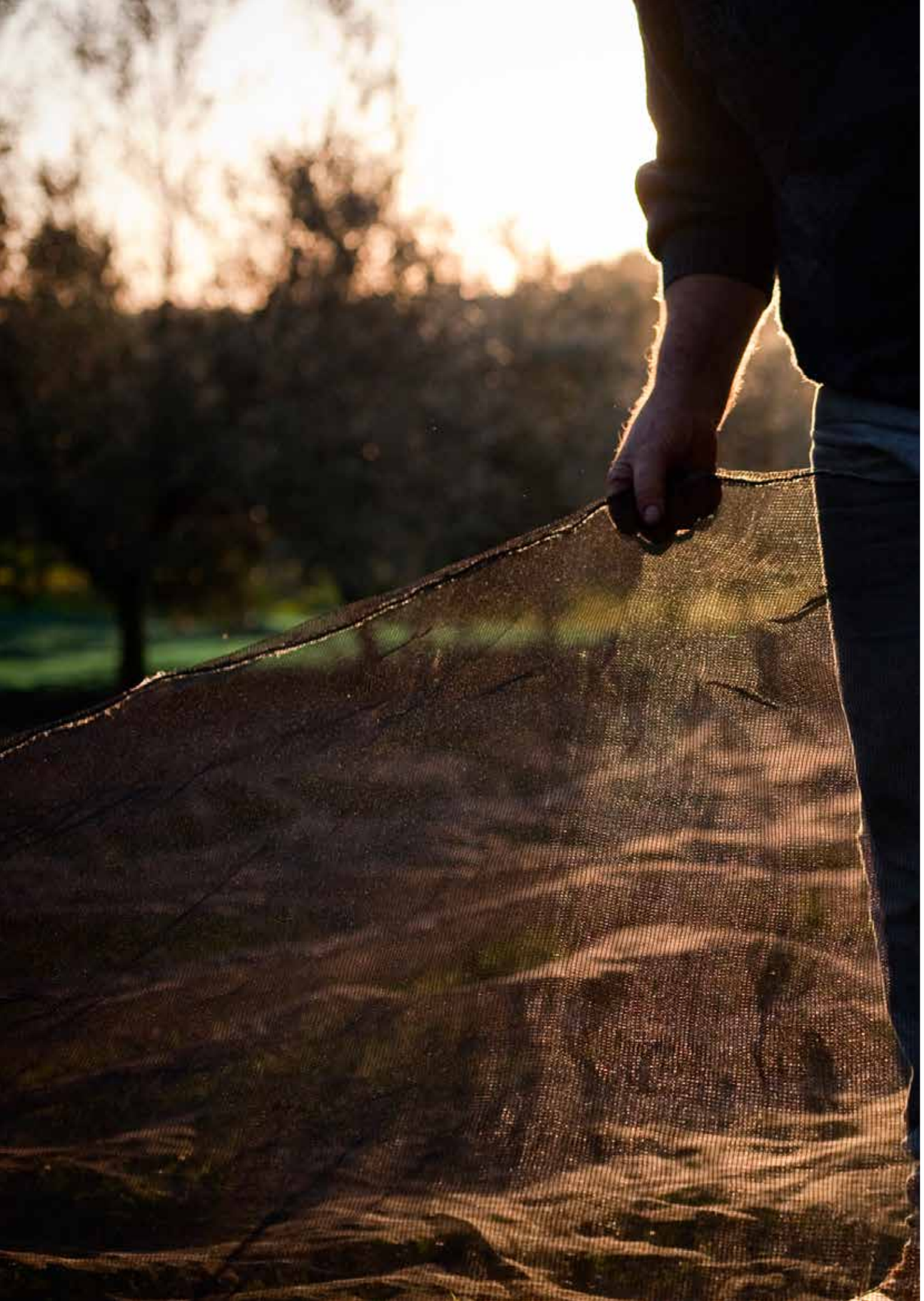
DECARLO®

MASTRI OLEARI DAL 1600

CATALOGO PRODOTTI

PRODUCTS CATALOGUE



Indice / Table of contents

2 Le origini / *The history*
5 Le nostre certificazioni / Our certifications
7 L'Azienda oggi / *The company today*
9 Il territorio / *The local area*
11 La produzione / *The production*
13 Gli oli / *The oils*
28 Le verdure / *The vegetables*
40 Le creme / *The spreads*
44 I sughi / *The sauces*
46 Confezioni regalo / *Gift collections*

