

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA GARDIA ORIENTALE D.O.P.

L'Olio extra vergine di oliva Garda Orientale D.O.P. è ottenuto da una selezione di olive raccolte nella riviera orientale del Lago di Garda. In prevalenza troviamo la qualità Casaliva, tipico cultivar veronese. L'olio è caratterizzato da un sapore dolce e delicato e un colore con tonalità prevalentemente verdi. L'uso di quest'olio è indicato per condimenti a crudo, ottimo sui piatti a base di pesce, carni bianche e verdure bollite.

Our extra virgin olive oil "Garda Orientale D.O.P." (Eastern Lake Garda) is produced with selected olives harvested on the eastern side of lake Garda. The most spread variety is Casaliva, which is typical of the Verona region. This oil has a sweet and mild flavour and a mainly green colour. It is best used as raw dressing and is excellent on fish dishes, white meats and boiled vegetables.

Unser Extra Vergine Olivenöl "Garda Orientale D.O.P." (Östlicher Gardasee) wird aus ausgewählten Oliven hergestellt. Die verbreitetste Sorte ist die CASALIVA, die typisch für das Verona-Gebiet ist. Dieses Olivenöl zeichnet sich durch seinen süßen und milden Geschmack und seine vorwiegend grüne Farbe aus. Es eignet sich gut zum rohen Würzen, am besten von Fischgerichten, weißem Fleisch und gekochtem Gemüse.



OLIO VENETO VALPOLICELLA D.O.P.

L'Olio Extra Vergine di Oliva Veneto "Valpolicella" D.O.P. con olivaggi a base di Grignano o Favarol ha colore giallo con lieve tonalità di verde, un odore di fruttato leggero e un sapore pure fruttato, con lieve sensazione di amaro e retrogusto muschiato. Si produce nella zona che si estende sulla parte destra dell'Adige e comprende le terre vinicole del Recioto e dell'Amarone, a partire dai comuni della zona classica, per poi allargarsi alla zona di produzione del Bianco di Soave.

The extra virgin olive oil "Veneto Valpolicella D.O.P." is produced with selected olives of the varieties Grignano or Favarol. This oil has a yellow colour with a light shade of green, a light fruity aroma and a fruity and slightly bitter flavour with a musky aftertaste. It is produced on the right bank area of the river Adige, in a region that spans from the classical wine-growing areas of Recioto and Amarone to the production area of the white wine Bianco di Soave.

Das Extra Vergine Olivenöl "Veneto Valpolicella D.O.P." wird aus ausgewählten Oliven der Sorten Grignano oder Favarol hergestellt. Es zeichnet sich durch seine gelbe Farbe mit feinen grünen Farbtönen, seinen leicht fruchtigen Duft sowie seinen fruchtigen Geschmack mit leicht bitterem Nachgeschmack und moschusartigem Aroma. Sein Erzeugungsgebiet am rechten Ufer des Flusses Etsch erstreckt sich über die klassischen Weinanbaugebiete des Recioto und des Amarone und verbreitert sich bis zum Produktionsgebiet des Weißweines Bianco di Soave.



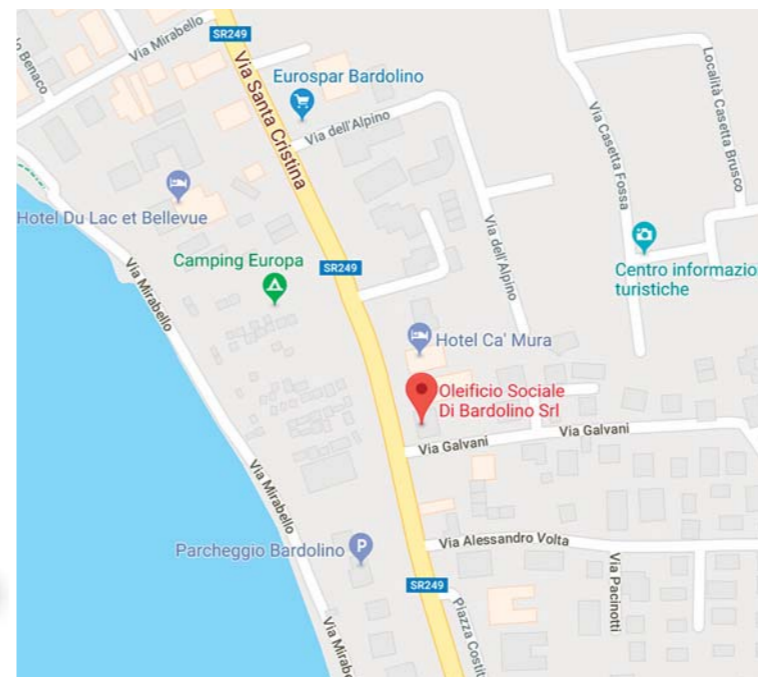
OLEIFICIO SOCIALE DI BARDOLINO



ORARI DI APERTURA / OPENING HOURS
OFFNUNGSZEITEN GESCHAFT

8.30 - 12.30 · 14.30 - 19.00

Tutto l'anno. / All year. / Ganzjährig geöffnet.



