico  
/Oneglia - EVO oil + balsamic vinegar

0,2/0,1 l

6 pcs

1040027

Olio EVO + aceto balsamico  
/EVO oil + balsamic vinegar

0,1/0,1 l

6 pcs



1010291

1040027

# LE CERAMICHE

Ceramic Bottles



1020320

1020028

1020030

1020025

1020029

1020026

# LE CERAMICHE DEL FRANTOIO

**Extra virgin olive oil in ceramic bottles**  
**100% Italiano - lavorato a freddo**  
**100% Italian - cold pressed**

Dedicate alla tua tavola, o per un regalo dal contenuto prezioso.  
 Ceramiche lavorate a mano in Italia.

Dedicated to your table or as a precious gift. Hand crafted Italian ceramics.



1020026	Bottiglia ceramica bianca Buon Frutto /Buon Frutto white ceramic bottle	0,500 l	6 pcs
1020030	Bottiglia ceramica verde Clivi /Clivi green ceramic bottle	0,500 l	6 pcs
1020025	Bottiglia ceramica azzurra Clivi /Clivi blue ceramic bottle	0,500 l	6 pcs
1020029	Bottiglia ceramica rossa Clivi /Clivi red ceramic bottle	0,500 l	6 pcs
1020028	Bottiglia ceramica gialla Clivi /Clivi yellow ceramic bottle	0,500 l	6 pcs
1020320	Bottiglia ceramica bianca e verde Clivi /White and green ceramic bottle Clivi	0,500 l	6 pcs

# CERAMICA FAMIGLIA MELA

Olio extra vergine di oliva Taggiasca

Ceramiche lavorate a mano in Italia.  
Hand made ceramics from Italy

1020160

Bottiglia ceramica - Selez. Fam. Mela olio EVO monocoltivar  
Taggiasca /Ceramic bottle - Mela Family selection

0,500 l

6 pcs

1020289

Tube con anfora ceramica olio taggiasca  
Selez. Fam.Mela /Tube with ceramic - Mela Family selection

0,500 l

6 pcs



1020160

1020289

# OLIVE

Un piccolo frutto dall'aroma inconfondibile.  
A small fruit with an unmistakable aroma.



# INDICE / INDEX

Le olive Taggiasche liguri	Ligurian Taggiasca Olives		76
Le olive Taggiasca liguri	Ligurian Taggiasca Olives		78
Le olive nostrane	Olives		80
Le olive Taggiasche liguri agli agrumi	Ligurian Taggiasche Olives with citrus fruit		81
Olive Taggiasche Candite	Caramelized Taggiasche stoned Olives		82
Le olive Taggiasche essiccate	Dried Taggiasche stoned Olives		83
I Paté di Olive Taggiasche	Taggiasca olives Paté		84
I Paté di Olive verdi	Green olives Paté		84

## Consigli d'uso



# LE OLIVE TAGGIASCHE LIGURI

Ligurian Taggiasca Olives



1010528

1010560

1010525

1010503

1010536

1010796

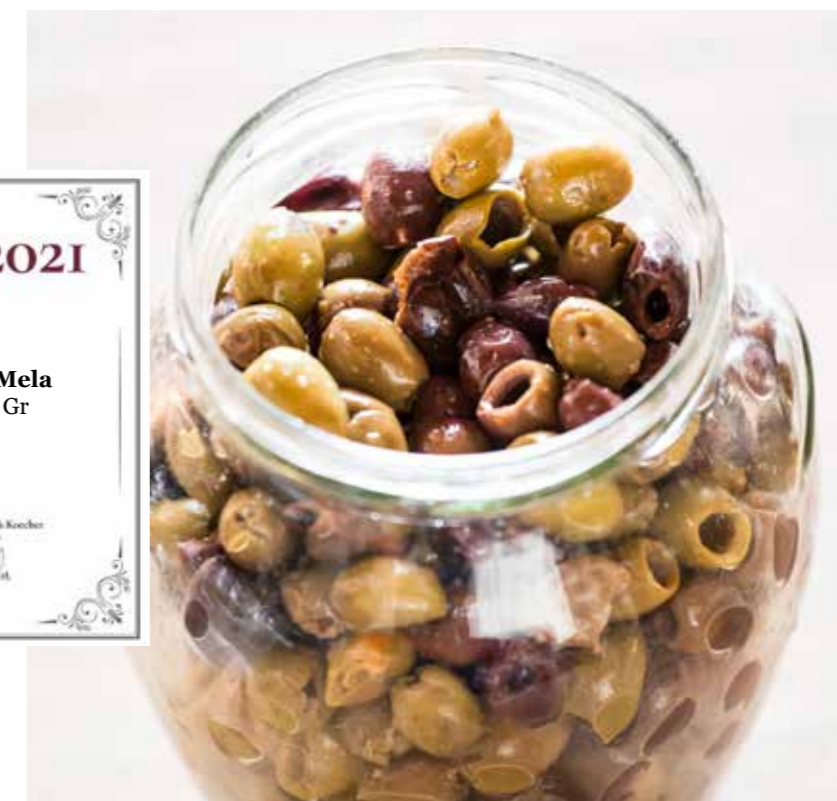
1010551

1010517

1010533

# LE OLIVE TAGGIASCHE LIGURI

della provincia di Imperia



## Taggiasche Olives native to Imperia province - west Liguria

1010517	Olive taggiasche in salamoia sgocc. g 200 /Taggiasca olives in brine 200g drained	300 g	12 pcs
1010533	Olive taggiasche in salamoia sgocc. g 450 /Taggiasca olives in brine 450g drained	650 g	6 pcs
1010551	Olive taggiasche in salamoia sgocc. g 1150 /Taggiasca olives in brine 1150g drained	1800 g	2 pcs
1010796	Olive taggiasche in salamoia sgocc. g 2000 /Taggiasca olives in brine 2000g drained	3200 g	2 pcs
1010552	Olive taggiasche in salamoia sgocc. g 4000 /Taggiasca olives in brine 5000g drained	7000 g	2 pcs
1010525	Olive taggiasche snocciolate in olio extra vergine /Pitted Taggiasca olives in E.V.O.O.	90 g	12 pcs
1010503	Olive taggiasche snocciolate in olio extra vergine /Pitted Taggiasca olives in E.V.O.O.	180 g	12 pcs
1010528	Olive taggiasche snocciolate in olio extra vergine /Pitted Taggiasca olives in E.V.O.O.	260 g	12 pcs
1010536	Olive taggiasche snocciolate in olio extra vergine /Pitted Taggiasca olives in E.V.O.O.	650 g	6 pcs
1010560	Olive taggiasche snocciolate in olio extra vergine /Pitted Taggiasca olives in E.V.O.O.	1500 g	2 pcs
1010512	Olive tagg. snocc. in olio extra verg. sgocc. g1700 /Pitted Taggiasca olives in E.V.O.O.	2700gr	2 pcs



# OLIVE NOSTRANE



**1010510** Olive riviera snocc. in olio extra verg. sgocc. g1700 /Pitted Nostrane olives in E.V.O.O. 2700 g 2 pcs

# LE OLIVE TAGGIASCHE LIGURI AGLI AGRUMI



1010851

1010850

## Taggiasche Olives with citrus fruit native to Imperia province - west Liguria

Un dono dei Monaci Benedettini che nel 1600 introdussero nel ponente ligure una varietà di olivo che si diffuse in tutta l'area. L'oliva taggiasca un frutto piccolo e saporito dalla grande genuinità. Ideale per tutti i tuoi piatti: nel pesce al forno, nell'insalata, per il tuo coniglio in umido, ottime come aperitivo. Raccolte a mano e denocciolate nel nostro Frantoio a Sant' Agata.

The Taggiasca olives are a gift of the benedictine monks who introduced them in western Liguria in the 1600. The small, fragrant olives obtained from this tree have a delicate aroma. Ideal for a wide variety of dishes: fish, salads, meats, aperitizers. Hand picked and pitted in our frantoio in Sant' Agata.

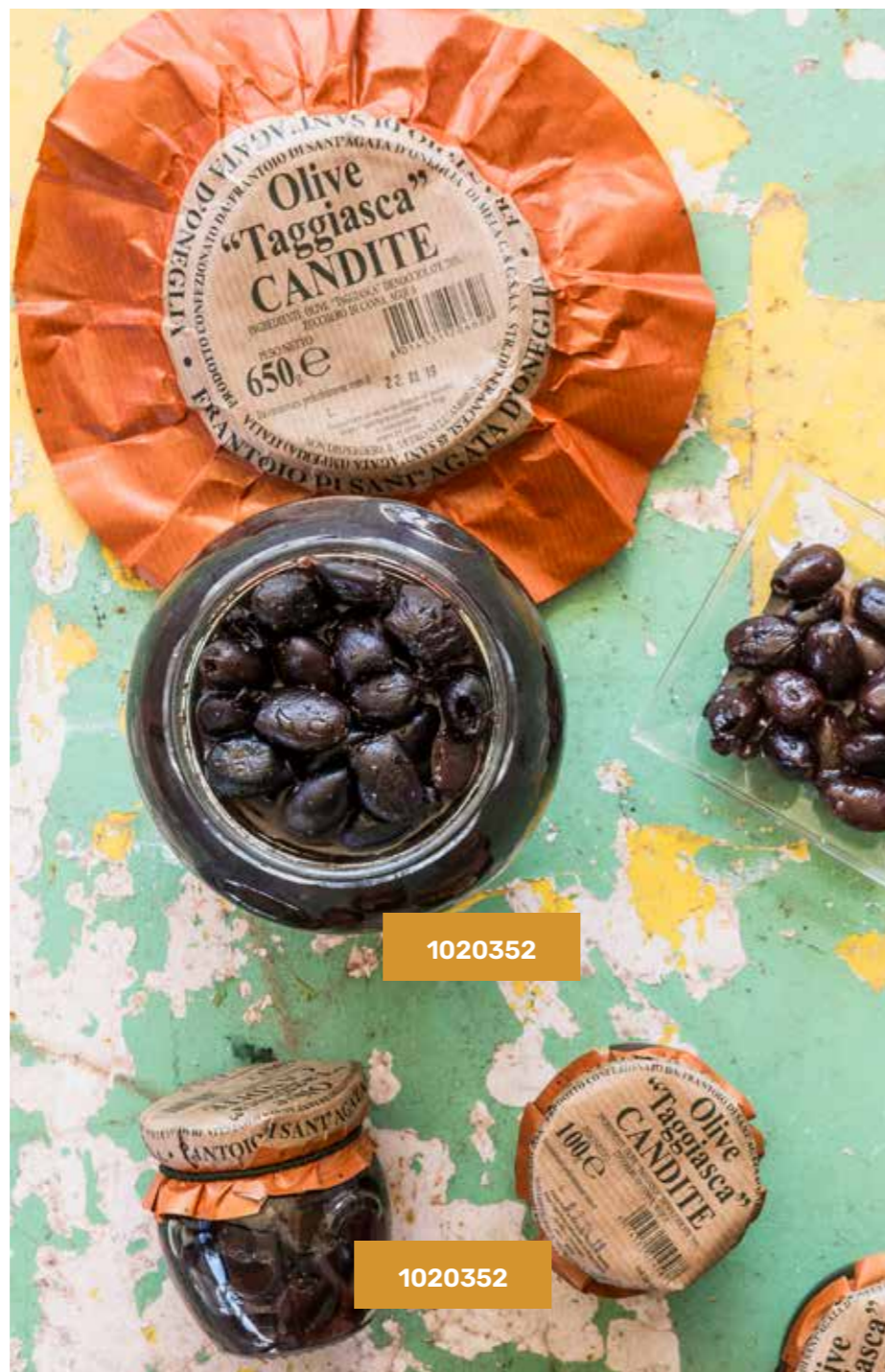
**1010851** Olive taggiasche gli agrumi snocciolate in olio extra vergine /Pitted Taggiasca olives in EVOO with citrus fruit 270 g 12 pcs