Le origini - The history

1598

Un atto notarile prova l'acquisto di appezzamenti di terra per coltivare olivi: comincia così l'attività agricola della famiglia De Carlo

A notary's act vouching for the purchase of land plots for olive growing, which is how the de carlo family started their business

1668

È la data di acquisto del frantoio, oggi restituito alla sua originaria bellezza e di fatto tra i più antichi d'Italia, tanto da essere sotto il vincolo della soprintendenza dei beni culturali e delle belle arti

The year when the oil mill was purchased, though it is worth noting that after being restored to its former beauty, causing the superintendence of cultural heritage and fine arts to take it under its wing, it still counts among one of the finest and oldest italian mills

1789

L'attività olearia dei De Carlo è cresciuta: durante quest'anno, infatti, l'azienda risulta essere la più importante su tutto il territorio bitrittese

De Carlo's oil producing business had been growing: indeed, during this year, it became most important throughout the bitritto area

1811

Arriva la "patente", ovvero la licenza che permette la vendita dell'olio sia all'ingrosso che al dettaglio

The "patent" arrived, or rather the license, allowing the sale of oil both on a wholesale and retail basis

1900

È il momento dei riconoscimenti nazionali e internazionali: l'olio prodotto dalla famiglia De Carlo vince concorsi a Napoli, Parigi e Londra, risultando tra i migliori in assoluto

A period of national and international awards: the oil produced by the De Carlo family won competitions in Naples, Paris and London, coming neck-and-neck with other top brands

1980

L'azienda passa nelle mani dei coniugi Saverio e Grazia De Carlo, che decidono di puntare tutto sull'alta qualità e sulla valorizzazione del gusto, tra tecniche innovative e tradizione

The company was taken over by Mr and Mrs Saverio and Grazia De Carlo, who decided to prioritize high quality and the issue of taste over all else, along with innovative techniques and tradition

2017

Saverio e Grazia, ora affiancati dai loro figli Francesco e Marina e dal genero Arturo, seguono tutte le attività dell'oleificio con cura, passione ed un forte senso dell'etica

Saverio and Grazia, now flanked by their children Francesco and Marina, look after all the oil mill's areas of interest and business with care, passion and a sound code of ethics

Dal 1900 ad oggi, una lunga storia di soddisfazioni

La nostra azienda ha cominciato a produrre olio extra vergine di oliva tantissimi anni fa. Oggi è una delle più antiche su tutto il territorio italiano e tra le più antiche in Puglia. Ecco l'elenco dei premi ricevuti.

From 1900 to date, a long record full of satisfaction
Our company began to produce extra virgin olive oil many years ago. Today it is one of the oldest both in Italyand in Apulia. Here is the list of prizes received.

PREMIO	ANNO
Flos Olei	2017 - 2016 - 2015 - 2014 - 2013
Monocultivar Olive Oil by Celletti	2017 - 2016 - 2015
Biol International Prize	2017 - 2016 - 2015 - 2014 - 2013 2012 - 2010 - 2009 - 2008 - 2007 2006 - 2005 - 2004 2000 - 1999 1998
Montiferru	2017 - 2016 - 2015 - 2012
Gambero Rosso	2017 - 2016 - 2015
Der Feinschmecker	2015 - 2014 - 2013 - 2012
Slow Food - Guida agli Extravergini	2016 - 2015 - 2013
Ercole Olivario	2017 - 2016 - 2015 - 2014 - 2012 2008 - 2006 - 2004 - 2001 - 1998 1997 - 1996 - 1995 - 1994 - 1993

PREMIO	ANNO
L'Orciolo d'Oro	2017 - 2016 - 2015 - 2014
L'Oro d'Italia	2016 - 2015 - 2014
Sirena d'Oro	2016 - 2015
Sol d'Oro	2016 - 2013 - 2011
Bio Press	2015 - 2014
Leone d'Oro	2013 - 2000
Attestato per la presenza nella rubrica delle attività italiane per la produzione di olio - Treviso	1937
Gran menzione International Exhibition Food Grocery - Crystal Palace - Londra	1903
Gran menzione onorevole per "Circolo Enofilo Italiano" - Roma Gran menzione International Exposition - Parigi	1901

Le nostre certificazioni
Our certifications

Sempre molto attenta alle problematiche ambientali, De Carlo utilizza l'energia che recupera dal sole grazie ad un moderno impianto fotovoltaico posizionato sul tetto dell'azienda.