ONLINE SHOP



www.oleificiosocialebardolino.it

Via Santa Cristina, 15 · 37011 Bardolino (VR) ITALY
Tel: +39 045 7210214 · Fax: +39 045 7211310

info@oleificiosocialebardolino.it

Oleificio Sociale di Bardolino

Via Santa Cristina, 15 · 37011 Bardolino (VR) ITALY
Tel: +39 045 7210214 · Fax: +39 045 7211310

info@oleificiosocialebardolino.it · www.oleificiosocialebardolino.it

Oleificio Sociale di Bardolino



OLEIFICIO SOCIALE DI BARDOLINO



OLIO EXTRA VERGINE 'EV'

L'Olio Extra Vergine di Oliva "EV" è il prodotto della lavorazione invernale delle olive, quando sono giunte a maturazione completa, conferendo all'olio un sapore ed un profumo tenue. È indicato per tutti gli usi in cucina.

Our extra virgin olive oil "EV" is produced with fully ripe olives pressed in the winter, which give it a mild flavour and aroma. It is a general purpose oil for dressing and cooking.

Unser Extra Vergine Olivenöl "EV" wird aus im Winter geernteten Oliven hergestellt, wenn diese vollständig ausgereift sind. Es zeichnet sich durch leichten Duft und milden Geschmack aus und ist für alle Speisen geeignet.



OLIO EXTRA VERGINE 'EVS'

L'Olio Extra Vergine di Oliva "EVS" è sempre ottenuto da olive raccolte nel periodo compreso tra il tardo novembre e i primi di gennaio, è un olio dal caratteristico colore verde intenso e da un profumo più deciso. È indicato come condimento per le verdure, cotte o crude e per i piatti a base di pesce.

Our extra virgin olive oil "EVS" is produced with olives harvested between the end of November and the beginning of January. It has a typical pronounced green colour and a stronger aroma. It is best used on fish dishes and as a dressing on raw or cooked vegetables.

Unser Extra Vergine Olivenöl "EVS" wird aus zwischen Ende November und Anfang Januar geernteten Oliven hergestellt. Typisch für dieses native Olivenöl ist die leuchtendgrüne Farbe und der intensive Duft. Es ist besonders geeignet für Salatsoßen, gekochtes Gemüse und Fischgerichte.



OLIO EXTRA VERGINE 'SUP'

L'Olio Extra Vergine di Oliva "SUP" è ottenuto dalla lavorazione di olive raccolte solo all' inizio di novembre a maturazione appena iniziata, conserva quindi l'inconfondibile aroma dell' olio appena estratto. È indicato per carni crude ed alla griglia, pinzimonio, bruschette ed insalate. Dal periodo di novembre a giugno è disponibile anche non filtrato.

Our extra virgin olive oil "SUP" is produced only with olives harvested at the beginning of November, when the rife has just begun. Therefore it preserves its unmistakable aroma of just-pressed oil. It is best used on raw or grilled meats, as a dip for vegetables, on "bruschetta" and on salads. From November till June it is also available as non-filtered oil.

Unser Extra Vergine Olivenöl "SUP" wird aus ausschließlich Anfang November geernteten, kurz vor der Reifung stehenden Oliven hergestellt und zeichnet sich durch das typische Aroma frisch gepresster Oliven aus. Es eignet sich besonders gut zum Würzen von rohem und gegrilltem Fleisch, von Salaten und "Bruschetta", dem typisch italienischen, mit Tomaten belegten gerösteten Brot. Von November bis Juni wird es auch naturtrüb angeboten.



OLIO EXTRA VERGINE 'BIO'

L'Olio extravergine di Oliva Biologico di categoria superiore, particolarmente delicato si adatta su numerose pietanze senza perdere l'intensità di un profumo squisitamente fruttato. Il nostro Olio Extravergine di Oliva Biologico è particolarmente indicato per arricchire il gusto di carni bianche, contorni di verdure e minestre.

Extra Virgin Bio olive oil this high quality extra virgin bio olive oil features a particularly mild flavour and is excellent on many dishes, as its fine fruity fragrance does not lose intensity. Our extra virgin bio olive oil is best suited to enrich the taste of white meat, soups and vegetable side dishes.

Extra Vergine Bio Olivenöl dieses hochqualitative Extra Vergine Bio Olivenöl zeichnet sich durch seinen besonders milden Geschmack und ist für verschiedene Speisen geeignet, da sein feiner fruchtiger Duft nicht an Intensität verliert. Unser Extra Vergine Bio Olivenöl eignet sich besonders zur Geschmacksbereicherung von hellem Fleisch, Gemüsebeilagen und Suppen.



L'Olio di Oliva è un prodotto che nasce dalla miscelazione di oli raffinati con oli vergini.

L'Olio di Oliva "G" contiene una percentuale di oli vergini e perciò ha un sapore delicato, il suo uso è consigliato a tutte le persone che vogliono un olio dal sapore tenue e che possa essere usato sia per condire che per cucinare.



Olive oil results from the mixture of both refined and virgin oil.

Olive oil "G"-type contains a ratio of virgin oil, which makes its aroma mild. It is recommended to those who want an oil with a mild aroma that can be used both as a dressing and for cooking.



Bei dem Olivenöl handelt es sich um ein aus verfeinerten mit nativen Olivenölen vermisches Öl.

Das Olivenöl "G" hat einen Anteil an nativen Ölen und besticht durch seinen milden Geschmack. Es ist sowohl zum Würzen als auch zum Kochen geeignet.