**1010850** Olive taggiasche gli agrumi snocciolate in olio extra vergine /Pitted Taggiasca olives in EVOO with citrus fruit 2700 g 2 pcs

# LE OLIVE TAGGIASCHE CANDITE

Olive taggiasche denocciolate e zucchero di canna, una esperienza di gusto.

Stoned Taggiasca olives caramelized with brown sugar. A taste experience.



1020352

1020352

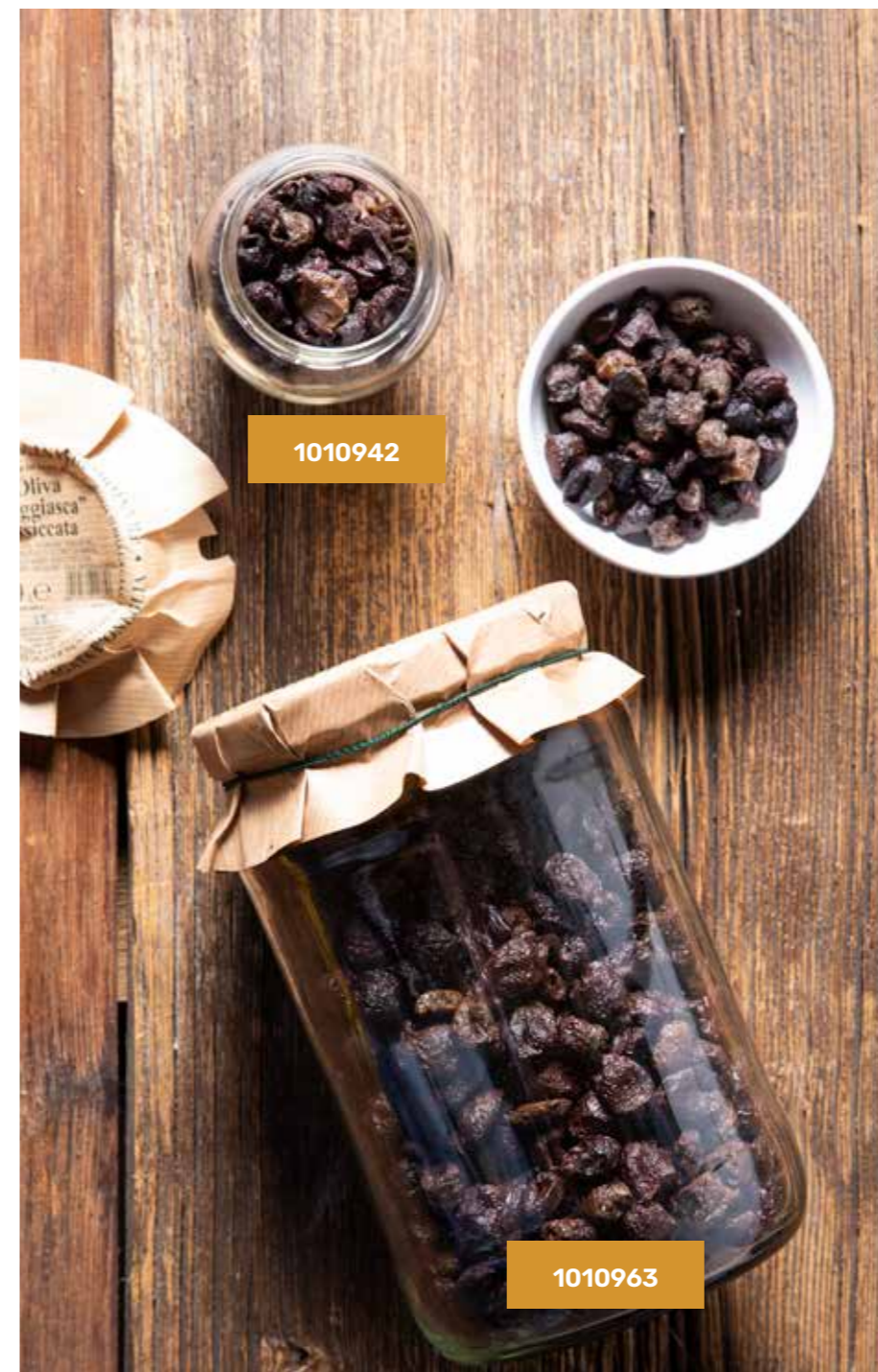
1010153	Olive Taggiasche candite /Caramelized Taggiasca olives	100 g	12 pcs
---------	--	-------	--------

1010914	Olive Taggiasche candite /Caramelized Taggiasca olives	650 g	6 pcs
---------	--	-------	-------

# LE OLIVE TAGGIASCHE ESSICCATE

## Dried Taggiasche Olives

Da una lunga procedura di essiccazione le nostre olive Taggiasche. From long drying process of our Taggiasche olives.



1010942

1010963

1010942	Olive Taggiasche essiccate /Dried Taggiasca olives	60 g	6 pcs
---------	--	------	-------

1010963	Olive Taggiasche essiccate /Dried Taggiasca olives	550 g	2 pcs
---------	--	-------	-------

# I PATÈ DI OLIVE

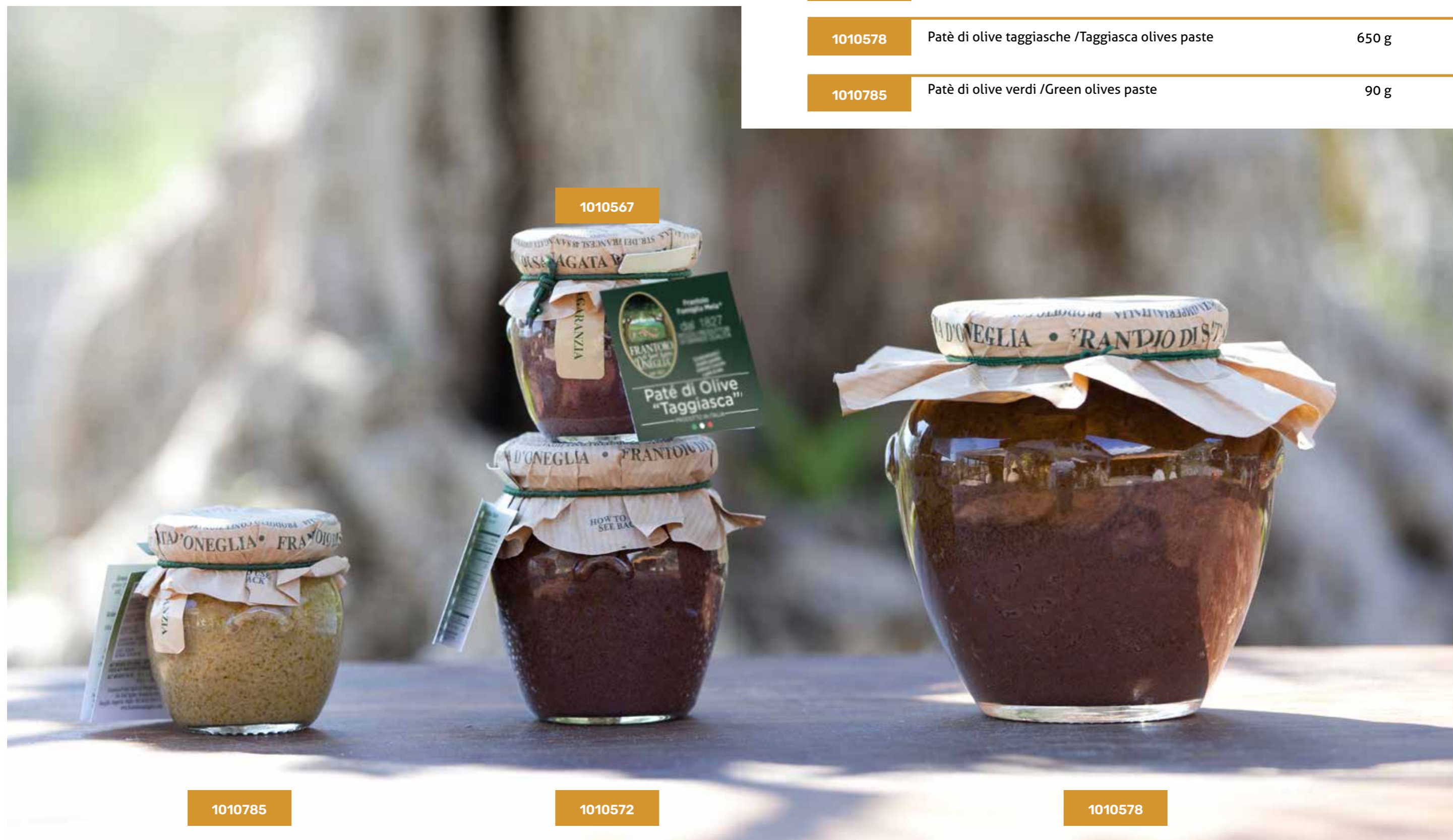
in olio extra vergine di oliva

## Taggiasca olives patè in extra virgin olive oil

Il patè di olive taggiasche e il pate di olive verdi, impreziositi da un filo d'olio extravergine del Frantoio di S.Agata.