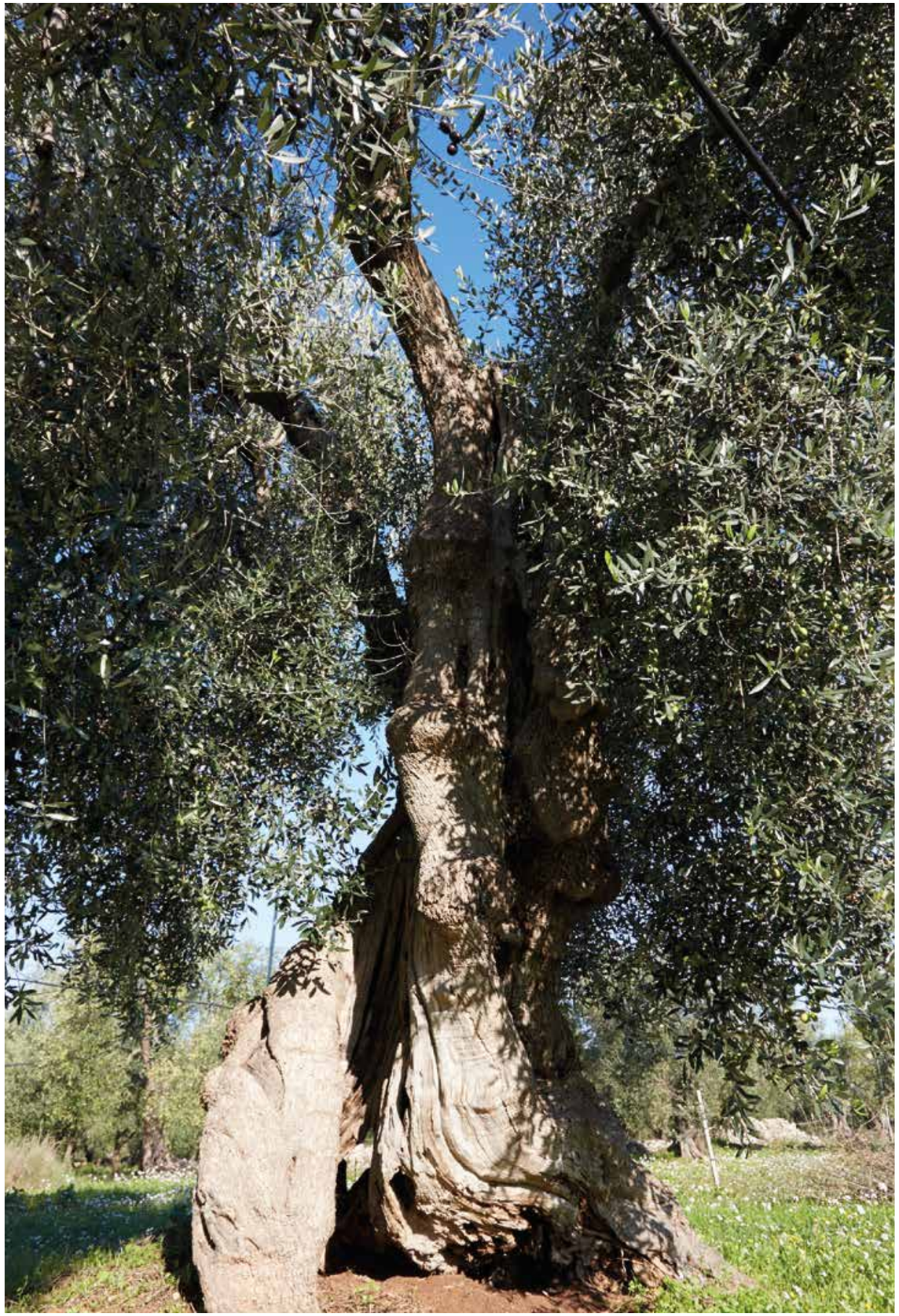
De Carlo has always been very aware of environmental issues. It has a modern photovoltaic system on the roof, which is its only source of electricity.

CERTIFICAZIONE
BRC (British Retail Consortium)
IFS (International Food Standard)
D.O.P. 'Terra di Bari - Bitonto' PDO certification
NOP (National Organic Program by US Ministry of Agriculture)
Certificazione BIO Organic Certification

L'azienda oggi: coltiviamo la terra che abitiamo

"La nostra non è solo un'azienda, ma una grande famiglia. Siamo felici di essere riusciti a condividere con tutti i nostri collaboratori la dedizione e la passione per il lavoro".
Tradizione e innovazione: nasce così l'olio De Carlo, da una storia di famiglia secolare e da terre coltivate secondo le tradizioni più antiche.
Dal 1980 lo storico frantoio pugliese è nelle mani abili e appassionate dei coniugi Saverio e Grazia De Carlo, affiancati da pochi anni dai figli Marina e Francesco, insieme al genero Arturo. Le nuove generazioni hanno ereditato l'amore per gli alberi e per i prodotti, sostenendo con vigore una politica aziendale basata sui vantaggi della filiera corta e sulla produzione a impatto zero, in armonia con l'ambiente.

The company today: working the land we live on.
"We are not only a company, but an extended family". We are glad we've been able to share the notions of dedication and passion for work with all our staff.
Tradition and innovation: this is how De Carlo oil was born, from a secular family history and from lands cultivated according to the oldest traditions.
Since 1980, the celebrated oil mill has been in the able hands of Saverio and Grazia De Carlo, now flanked by Marina and Francesco, together with the son-in-law of the former, Arturo. The new generations have inherited a love for olive trees and for their products, vigorously supporting a business policy based on benefits of the short chain and on zero-impact production in harmony with the environment.



Il territorio

Esaltazione di colori e tradizioni, bagnata da due mari, culla di antiche civiltà e crocevia di culture. La Puglia è una regione ricca di paesaggi affascinanti e nature incontaminate, che ha saputo mantenersi autentica senza rinunciare all'innovazione, guardando al futuro con consapevolezza e positività.
La storia dei prodotti De Carlo nasce, si evolve e continua qui, giorno dopo giorno, tra gli alberi di ulivo secolari di famiglia, i muretti a secco, la terra del tipico color rosso scarlatto, il clima mediterraneo e la pietra bianca e candida. Il clima favorevole della regione contribuisce da sempre alla bontà e alla genuinità dell'olio. Equilibrato, armonico, al sapore di mandorla, il nostro prodotto porta con sé gli tutti odori di una terra unica.

The territory
An Italian region exalting colors and traditions, bathed by two seas, a cradle of ancient civilizations and a crossroads of cultures, Apulia is rich in fascinating landscapes and unspoilt nature. Furthermore, it has remained authentic without giving up innovation, looking to the future with both awareness and positivity. The history of De Carlo products came into existence, has evolved and continues to do so here, day after day, among the secular family-owned olive trees, the dry walls, the typical scarlet-red colored land, the Mediterranean climate and the whiter-than-white stone. The favorable climate of the region has always contributed to the wholesomeness and genuineness of the oil. With its balanced, harmonious, almond flavor, our product offers all the fragrances of a unique soil.

La produzione

L'azienda De Carlo conta 100 ettari e quasi 25.000 alberi di ulivo. Tra l'autunno e l'inverno le olive vengono raccolte a mano in un processo che sa di sacralità, per poi essere molite nel frantoio entro 24 ore. Questi tempi ristretti, scanditi da dedizione e competenza, garantiscono la bontà del prodotto finale.
Così nasce il vero olio extra vergine di oliva. Da sempre i De Carlo accostano l'alta tecnologia alla tradizione, l'uso di macchine olearie alle insostituibili ruote in pietra, che assicurano il gusto delicato tipico del vero olio italiano.
Le conserve, le verdure e i piatti conditi con l'olio De Carlo esaltano la genuinità della gastronomia contadina pugliese.

Production.
The De Carlo Farm has 100 hectares and almost 25,000 olive trees.
Between Autumn and Winter, olives are harvested by hand in a process that smacks of a sacred rite, before being crushed in the mill within 24 hours. These time-efficient steps, characterized by dedication and expertise, guarantee the wholesomeness of the final product. Thus the true extra virgin olive oil is created. The De Carlos have always used high tech in tandem with tradition and the oil-processing machinery with irreplaceable stone wheels, thus assuring the delicate taste typical of true Italian oil.
The preserves, vegetables and dishes seasoned with De Carlo oil exalt the genuineness of Puglia's rural gastronomy.