Taggiasca olive pate and green olive pate with our extra virgin oil.

1010567	Patè di olive taggiasche /Taggiasca olives paste	90 g	12 pcs
1010572	Patè di olive taggiasche /Taggiasca olives paste	180 g	12 pcs
1010578	Patè di olive taggiasche /Taggiasca olives paste	650 g	6 pcs
1010785	Patè di olive verdi /Green olives paste	90 g	12 pcs



1010785

1010572










1010578

# BIO

Le specialità certificate biologico



# INDICE /INDEX

<b>Biologico Taggiasco</b>	<b>Organic &amp; EVOO monocultivar Taggiasca</b>		<b>88</b>
<b>Buon Frutto prodotto biologico</b>	<b>Buon Frutto Bio-Organic</b>		<b>89</b>
<b>Pesto ligure</b>	<b>Ligurian pesto organic</b>		<b>90</b>
<b>Olive Taggiasche in salamoia</b>	<b>Organic Taggiasca olives in brine</b>		<b>90</b>
			
<b>Taggiasche snocc. in olio extra vergine</b>	<b>Organic pitted Taggiasca olives in EVOO</b>		<b>90</b>
			
<b>Pomodori secchi</b>	<b>Organic sundried tomatoes</b>		<b>90</b>
<b>Patè di olive taggiasche</b>	<b>Organic Taggiasca olives paste</b>		<b>90</b>

## Consigli d'uso



# BIOLOGICO TAGGIASCO



olio extra vergine di oliva Taggiasca

**Organic extra virgin olive  
oil monocultivar Taggiasca**

**100% Italiano - lavorato a freddo  
100% Italian - cold pressed  
FROM OUR TERRITORY**



BI00006

Olio extra vergine bio monocultivar taggiasca  
/Organic Taggiasca extra virgin olive oil

0,500 l

12 pcs

# BUON FRUTTO BIOLOGICO



olio extra vergine di oliva

**Prodotto Biologico olio  
extra vergine di oliva  
/Organic extra virgin  
olive oil**

**100% Italiano - lavorato a freddo  
100% Italian - cold pressed**

Olio extra vergine di oliva biologico  
da olive italiane BIO selezionate,  
fruttato e leggero.  
Un equilibrio di gusto per valorizzare  
ogni piatto.

An organic extra virgin olive oil from  
selected organic Italian olives with its  
light fruity taste.  
The right balance for every dish.



BI00030

Olio Extra Vergine BIO Buon Frutto  
/Organic extra virgin olive oil Buon Frutto

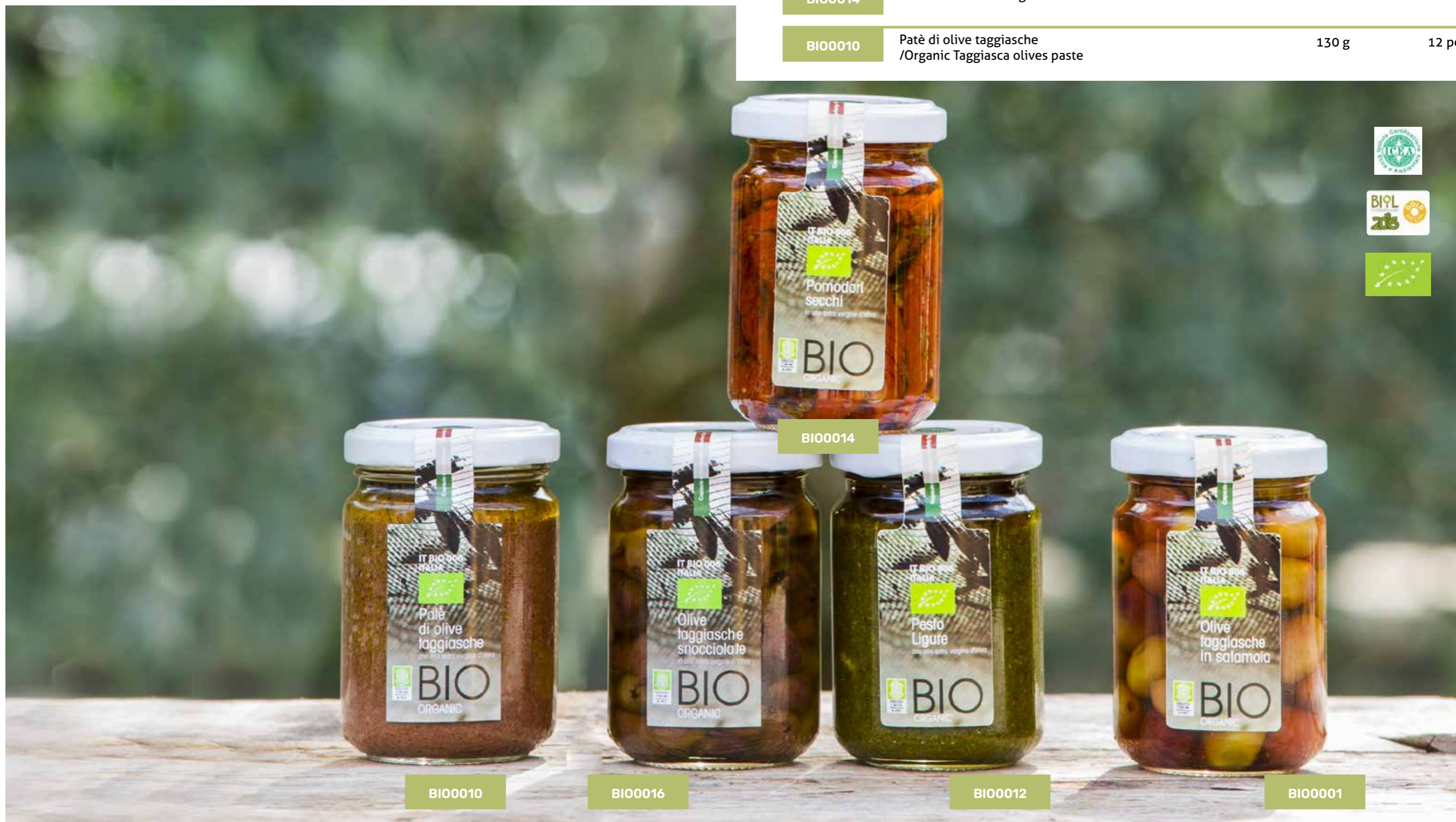
0,500 l

12 pcs

# LINEA BIOLOGICA

Organic products

BIO0012	Pesto ligure /Ligurian pesto organic	135 g	12 pcs
BIO0001	Olive Taggiasche in salamoia /Organic Taggiasca olives in brine	150 g	12 pcs
BIO0016	Taggiasche snocc. in olio extra vergine /Organic pitted Taggiasca olives in EVOO	150 g	12 pcs
BIO0014	Pomodori secchi /Organic sundried tomatoes	150 g	12 pcs
BIO0010	Patè di olive taggiasche /Organic Taggiasca olives paste	130 g	12 pcs



# PESTO

Pesto ligure da basilico genovese D.O.P.



# INDICE /INDEX

Il pesto ligure non pastorizzato	Ligurian Pesto not pasteurized	94
Pesto senz'aglio	Garlic free pesto	94
Pesto rosso	Red pesto	94
Pesto vegano	Vegan pesto	94

## Consigli d'uso



# IL PESTO LIGURE

non pastorizzato



## Ligurian Pesto not pasteurized

Il nostro pesto, prodotto con basilico genovese DOP, Parmigiano Reggiano DOP stagionato, olio extravergine di oliva, é una tradizione tipicamente ligure.

Our pesto produced with P.D.O. basil from Genoa, aged P.D.O. Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil is a mainstay of Ligurian tradition.

**Non pastorizzato. /Not pasteurized to preserve the taste of basil.**

PES0009	Pesto /Pesto	90 g	12 pcs
1010617	Pesto /Pesto	180 g	12 pcs
1010626	Pesto /Pesto	650 g	6 pcs
1011032	Pesto /Pesto	1500 g	2pcs
1010605	Pesto senza aglio /Garlic free pesto	90 g	12 pcs
1010959	Pesto senza aglio /Garlic free pesto	180 g	12 pcs
PES0025	Pesto vegano senza lattosio/Vegan pesto lactos free	90 g	12 pcs
1010393	Pesto rosso /Red pesto	90 g	12 pcs
1010633	Pesto rosso /Red pesto	650 g	6 pcs



# SALSE E CREME

Buone e sfiziose per insaporire con fantasia.



# INDICE /INDEX

Le Salse e le Creme	Sauces and Paste		98
La salsa alle noci	Nuts sauce		98
Salsa verde alla ligure	Green ligurian sauce		98
Crema di funghi porcini	Porcini mushrooms paste		98
Crema ai peperoni	Pepper paste		98
Patè di carciofini	Artichokes paste		98
Crema di pomodori secchi	Sundried tomatoes cream		98
Pesto di pistacchio	Pistachio pesto		98
I Piccantissimi	Chillies Vegetables and cream		100
Peperoncini interi piccanti in olio extra vergine	Whole hot peppers in E.V.O.O.		100
Crema peperoncini piccanti in olio extra vergine	Hot peppers cream in E.V.O.O.		100
Aglio, olio, peperoncino	Garlic, oil and chili pepper pasta dressing		100
I battuti	Chillies Vegetables and cream "Bruschette"		100

## Consigli d'uso



# LE SALSE E LE CREME

a base di olio extra vergine



## Sauces and Paste with Extra Virgin Olive Oil

Sfiziose, colorate e naturali le salse e le creme del Frantoio di S. Agata insaporiscono ogni piatto dando un tocco di raffinatezza. A base di Olio Extra Vergine.

Delicious, vibrant and natural, Frantoio's sauces and spread creams add a sophisticated touch to every dish.

1010719	Salsa noci /Nuts sauce	90 g	12 pcs
1010724	Salsa verde alla ligure /Green ligurian sauce	90 g	12 pcs
1010588	Crema di funghi porcini /Porcini mushrooms paste	80 g	12 pcs
1010495	Crema peperoni /Pepper paste	90 g	12 pcs
1010657	Patè di carciofini /Artichokes paste	90 g	12 pcs
1010541	Crema di pomodori secchi /Sundried tomatoes cream	90 g	12 pcs
1010544	Crema di pomodori secchi /Sundried tomatoes cream	650 g	6 pcs
1010403	Pesto di pistacchio /Pistachio pesto	90 g	12 pcs

# I PICCANTISSIMI



## Chillies Vegetables and cream

Conserva a base di peperoncino. /Chili-based cream.

1010398	Peperoncini interi piccanti in olio extra vergine /Whole hot peppers in E.V.O.O.	190 g	12 pcs
1010400	Crema peperoncini piccanti in olio extra vergine /Hot peppers cream in E.V.O.O.	80 g	12 pcs
1010016	Aglia, olio, peperoncino /Garlic, oil and chili pepper pasta dressing	90 g	12 pcs

# I BATTUTI

di olive Taggiasche



## "Bruschette" Taggiasca olives in extra virgin olive oil.

I Battuti del Frantoio adatti sul pane tostato oppure come salse da accompagnamento del pesce e delle carni, ottimo condimento per la pasta. /Frantoio's "Bruschette" are perfect on bread as well as side sauces for fish and meats and are an excellent pasta dressing.

1010048	Battuto di olive Taggiasca e limoni /"Bruschetta" with Taggiasca olives and lemons	180 g	12 pcs
1010051	Battuto di olive Taggiasca con basilico /"Bruschetta" with Taggiasca olives and basil	180 g	12 pcs
1010053	Battuto di olive Taggiasca e pomodori secchi /"Bruschetta" with Taggiasca olives and sundried tomatoes	180 g	12 pcs
1010965	Tapenade alla ligure /Ligurian Tapenade with Taggiasca olives and anchovies	180 g	12 pcs

# VERDURE

Verdure invasate a mano sott'olio extra vergine.



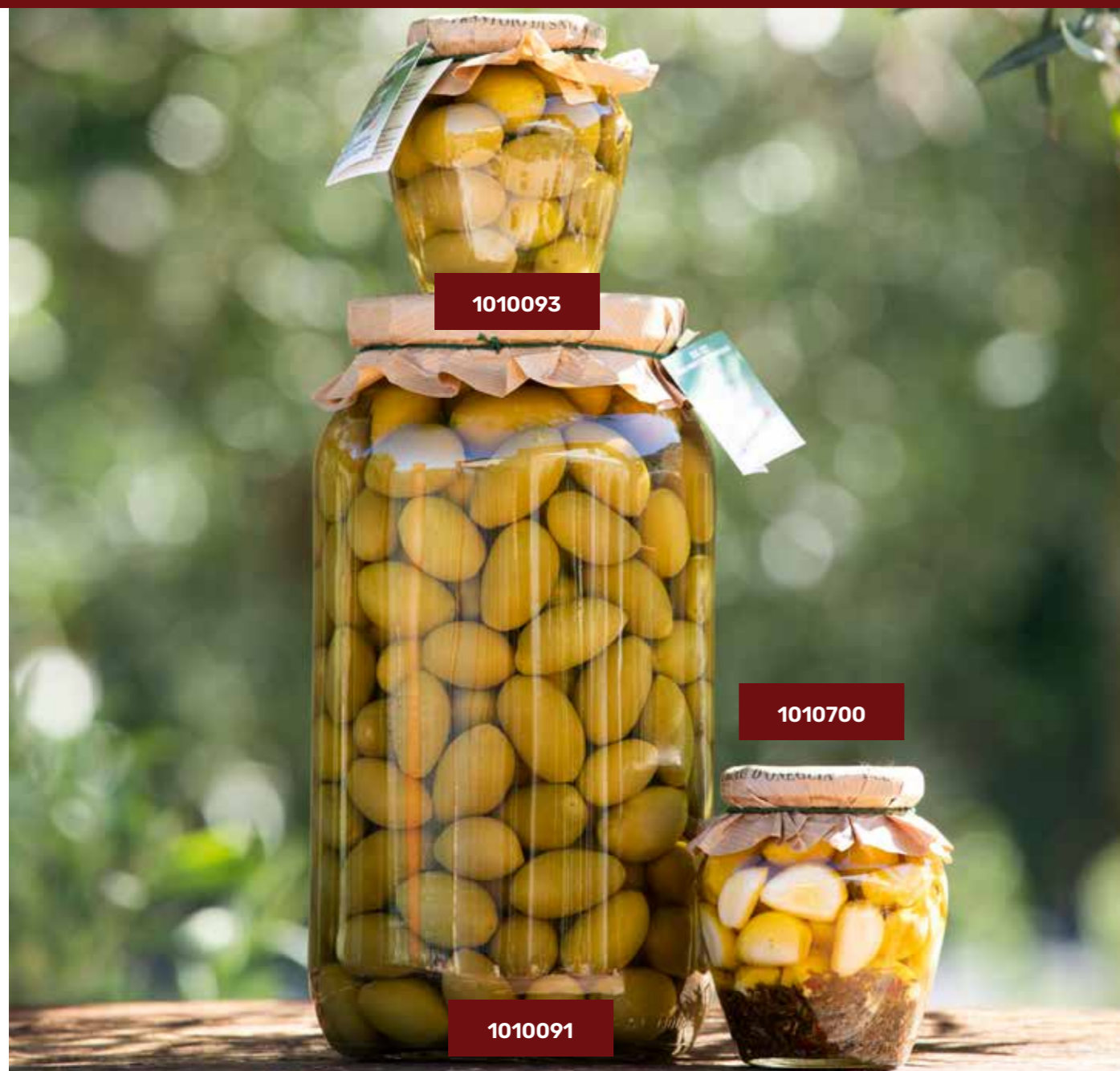
# INDICE /INDEX

Oliva "bella di Cerignola"	Olives "bella di Cerignola" in brine		104
La Giardiniera	Pickled mixed vegetables		105
Antipasto reale	Royal hors d'oeuvre in extra virgin olive oil		106
I Carciofini in olio extra vergine d'oliva	Artichokes in extra virgin olive oil		108
I Pomodori in olio extra vergine d'oliva	Sundried Tomatoes in extra virgin olive oil		112
I Peperoncini Farciti in olio extra vergine d'oliva	Stuffed Peppers in extra virgin olive oil		114
Le Cipolle in aceto balsamico	Onions in Balsamic Vinegar or extra virgin olive oil		116
I funghi in olio extra vergine d'oliva	The Mushrooms in extra virgin olive oil		118
I Capperi in olio extra vergine d'oliva	Capers in extra virgin olive oil		120
I frutti di Capperi in olio extra vergine d'oliva	Capers fruits in extra virgin olive oil		122

## Consigli d'uso



# OLIVA "BELLA DI CERIGNOLA" E AGLIO ALLE ERBE



**Olives "Bella di Cerignola" in brine, garlic**

<b>1010093</b>	Olive Bella di Cerignola in salamoia sgocc. g170 /Bella di Cerignola" olives in brine 170g drained	290 g	12 pcs
<b>1010091</b>	Olive Bella di Cerignola in salamoia sgocc. g1800 /"Bella di Cerignola" olives in brine 1800g drained	2900 g	2 pcs
<b>1010700</b>	Aglione alle erbe in olio extra vergine /Garlic with herbs in E.V.O.O.	290 g	12 pcs

# LA GIARDINIERA



**Pickled mixed vegetables**

<b>1010180</b>	Giardiniera "campagnola" verdure in agrodolce sgocc.420 /Sweet-sour country vegetables 420g drained	620 g	6 pcs
<b>1010179</b>	Giardiniera "campagnola" verdure in agrodolce sgocc. g1000 /Sweet-sour country vegetables 1000g drained	1500 g	2 pcs

# ANTIPASTO REALE

in olio extra vergine d'oliva



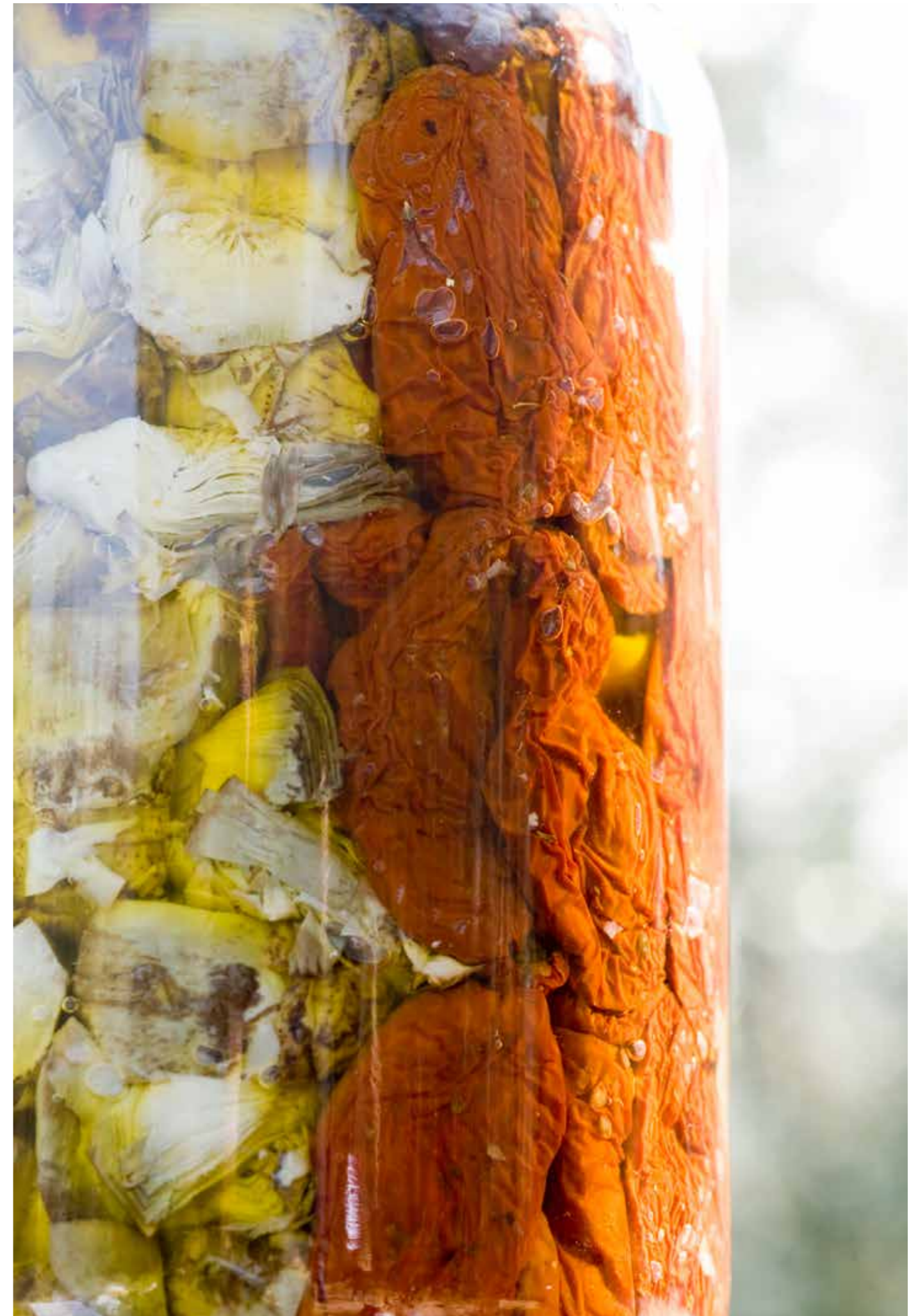
1010798

1010763

1010771

## Royal hors d'oeuvre in extra virgin olive oil

1010763	Antipasto reale in olio extra vergine /"Royal" hors d'oeuvre in E.V.O.	290 g	12 pcs
1010771	Antipasto reale in olio extra vergine /"Royal" hors d'oeuvre in E.V.O.	1600 g	2 pcs
1010798	Antipasto reale in olio extra vergine /"Royal" hors d'oeuvre in E.V.O.	2800 g	2 pcs