Olio Extra Vergine di Oliva "Tenuta Torre di Mossa"

100 ml 250 ml 500 ml

Torre di Mossa è il podere "storico" della famiglia De Carlo, da cui nasce questo Extra Vergine. La cultivar è la Coratina, la mamma di tutti gli olii del territorio. La produzione limitata, i riconoscimenti e i premi ricevuti, ne fanno un prodotto di grande prestigio destinato ad esaurirsi molto rapidamente. Consigliamo di prenotarlo per tempo.

Abbinamenti: esprime tutta la sua personalità su pane grigliato semplice ma è anche ideale da utilizzare a crudo su preparazioni a base di carne, zuppe di legumi, grano, carpacci di carne, primi piatti saporiti.

Torre di Mossa is the "historic" farm of the De Carlo family, the birthplace of this extra-virgin oil. The variety is the Coratina - the mother of all local oils. The limited production, the accolades and awards received, make this an extremely prestigious product which always sells out very quickly. We recommend reserving it in plenty of time.

Serving suggestions: it expresses all its personality on simple grilled bread, but it is also ideal served raw with meat, soups made from pulses, wheat, meat carpaccio, and hearty pasta and rice dishes.

Denominazione	DOP Terra di Bari - Bitonto
Varietà delle olive *Variety of olives*	Coratina 100%
Zona di produzione *Area of production*	Bitritto, Tenuta Torre di Mossa. Puglia *Bitritto, Torre di Mossa Estate, Conca Barese* *Apulia, South East Italy*
Altitudine *Heigh*	150 m slm *150 m asl*
Sesto d'impianto *Orchard lay-out*	Promiscuo *Intercropping*
Sistema di Allevamento *The pruning shapes*	A vaso *Vase*
Età media degli olivi *Age of olive trees*	Secolari *Centuries-old*
Raccolta *Harvesting method*	A mano *Hand picked*
Lavorazione *Method of processing*	Entro 12 ore dalla raccolta *Within 12 hours of harvesting*
Metodo di estrazione *Pressing Method*	Ciclo continuo misto *continuous cycle system*
Caratteristiche Organolettiche - Organoleptic Charactestics	
Fruttato *Fruit flavour*	Medio intenso *Medium - intense*
Colore *Colour*	Verde intenso *Deep green*
Profumo *Aroma*	Al naso si apre ampio ed elegante. Netto il sentore di oliva ed erba falciata oltre a note vegetali di carciofo e mandorla verde. *Elegant and expansive, characterised by the scent of olives and cut grass, as well as hints of artichokes and green almonds.*
Sapore *Flavour*	Dolce a primo impatto, si rivela dotato di amaro deciso ma contenuto, piccante intenso e persistente, oltre a stuzzicare il palato con una persistente sensazione di vitalità. *Sweet upon initial impact, it then reveals a decisive but contained bitterness and an intense, persistent hint of pepper, as well as tickling the taste buds with a persistent sensation of vitality.*
Panel Test	*Minimum 7.5*
Acidità *Acidity*	*Maximum 0.3*

Bott. 500 ml x 6 pz.: pallet 26 ct x 5 file — *Bottle 500 ml x 6 pcs: pallet 26 boxes x 5 layers*
Bott. 250 ml x 12 pz.: pallet 24 ct x 6 file — *Bottle 250 ml x 12 pcs: pallet 24 boxes x 6 layers*
Bott. 100 ml x 18 pz.: pallet 24 ct x 8 file — *Bottle 100 ml x 18 pcs: pallet 24 boxes x 8 layers*

Olio Extra Vergine di Oliva "Tenuta Arcamone"

500 ml

Quest'olio proviene dalle terre della tenuta Arcamone, uno dei "poderi" storici di famiglia, a coltivazione biologica dal 1990. La cultivar è la Coratina, cresciuta senza l'ausilio di sostanze chimiche, grazie a un microclima favorevole e in grado di sostenere naturalmente il suo ciclo produttivo. Il sapore intenso ed equilibrato, leggermente amaro con piccante deciso e persistente.

Abbinamenti: il carattere deciso di quest'olio ne permette l'abbinamento su verdure alla brace, funghi porcini alla piastra, zuppe di legumi misti, pomodori in insalata, minestroni di verdure.