# I CARCIOFINI

in olio extra vergine di Oliva



## Artichokes in Extra Virgin Olive Oil

Carciofi naturali lavorati dal fresco in olio extravergine. Natural artichokes from fresh produce in E.V.O.

1010679	Carciofini "nature" in olio extra vergine /"Nature" artichokes in E.V.O.	290 g	12 pcs
1010675	Carciofini "nature" in olio extra vergine /"Nature" artichokes in E.V.O.	650 g	6 pcs
1010678	Carciofini "nature" in olio extra vergine /"Nature" artichokes in E.V.O.	1600 g	2 pcs
1010793	Carciofini "nature" in olio extra vergine /"Nature" artichokes in E.V.O.	2800 g	2 pcs
1010656	Spicchi di carciofi alla contadina in olio extra verg. /Slices artichokes in E.V.O.	290 g	12 pcs
1010797	Spicchi di carciofi in olio extra vergine /Slices artichokes in E.V.O.	2800 g	2 pcs
1010666	Carciofini extra in olio extra vergine /"Extra" artichokes in E.V.O.	290 g	12 pcs
1010672	Carciofini extra in olio extra vergine /"Extra" artichokes in E.V.O.	650 g	6 pcs
1010673	Carciofini extra in olio extra vergine /"Extra" artichokes in E.V.O.	1600 g	2 pcs
1010792	Carciofini extra in olio extra vergine /"Extra" artichokes in E.V.O.	2800 g	2 pcs

# I CARCIOFINI



1010793

1010679

1010675

1010656

1010673

1010666



# I POMODORI ESSICCATI

in Olio Extra Vergine di Oliva



## Sundried tomatoes in extra virgin olive oil

1010640	Pomodori essiccati in olio extra vergine di oliva /Sundried tomatoes in E.V.O.	200 g	12 pcs
1010645	Pomodori essiccati in olio extra vergine di oliva /Sundried tomatoes in E.V.O.	650 g	6 pcs
1010651	Pomodori essiccati in olio extra vergine di oliva /Sundried tomatoes in E.V.O.	1600 g	2 pcs
1010647	Pomodori essiccati in olio extra vergine di oliva /Sundried tomatoes in E.V.O.	3000 g	2 pcs

# I PEPERONCINI FARCITI

in Olio Extravergine di Oliva



## Stuffed Peppers in Extra Virgin Olive Oil

I peperoncini Italiani farciti a mano, dal ripieno ricco ed equilibrato in olio extravergine di oliva.

Our hand stuffed Italian peppers in extra virgin olive oil, rich and equilibrated.

1010388	Peperoncini farciti tonno, acciughe, capperi, prez. /Cherry peppers stuffed with tuna, anchovies, capers and parsley	180 g	12 pcs
1010378	Peperoncini farciti tonno, acciughe, capperi, prez./Cherry peppers stuffed with tuna, anchovies, capers and parsley	280 g	12 pcs
1010384	Peperoncini farciti tonno, acciughe, capperi, prez./Cherry peppers stuffed with tuna, anchovies, capers and parsley	650 g	6 pcs
1010386	Peperoncini farciti tonno, acciughe, capperi, prez./Cherry peppers stuffed with tuna, anchovies, capers and parsley	2900 g	2 pcs
1010368	Peperoncini farciti acciuga e olive /Cherry peppers stuffed with tuna, anchovies and olives	180 g	12 pcs
1010980	Peperoncini farciti acciuga e olive /Cherry peppers stuffed with tuna, anchovies and olives	1500 g	2 pcs

# LE CIPOLLE

in aceto balsamico o olio extra vergine di oliva



## Onions in Balsamic Vinegar or Extra Virgin Olive Oil

Le cipolle del frantoio croccanti e sfiziose: in olio extravergine, in aceto balsamico e miele.  
The little onions of the Frantoio, crispy and delicious: in E.V.O., balsamic vinegar and honey.

1010759	Cipolline borettane /Borettane onions in E.V.O.	290 g	12 pcs
1010755	Cipolline in aceto balsamico di Modena IGP /Borettane onions in balsamic vinegar IGP of Modena	290 g	12 pcs
1010563	Cipolline borettane /Borettane onions	2900 g	2 pcs



# I FUNGHI

in olio extra vergine d'oliva



## Mushrooms in extra virgin olive oil

1010691	Funghi porcini interi in olio extra vergine /Whole cepe mushrooms in E.V.O.	290 g	12 pcs
1010689	Misto funghi porcini, chiodini, muschio olio extra vergine /Mixed mushrooms in E.V.O.	290 g	12 pcs
1010690	Funghi porcini tagliati in olio extra vergine /Sliced mushrooms in E.V.O.	190 g	12 pcs



# I CAPPERI



## Capers

<b>1010075</b>	Capperi in aceto balsamico sgocc 60 g /Capers in balsamic vinegar 60 g drained	90 g	12 pcs
<b>1010795</b>	Capperi in aceto balsamico sgocciolati 2200 g /Capers in balsamic vinegar 2200 g drained	3200 g	2 pcs
<b>1010080</b>	Capperi in aceto di vino sgocc 60 g /Capers in wine vinegar 60 g drained	90 g	12 pcs
<b>1010068</b>	Capperi al sale /Salted capers	70 g	12 pcs
<b>1010066</b>	Capperi al sale /Salted capers	650 g	6 pcs
<b>1010078</b>	Capperi in olio extra vergine /Capers in E.V.O.O.	90 g	12 pcs
<b>1010074</b>	Capperini in olio extra vergine sgocciolati 462 g /Capers E.V.O.O. 462 g drained	700 g	6 pcs
<b>1010943</b>	Capperi essiccati /Dried capers	30 g	12 pcs

# I FRUTTI DI CAPPERI



## Caper fruits

1010175	Frutti di capperi sgocciolati g 50 /Dried caper fruits 50 g	100 g	12 pcs
1010165	Frutti di capperi sgocciolati g 140 /Dried caper fruits 140 g	290 g	12 pcs
1010173	Frutti di capperi sgocciolati g 350 /Dried caper fruits 350 g	700 g	6 pcs
1010801	Frutti di capperi sgocciolati g 1500 /Dried caper fruits 1500 g	3000 g	2 pcs

# SPEZIE, SALE E TARTUFI

Aromi eleganti per piatti unici.



# INDICE /INDEX

Le spezie e i Sali	Spices & Salt		
Misto cinque pepi	Five pepper mix		126
Pistilli di peperoncino	Chili strings		126
Fiocchi di sale marino piramidali	Saltflakes Sea salt		126
Sale alle erbe	Sea salt with spices		128
Salsa tartufata	Truffle sauce		129
Crema di funghi porcini e tartufi bianchi	Cepe mushrooms and white truffle sauce		129

## Consigli d'uso



# LE SPEZIE E I SALI

## Spices & Salt all over the world special selection

1010392	Misto cinque pepi /Five pepper mix	50 g	6 pcs
1010401	Pistilli di peperoncino /Chili strings	10 g	6 pcs
1010439	Fiocchi di sale marino piramidali /Pyramidal saltflakes Sea salt.	100 g	6 pcs





# I SALI AROMATIZZATI



1010428

## Aromatic Seasalt

Ottime per insaporire carni, pesce e verdure grigliate ma anche sulle patate nel forno, per un uovo al tegame.  
Excellent for adding flavour to grilled meat, fish or vegetables, but also on oven potatoes or a fried egg.

1010428	Sale alle erbe /Sea salt with spices	270 g	12 pcs
---------	--------------------------------------	-------	--------

# I TARTUFI



1010853

1010859

## Truffles

1010853	Salsa tartufata /Truffle sauce	80 g	6 pcs
---------	--------------------------------	------	-------

1010859	Crema di funghi porcini e tartufi bianchi /Cepe mushrooms and white truffle sauce	80 g	6 pcs
---------	---	------	-------

# SAPORI DEL MARE

Ricette di mare e il miglior pesce sott'olio.



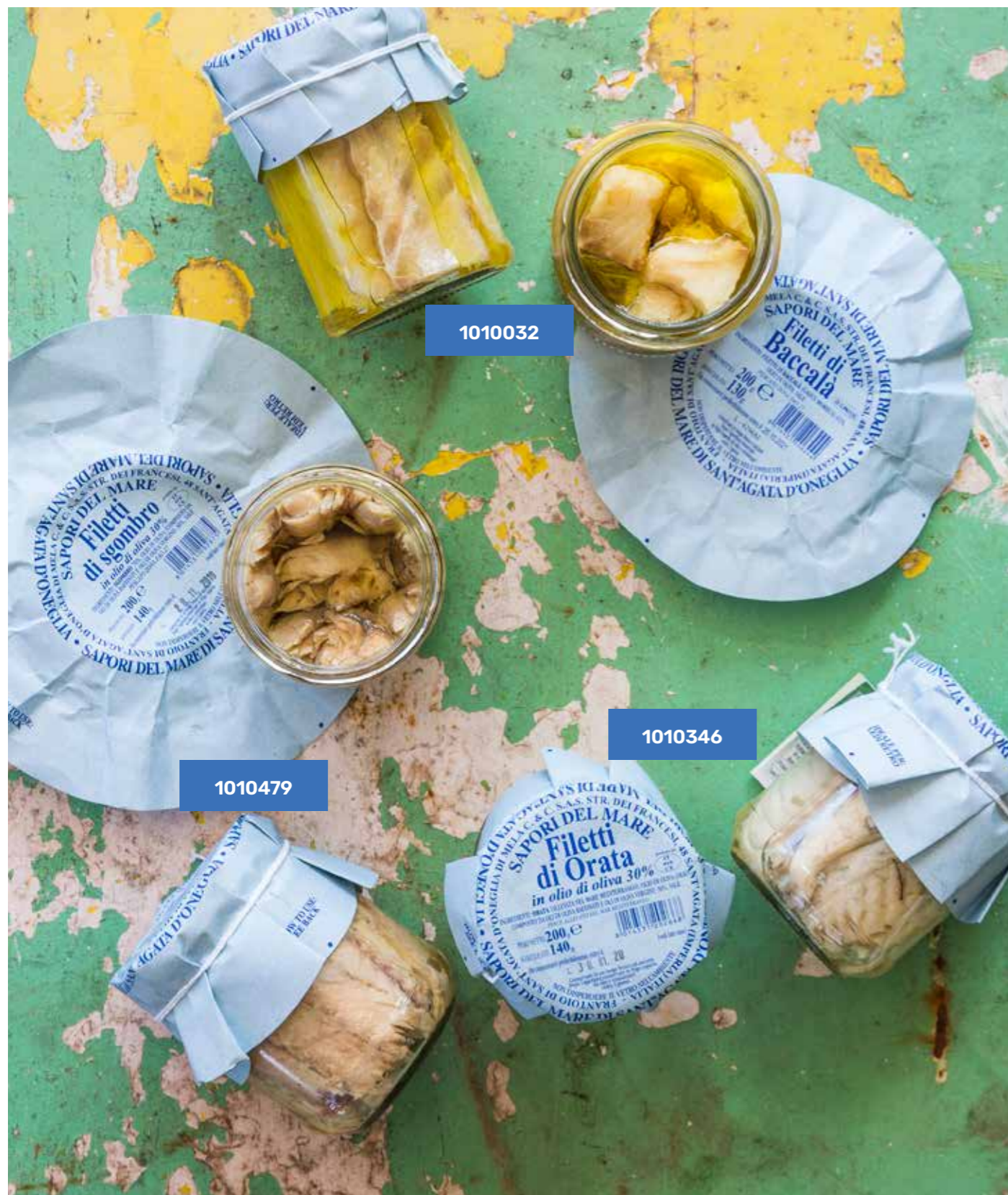
## INDICE /INDEX

Sgombro orata e baccalà	Mackerel, gilthead, cod in Olive Oil		132
Filetti di acciughe	Anchovies filets		134
Acciughe sotto sale	Salted anchovies from the ligurian sea		134
il Tonno	Tuna Filet		136
Acciughe del Mar Cantabrico	Cantabrian Anchovies		140
Ventresca	Tuna belly		142
Polpo	Octopus		142
Cozze	Clams		142

### Consigli d'uso



# SGOMBRO ORATA E BACCALÀ



1010032

1010479

1010346

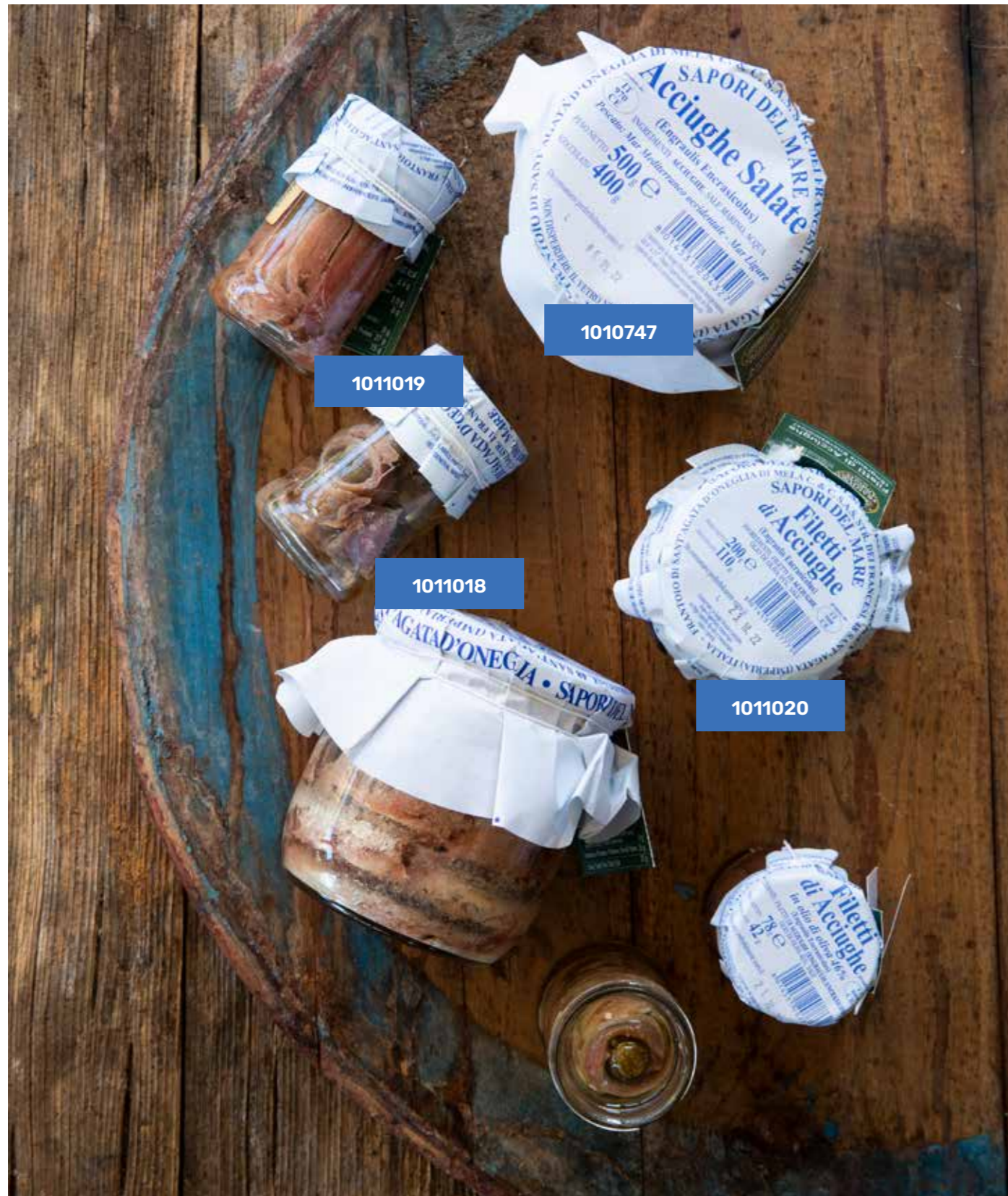


## Mackerel filets, gilthead filets, cod fillet in Olive Oil

Specialità esclusive di pesce ottime come antipasto ed in insalata.  
Exclusive food specialities, excellent as an appetizer or in salads

1010479	Filetti di sgombro in olio d'oliva /Mackerel fillets in olive oil	200 g	12 pcs
1010346	Filetti di orata in olio d'oliva /Gilthead fillets in olive oil	200 g	12 pcs
1010032	Baccalà in Olio di Oliva /Cod fillets in olive oil	200 g	12 pcs