This oil comes from the lands of the Arcamone estate, one of the "family organic farms" since 1990. The cultivar is Coratina, grown without the use of chemicals, thanks to a favorable microclimate able to naturally support its production cycle.
The flavor is intense and balanced, but also slightly bitter with a decidedly zesty and persistent texture.
Serving suggestions: this strong oil is ideal for serving with chargrilled vegetables, grilled porcini mushrooms, mixed pulse soups, tomato salads and vegetable soups.

Denominazione *Denomination*	D.O.P. Terra di Bari - Bitonto da agricoltura biologica *from organic agricolture*
Varietà delle olive *Variety of olives*	Coratina 100% *Coratina 100%*
Zona di produzione *Area of production*	Bitritto, Tenuta Arcamone, Conca Barese, Puglia. *Bitritto, Arcamone Estate, Conca Barese Apulia, South East Italy*
Altitudine *Height*	150 m slm *150 m asl*
Sesto di impianto *Orchard lay-out*	Promiscuo *Intercropping*
Sistema di Allevamento *The pruning shapes*	A vaso *Vase*
Età degli olivi *Age of olive trees*	Piante secolari *Centuries-old*
Raccolta *Harvesting method*	A mano *Hand picked*
Lavorazione *Method of processing*	Entro 12 ore dalla raccolta *Within 12 hours of harvesting*
Frangitura *Olive Mill*	Macine in granito *Granite grinding stones*
Metodo di estrazione *Pressing method*	Ciclo continuo misto *Continuous cycle system*
Caratteristiche Organolettiche - Organoleptic Charactestics	
Fruttato *Fruit flavour*	Medio-intenso *Medium-intense*
Colore *Colour*	Verde con riflessi dorati, leggermente velato *Green with golden reflections, slightly veiled*
Profumo *Aroma*	Elegante e complesso, caratterizzato da ampie ed armoniche note vegetali di erbe fresche di campo. *Elegant and complex, characterized by harmonic vegetal tones of fresh grass.*
Sapore *Flavour*	Equilibrato, leggermente amaro con piccante deciso e persistente, ricco di toni vegetali di carciofo, mandorla verde. *Balanced, softely bitter with persistent hint of pepper. Present vegetables tones of green almond and artichokes.*
Panel Test	*Minimum 7.5*
Acidità *Acidity*	*Maximum 0.3*

Bott. 500 ml x 6 pz.: pallet 26 ct x 5 file *Bottle 500 ml x 6 pcs: pallet 26 boxes x 5 layers*

Quest'olio è nato in onore di Felice Garibaldi, fratello dell' "Eroe dei due mondi" ed imprenditore di spicco nel settore oleario. Nel 1835 Garibaldi aveva intuito quanto fosse conveniente distinguere e selezionare gli alberi in base alle specie, raccogliere i frutti separatamente e non mischiare le varie qualità in fase di produzione dell'olio: questo approccio fu rivoluzionario per l'epoca, e pose le basi per un cambiamento storico di cui ancora oggi si traggono i benefici.

This oil was first made in honor of Felice Garibaldi, brother of the "Hero of the Two Worlds" and a prominent entrepreneur in the oil production business. In 1835, Garibaldi realized the benefits of distinguishing and selecting trees by species, of harvesting the fruit separately and of not mixing the various qualities in the oil production phase: this approach was revolutionary for its time, and lay the foundations for a historic change that still reaps benefits today.

Olio Extra Vergine di Oliva "Felice Garibaldi"

OGLIAROLA MONOCULTIVAR

Presidio Slow Food®

100 ml | 250 ml | 500 ml

Il Felice Garibaldi è un olio monocultivar che gode del riconoscimento di presidio Slow Food, ed è prodotto dalla varietà di olive Ogliarola (Cima di Bitonto) al 100%, raccolte direttamente dalla pianta e lavorate entro 12 ore dalla raccolta nel frantoio aziendale.
Abbinamenti: la selezione "Felice Garibaldi" è un olio dal gusto delicato da utilizzare esclusivamente a crudo. È ideale su preparazioni di pesce crudo, arrosto o al vapore, crostacei e molluschi in antipasto, primi piatti delicati, carpacci e verdure bollite.