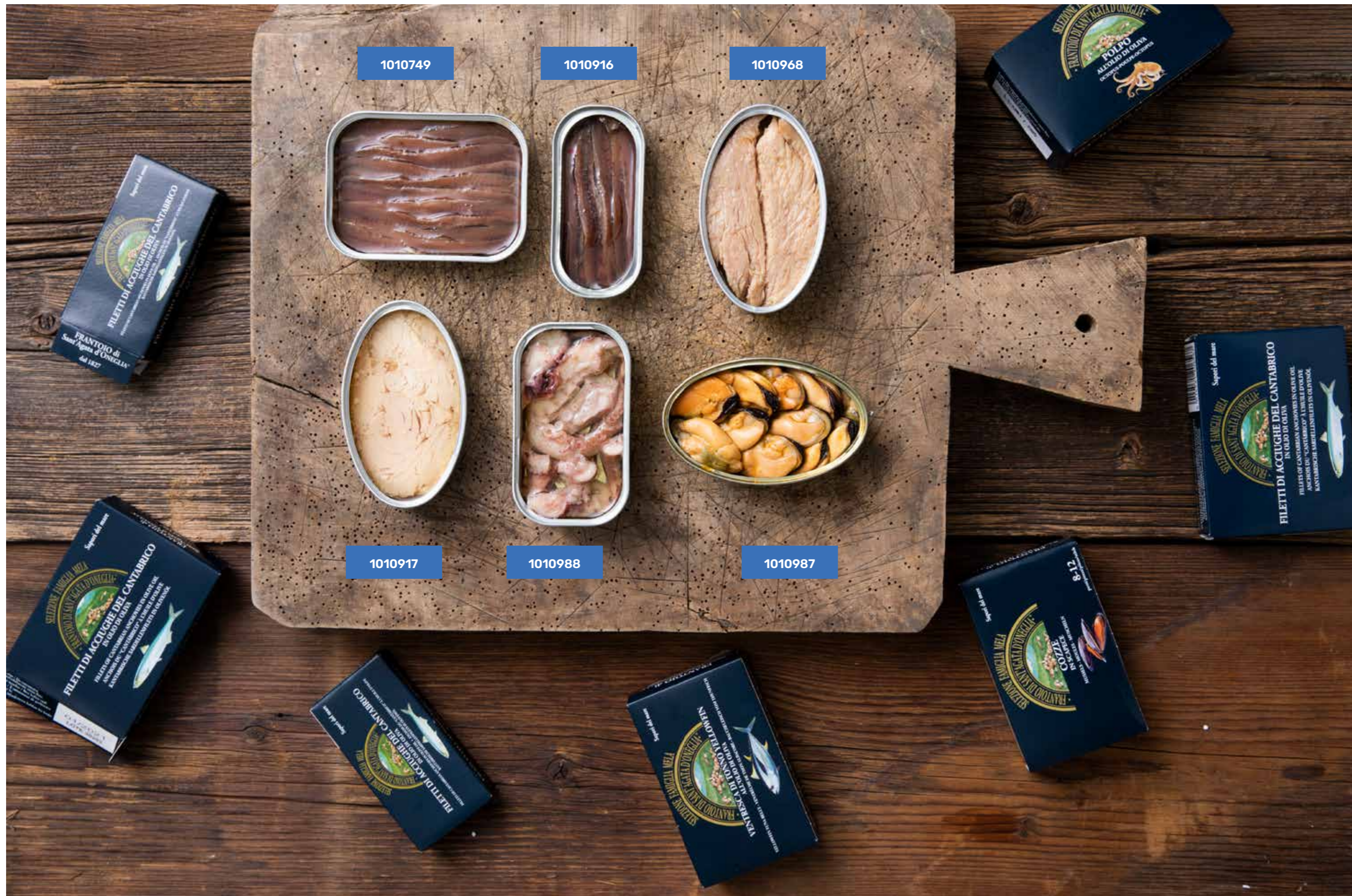
# ACCIUGHE



## Selected anchovies in oil or salt

1011019	Filetti di acciughe stesi in olio d'oliva /Anchovies fillets in olive oil	80 g	20 pcs
1011020	Filetti di acciughe stesi in olio d'oliva /Anchovies fillets in olive oil	200 g	12 pcs
1011018	Filetti acciughe arrotolati con capperi /Anchovies fillets with capers in olive oil	80 g	20 pcs
1010747	Acciughe sotto sale del Mar Ligure /Salted anchovies from the ligurian sea	500 g	12 pcs





1010749

1010916

1010968

1010917

1010988

1010987

# ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO



## Cantabrian anchovies

Dalle acque del Mar Cantabrico, queste acciughe sono carnose e piene di gusto, ideali per gli antipasti.  
From the waters of the Cantabrian Sea, these anchovies are hearty and full of taste, ideal for appetizers.

1010749	Filetti di acciughe in olio d'oliva del Cantabrico sgocc. 325 g /Cantabrian anchovies fillets in olive oil dr. 325g	500 g	4 pcs
1010915	Filetti di acciughe in olio d'oliva del Cantabrico lattina sgocc. 29 g /Cantabrian anchovies fillets in olive oil dr. 29g	50 g	20 pcs
1010916	Filetti di acciughe in olio d'oliva del Cantabrico lattina sgocc. 50 g /Cantabrian anchovies fillets in olive oil small can dr. 50g	78 g	12 pcs

# VENTRESCA, POLPO, COZZE, TONNO ALALUNGA



1010987

1010988

1010986

## Tuna Belly, Octopus, Mussels, Tuna Albacore

Ventresca Pinnagiolla è la parte più tenera e morbida del tonno, ricca di Omega 3, lavorata a mano.  
TunaBelly yellowfin is the softest part, rich in Omega 3, cleaned and packed by expert hands.

Polpo in olio di oliva cotto al vapore e conservato in olio di oliva. Vero polpo di primissima qualità, all'assaggio ha una consistenza compatta, morbida e carnosa, molto piacevole al palato.

Steam cooked octopus preserved in olive oil. Proper high quality octopus, at the taste it has a compact texture, soft and fleshy, a real pleasure for the palate.

Cozze selezionate dagli Estuari della Galizia, cotte e conservate in scapece. Detto "sgabeccio" in ligure, che indica una particolare marinatura che utilizza aceto, acqua, paprika dolce, pepe nero e chiodi di garofano. Costituiscono un antipasto molto diffuso in vari paesi del mondo.

Selected mussels from the Galitian estuaries, cooked and preserved in "scapece". This term comes from "sgabeccio" the way Ligurians call a particular marinade that uses vinegar, sweet paprika, black pepper and cloves. This is a starter dish famous all over the world.

Il tonno Alalunga all'olio di oliva tonno bianco di alta qualità, meglio conosciuto come Bonito del Norte. E' pescato all'amo durante i mesi estivi nel Golfo di Biscaglia. La lavorazione dona al prodotto sapore molto delicato.

Albacore tuna in olive oil "Bonito del Norte" The high quality albacore in olive oil, better known as Bonito del Norte, is line fished during the summer months in the Biscay Bay. The processing of the fresh product gives it a very delicate taste.

1010917

Ventresca di Tonno Yellowfin all'olio d'oliva  
/Yellowfin tuna belly in olive oil

1010988

Polpo all'olio di oliva /Octopus in olive oil

1010987

Cozze in scapece /Mussels in pickled sauce

1010986

Tonno Alalunga all'olio di oliva /"Alalunga" tuna fillets in olive oil

































# LA PASTA E I SUGHI

Paste artigianali e pomodori italiani.



# INDICE /INDEX

<b>La Pasta</b>	<b>Special Pasta Durum Wheat Semolina</b>		<b>146</b>
<b>I sughi e le passate</b>	<b>Tomatoes Sauces Ready To Be Used &amp; Fresh "Passata" Sauce</b>		<b>148</b>
<b>Sugo di mare</b>	<b>Sea tomato sauce</b>	  	<b>148</b>
<b>Sugo alle olive Taggiasca</b>	<b>Stoned Taggiasca olives sauce</b>	  	<b>148</b>
<b>Sugo di carne</b>	<b>Tomato sauce with meat</b>	 	<b>148</b>
<b>Passata di pomodoro al basilico</b>	<b>Tomato sauce with basil</b>	    	<b>148</b>
<b>Sugo arrabbiata</b>	<b>Spicy tomato sauce</b>	   	<b>148</b>
<b>Sugo alla ligure con basilico</b>	<b>Ligurian tomato sauce with basil</b>	  	<b>148</b>
<b>Sugo con funghi porcini</b>	<b>Tomato sauce with porcini mushrooms</b>	 	<b>148</b>
<b>Sugo alle verdure</b>	<b>Tomato sauce with vegetables</b>	   	<b>148</b>
<b>Sugo "Sardenaira" con acciughe capperi e aglio</b>	<b>"Sardenaira" tomato sauce</b>	   	<b>148</b>

## Consigli d'uso





# LA PASTA

di semola di grano duro italiano

## Special Pasta durum wheat semolina

Una pasta artigianale della tradizione ligure da soli grani italiani.

Ligurian traditional pasta artisanal made from Italian wheat only.

1011027	Pasta Trofiette /Trofiette pasta	500 g	12 pcs
1011028	Pasta Foglie d'ulivo tricolori /Coloured olive leaves pasta	500 g	12 pcs
1011029	Pasta Foglie d'ulivo agli spinaci /Green olive leaves pasta	500 g	12 pcs
1011030	Trofiette tricolore /Coloured olive leaves pasta	500 g	12 pcs
1011031	Crosetti /Crosetti - durum wheat semolina	500 g	12 pcs
PAS0005	Frastagliate al patè di olive taggiasche /Frastagliate pasta with "Taggiasca" olive paste	250 g	18 pcs
1010362	Frastagliate al pesto /Frastagliate egg pasta with pesto ligure	250 g	18 pcs
1010350	Spaghettoni	500 g	12 pcs

# I SUGHI E LE PASSATE



## Tomatoes Sauces ready to be used & fresh "passata" Sauce

I sughi del Frantoio di Sant' Agata, buoni, già pronti solo con pomodoro fresco Italiano.

Frantoio's pasta sauces, ready to use, made with fresh Italian tomatoes only.

1010841	Sugo di mare con tonno, sarde, acciughe /Sea tomato sauce	180 g	12 pcs
1010827	Sugo alle olive Taggiasca snocciolate /Tomato sauce with stoned olives Taggiasca	180 g	12 pcs
1010847	Sugo di carne /Tomato sauce with meat	180 g	12 pcs
1010450	Passata di pomodoro al basilico /Tomato sauce with basil	180 g	12 pcs
1010829	Sugo arrabbiata /Spicy tomato sauce	180 g	12 pcs
1010834	Sugo alla ligure con basilico /Ligurian tomato sauce with basil	180 g	12 pcs
1010825	Sugo con funghi porcini /Tomato sauce with porcini mushrooms	180 g	12 pcs
1010839	Sugo alle verdure /Tomato sauce with vegetables	180 g	12 pcs
1010849	Sugo "Sardenaira" con acciughe capperi e aglio /"Sardenaira" tomato sauce with anchovies capers and garlic	180 g	12 pcs

# DOLCI

Ricette della tradizione per i nostri dolci dal sapore unico.



# INDICE /INDEX

<b>Le Marmellate</b>	<b>The Marmelades</b>	<b>152</b>
<b>Il Fiore Del Frantoio all'olio extra v. d'oliva Taggiasco</b>	<b>Christmas cake with taggiasca e.v.o.o</b>	<b>154</b>
<b>Torrone Alle Olive</b>	<b>Soft torrone with caramelized Taggiasca</b>	<b>155</b>
<b>Amaretto Taggiasco all'olio extra v. d'oliva Taggiasco</b>	<b>Soft amaretto with candied Taggiasca olive</b>	<b>156</b>

# LE MARMELLATE

Prodotte solo con frutta fresca disponibile secondo stagionalità  
con agrumi liguri

## Marmelades

Una piccola produzione di marmellate con gli agrumi della nostra Azienda Agricola, prodotte secondo la ricetta della tradizione di Liguria senza pectina.

A small-run marmelade production with the citruses of our farm, made without pectin following Ligurian tradition

1010946	Marmellata di limoni liguri /Ligurean lemons marmalade	200 g	12 pcs
1010945	Marmellata di arance amare /Bitter orange marmalade	200 g	12 pcs



# IL FIORE DEL FRANTOIO



## Christmas Cake with Taggiasca E.V.O.O. "Panettone"

Da una antica tradizione della nonna Caterina e la bisnonna Modestina della Famiglia Mela che erano solite preparare il dolce natalizio con il nostro delicato olio Taggiasca è nata l'idea del FIORE all'olio extra vergine di oliva Taggiasca del nostro Frantoio prodotto in collaborazione con un famoso pasticciere artigiano. Abbiamo così ottenuto un dolce molto morbido e profumato ancora più digeribile e leggero.

Continuing the old tradition of our family, we bring to your table this delicious Christmas cake, with raisins, natural yeast and made with our Taggiasco extra virgin olive oil. The selected high quality ingredients, together with our oil, are turned into this specialty by a capable artisanal pastrycook, to bring to your Christmas this piece out of our familiar traditions.

1011025

Fiore all'olio extra vergine del Frantoio  
/Christmas Cake with Taggiasca E.V.O.O.

1000 g

4 pcs

1 5 4

# IL TORRONE

alle olive Taggiasche candite



## Soft torrone with caramelized taggiasca olives and piedemonts Hazelnuts Christmas Cake with Taggiasca Caramellized olives

Torrone morbido artigianale con nocciole Piemonte IGP scelte a mano e olive taggiasche denocciolate e candite. Prodotto con una ricetta che risale al lontano 1883. Il torrone e' privo di gelatina alimentare, prodotto ancora con albume d'uovo. Viene cotto in caldaie a vapore per circa due ore e mezza, modellato e tagliato.

Hand crafted soft torrone with hand picked hazelnuts (Piedmont IGP) and pitted candied Taggiasca olives. The torrone is made following the traditional recipe dating back to 1883, using egg whites that are steamed with the other ingredients, and then shaped and cut.

1010894

Torrone alle olive Taggiasche candite /Soft torrone with candied  
Taggiasca olives and Piedmont's hazelnuts

150 g

15 pcs

1 5 5

# AMARETTO TAGGIASCO

morbido all'oliva Taggiasca candita



Soft amaretto with candied Taggiasca olive

1010978

Amaretto morbido all'oliva Taggiasca Candita  
/Soft amaretto with candied Taggiasca olives

200 g

15 pcs

1 5 6

# I GRISSINI

all'olio extra vergine d'oliva monocultivar Taggiasco - stirati a mano



Grissini with Taggiasco extra virgin olive oil - hand-stretched

1040045

Grissini stirati a mano all'Olio E.V.O. Taggiasco  
/Hand stretched breadsticks with extra virgin olive oil

200 g

18 pcs

1 5 7

# BOX

Un regalo originale e gustoso.



# INDICE /INDEX

<b>Le Confezioni Del Frantoio</b>	<b>Gift Packs "Old Box"</b>	<b>160</b>
<b>Confezioni Pinzimonio</b>	<b>Ceramics gift box</b>	<b>162</b>
<b>La tavola mediterranea piccola</b>	<b>Small "Mediterranea" gift box</b>	<b>164</b>
<b>La tavola mediterranea grande</b>	<b>Large "Mediterranea" gift box</b>	<b>165</b>
<b>Scatole miste</b>	<b>Mixed gift boxes</b>	<b>166</b>
<b>Gli imballi del frantoio per i vostri regali</b>	<b>Empty bag &amp; boxes</b>	<b>168</b>



# LE CONFEZIONI DEL FRANTOIO



## Gift Packs: "Old Box"

1010417

Scatola "vecchio frantoio" contenente:  
500ml Olio extra vergine di oliva D.O.P.,  
260gr olive tagg. snocc., 180gr peperoncini farciti  
acciuga/oliva, 290gr carciofi nature, 180gr pesto,  
90gr pat  olive taggiasche, 500gr trofiette

1 pc

/"Old Frantoio" gift box containing:  
500ml E.V.O.O. PDO Riviera Ligure, 260g pitted Taggiasca olives, 180g stuffed  
peppers with anchovies and olives, 290g nature artichokes,  
180g pesto, 90g Taggiasca olive paste,  
500g trofiette durum wheat semolina

1010467

Scatola "vecchio frantoio" contenente:  
500ml Olio extra vergine di oliva "Sorelle Mela",  
500ml Olio extra vergine di oliva D.O.P Fiaschetta,  
500ml Olio extra vergine di oliva Clivi fasciato,  
500ml Olio extra vergine di oliva B.F. fasciato

1 pc

/"Old Frantoio" gift box containing:  
500ml E.V.O.O. "Oro Taggiasco", 500ml E.V.O.O. PDO Riviera Ligure, 500ml  
E.V.O.O. I Clivi gold wrapped, 500ml E.V.O.O. Buon Frutto paper wrapped

# CONFEZIONI PINZIMONIO



## Ceramics gift box

1020072

Confezione pinzimonio bianca contenente:  
500ml Olio extravergine di oliva B.F. ceramica,  
4 ciotoline ceramica

1 pc

/White Box containing:  
500ml E.V.O.O. Buon Frutto in white ceramic bottle  
4 ceramic oil tasting bowls

1010251

Confezione pinzimonio verde contenente:  
500ml Olio extravergine di oliva clivi ceramica,  
4 ciotoline ceramica

1 pc

/Green box containing:  
500ml E.V.O.O. Clivi in green ceramic bottle  
4 ceramic oil tasting bowls

# TAVOLA MEDITERRANEA PICCOLA



1010217

100 ml olio extra vergine d'oliva D.O.P., 90 g pesto ligure, 500 g, Trofiette, ricettario /100ml E.V.O.O. PDO Riviera Ligure, 90 g pesto ligure, 500 g trofiette, Frantoio's Cookbook

6 pc

# TAVOLA MEDITERRANEA GRANDE



1010213

500 ml olio extra vergine d'oliva D.O.P., 180 g pesto ligure, 180 g patè di olive taggiasche, 500gr Trofiette, 500 g foglie spinaci, ricettario, olive tagg. in salamoia 300 g , piatto in ceramica.

1 pc

/500ml E.V.O.O. PDO Riviera dei Fiori, 180g pesto ligure, 180g Taggiasca olive paste, 500g trofiette, 500g green olive leaves pasta, 300g Taggiasca olives in brine, Frantoio's Cookbook and decorative ceramic plate

# SCATOLE MISTE



## Mixed gift boxes

1010464	Confezione fiaschette 250 ml - olio extra vergine d'oliva D.O.P. Riviera Ligure Riviera dei Fiori e aceto balsamico di Modena IGP senza caramello  /Gift box containing: 250ml flasks E.V.O.O. PDO Riviera Ligure and Balsamic vinegar of Modena IGF without caramel.	6 pcs
1010470	Confezione fiaschetta 250 + 2 vasi 180 g contenente: 1 fiaschetta 250 ml olio extra vergine d'oliva D.O.P. Riviera Ligure-Riviera dei Fiori, 1pesto 180 g e 1 patè di olive taggiasche 180 g .  /Gift box containing: 250ml flask E.V.O.O. PDO Riviera Ligure, 1 pesto ligure 180g, Taggiasca olive paste 180g	6 pcs
1010461	Confezione fiaschette 100 ml - olio extra vergine d'oliva D.O.P. Riviera Ligure Riviera dei Fiori e olio al limone 100ml.  /Gift box containing: 100ml flask E.V.O.O. PDO Riviera Ligure, 100ml lemon oil flask	6 pcs
1010462	Confezione fiaschette 100 ml - olio extra vergine d'oliva D.O.P. Riviera Ligure Riviera dei Fiori e olio al peperoncino 100ml.  /Gift box containing: 100ml flask E.V.O.O. PDO Riviera Ligure, 100ml chili oil flask	6 pcs
2041052	Confezione fiaschette 100 ml - olio extra vergine d'oliva D.O.P. Riviera Ligure Riviera dei Fiori e olio al tartufo 100ml.  /Gift box containing: 100ml flask E.V.O.O. PDO Riviera Ligure, 100ml truffle oil flask	6 pcs
1020287	Tubo con vaso snocc. Taggiasca 650 g e vaso peperoni farciti 650 g  /Tube with Taggiasca olives stoned 650 g and stuffed peppers 650 g	1 pc

# GLI IMBALLI

del Frantoio per i vostri regali



2040208



## Empty bag & boxes

2041080	Scatola marrone con finestre 4 vasi 90 g /Brown gift box for 4 90g jars
2041077	Scatola Frantoio 3 ante /Gift box small case 3 bottles or 1 bottle and 4 jars
2041075	Scatola Frantoio grande /Gift box big case
2040208	Borsina in yuta /Havana bag with yuta handles
2041081	Scatola marrone grezza /Brown gift box for 2 bottles
2041050	Scatola "Vecchio Frantoio" grande /Big box "Old Frantoio"
2040211	Borsa verde in yuta con finestra trasparente /Green yuta bag with transparent window
2041569	Tubo rivestito in carta stampata a 4 colori piccolo /Round "Old Frantoio" box
2041803	Scatola "Vecchio Frantoio" piccola /Small box "Old Frantoio"

# LE SAPONETTE DEL FRANTOIO

con Olio Extra Vergine di Oliva Taggiasca Di Natura



## Soaps with Extra Virgin Olive Oil Taggiasca variety

Saponette "Di Natura" a base di olio extravergine d'oliva taggiasca

Soaps "Di Natura" with extra virgin olive oil Taggiasca

1030020	Saponetta all'Olio Extravergine di Oliva /Extra virgin olive oil soap 100g	18 pcs
1030021	Saponetta all'Olio Extravergine di Oliva al limone /Lemon extra virgin olive oil soap 100g	18 pcs
1030022	Saponetta Scrub all'Olio di Oliva e noccioli di oliva /Olive oil soap with olive's stones scrub 100g	18 pcs





**NUOVO FRANTOIO  
TECNOLOGIA 4.0**



**DAL 1827  
PICCOLI  
PRODUTTORI  
DI GRANDE  
QUALITÀ**









**FRANTOIO  
DI SANT'AGATA  
D'ONEGLIA  
FAMIGLIA MELA**

*Passione, tradizione e amore per il territorio e per i suoi prodotti, continuità nell'innovazione, questa è la nostra filosofia, questa è la ricetta principale del Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia.*

*Passion, tradition and Love for the territory and for it's products, continuity in innovation, this is our philosophy, this is the main recipe of Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia.*



Photo  
Matteo Carassale

Shooting stylist  
Eleonora Turbiani

Grafica  
Martina Rocco



DER  
FEINSCHMECKER



02.2022



**Frantoio Famiglia Mela®**  
**dal 1827 piccoli produttori di grande qualità**

📍 Via Sant'Agata - Strada dei Francesi, 48 - 18100 Imperia - Liguria - Italia

✉️ [frantoio@frantoiosantagata.com](mailto:frantoio@frantoiosantagata.com)  
[ordini@frantoiosantagata.com](mailto:ordini@frantoiosantagata.com)  
[export@frantoiosantagata.com](mailto:export@frantoiosantagata.com)

☎️ +39 0183 293 472

🌐 [www.frantoiosantagata.com](http://www.frantoiosantagata.com)

**SEGUICI SU:**