Felice Garibaldi is a monocultivar oil that boasts Slow Food features; it is produced from 100% Ogliarola Olive Oil (Cima di Bitonto), and is harvested directly from the plant and then crushed within 12 hours of harvesting in the company's mill.
Serving suggestions: "Felice Garibaldi" is an oil with a subtle flavour, ideally used raw. It is perfect on raw fish, boiled or baked, crustacean and shellfish antipasti, delicate first dishes, carpacci, boiled vegetables.

Varietà delle olive *Variety of olives*	Ogliarola Barese 100%
Zona di produzione *Area of production*	Bitritto e dintorni Conca Barese - Puglia - Bari
Altitudine *Heigh*	150 m slm *150 m asl*
Sesto d'impianto *Orchard lay-out*	Promiscuo *Intercropping*
Sistema di allevamento *The pruning shapes*	A vaso *Vase*
Raccolta *Harvesting method*	A mano *Hand picked*
Lavorazione *Method of processing*	Entro 12 ore dalla raccolta *Within 12 hours of harvesting*
Frangitura *Olive Mill*	Macine in granito *Granite grinding stones*
Metodo di estrazione *Pressing Method*	Ciclo continuo misto *Continuous cycle system*

Caratteristiche Organolettiche - Organoleptic Charactestics

Fruttato *Fruit flavour*	Delicato *Delicate*
Colore *Colour*	Verde brillante *Bright green*
Profumo *Aroma*	Presenta sentori di erbe di campo e pomodoro verde, con predominanza netta dell'oliva. *Hints of meadow grass and green tomato, dominated by the aroma of olives.*
Sapore *Flavour*	Morbido ed equilibrato, caratterizzato da toni di erbe fresche e mandorla verde in chiusura, stimola il palato con piccante morbido e vivace. *Soft and balanced, characterised by touches of fresh grass and an aftertaste of green almonds, it stimulates the taste buds with its subtle yet lively hints of pepper.*
Panel Test	*Minimum 6.5*
Acidità *Acidity*	*Maximum 0.3*

Bott. 500 ml x 6 pz.: pallet 26 ct x 5 file — *Bottle 500 ml x 6 pcs: pallet 26 boxes x 5 layers*
Bott. 250 ml x 12 pz.: pallet 24 ct x 6 file — *Bottle 250 ml x 12 pcs: pallet 24 boxes x 6 layers*
Bott. 100 ml x 18 pz.: pallet 24 ct x 8 file — *Bottle 100 ml x 18 pcs: pallet 24 boxes x 8 layers*

Olio Extra Vergine di Oliva
Contrada Torre Marina

Olio Extra Vergine di Oliva
Contrada Torre Marina

500 ml | 1 l | 5 l

Il Contrada Torre Marina viene prodotto da olive raccolte nell'agro di Bitritto, da produttori selezionati ed affezionati alla famiglia De Carlo da generazioni. Le olive di cultivar ogliarola e coratina, raccolte direttamente dalla pianta vengono lavorate entro 24 ore nel frantoio aziendale.

Abbinamenti: la selezione "Contrada Torre Marina è un olio dal gusto delicato da utilizzare in cucina per insaporire qualsiasi tipo di pietanza senza alterare le caratteristiche peculiari delle materie prime utilizzate. È ideale su preparazioni di pesce al vapore o arrosto, fritture, insalate di mare, primi piatti con molluschi, sughi di vario genere, arrosti o grigliate.

Extravirgin olive oil from Organic Agricolture
The Contrada Torre Marina oil is made from olives harvested in the Bitritto countryside, by carefully selected farmers who have worked with the De Carlo family for generations. The Ogliarola and Coratina olives harvested straight from the tree are processed within 24 hours in the company olive press.
Serving suggestions: the "Contrada Torre Marina" selection is an oil with a subtle taste, for use in the kitchen to add flavour to all kinds of dishes without altering the particular characteristics of the raw ingredients used. Ideal on steamed and grilled fish, fried food, seafood salads, shellfish pasta, tomato sauces, roasts.

Denominazione *Denomination*	Olio extra vergine di oliva da agricoltura biologica *Extra virgin olive oil from organic agricolture*
Varietà delle olive *Variety of olives*	Ogliarola Barese e Coratina *Ogliarola Barese and Coratina*
Altitudine *Heigh*	150 m slm *150 m asl*
Sesto di impianto *Orchard lay-out*	Promiscuo *Intercropping*
Sistema di Allevamento *The pruning shapes*	A vaso *Vase*
Raccolta *Harvesting method*	A mano *Hand picked*
Lavorazione *Method of processing*	Entro 24 ore dalla raccolta *Within 24 hours of harvesting*
Frangitura *Olive Mill*	Macine in granito *Granite grinding stones*
Metodo di estrazione *Pressing Method*	Ciclo continuo misto *continuous cycle system*

Caratteristiche Organolettiche - Organoleptic Charactestics

Fruttato *Fruit flavour*	Medio alla raccolta evolve al delicato durante la maturazione. *Medium upon harvesting, evolving to subtle during maturation.*
Colore *Colour*	Giallo dorato intenso con delicato toni verdi, leggermente velato. *Intense golden yellow, with delicate glints of green in colour, slightly veiled.*
Profumo *Aroma*	Elegante e fine, caratterizzato da ricchi toni di erbe fresche di campo e note di frutta bianca. *Harmonious and elegant, characterized by rich tones of fresh grass and nuances of white fruit.*
Sapore *Flavour*	Ampio ed armonico, dotato di note di erbe fresche e mandorla in chiusura. Amaro e piccante contenuti e molto equilibrati. *Ample and harmonious, characterized by tones of fresh grass and almond on the finish. Harmonious bitter-peppery tones.*
Panel Test	*Minimum 6.5*
Acidità *Acidity*	*Maximum 0.3*

Latta 1 l x 9 pz.: pallet 12 ct x 8 file	*Tin 1 l x 9 pcs: pallet 12 boxes x 8 layers*
Bib 5 l x 3 pz.: pallet 10 ct x 6 file	*Bib 5 l x 3pcs: pallet 10 boxes x 6 layers*
Bott. 500 ml x 6 pz.: pallet 26 ct x 5 file	*Bottle 500 ml x 6 pcs: pallet 26 boxes x 5 layers*

Olio Extra Vergine di Oliva
Il Classico

100 ml | 250 ml | 500 ml | 750 ml

Delicato ed equilibrato, "Il Classico" De Carlo è un olio storico e pluripremiato. Le olive sono la cultivar Ogliarola e Coratina, lavorate direttamente nel frantoio dell'azienda entro 24 ore.
Abbinamenti: "Il Classico" è un olio dal gusto delicato da utilizzare in cucina per insaporire qualsiasi tipo di pietanza senza alterare le caratteristiche peculiari delle materie prime utilizzate. Ideale su preparazioni di pesce bollito o arrosto, fritture di mare, sughi e carni arrosto.

Delicate and balanced, "Il Classico" De Carlo is a historic and award-winning oil. Olives from Ogliarola and Coratina farms go directly into the company's crusher within 24 hours.
Serving suggestions: "Il Classico" is oil with a subtle taste, for use in the kitchen to add flavour to all kinds of dishes without altering the particular characteristics of the raw ingredients used. Ideal with boiled or baked fish, fried seafood, sauces and roast meats.

Riconoscimento Slow Food
"Miglior rapporto qualità prezzo"
Slow Food accolade
"Best Value for Money"

NUOVO VESTITO IL CLASSICO DI SEMPRE

Varietà delle olive *Variety of olives*	Ogliarola e Coratina *Ogliarola and Coratina*
Zona di produzione *Area of production*	Conca Barese, Bari, Puglia
Altitudine *Heigh*	150 m slm *150 m asl*
Sesto d'impianto *Orchard lay-out*	Promiscuo *Intercropping*
Sistema di Allevamento *The pruning shapes*	A vaso *Vase*
Raccolta *Harvesting method*	A mano *Hand picked*
Lavorazione *Method of processing*	Entro 24 ore dalla raccolta *Within 24 hours of harvesting*
Frangitura *Olive Mill*	Macine in granito *Granite grinding stones*
Metodo di estrazione *Pressing Method*	Ciclo continuo misto *continuous cycle system*
Caratteristiche Organolettiche - Organoleptic Charactestics	
Fruttato *Fruit flavour*	Medio alla raccolta evolve al delicato durante la maturazione. *Medium upon harvesting, evolving to subtle during maturation.*
Colore *Colour*	Verde alla produzione evolve durante la maturazione ad un giallo paglierino con riflessi verdi. *Green upon production, evolving during maturation to straw yellow with green reflections.*
Profumo *Aroma*	Netto di oliva con sentori di carciofo e mandorla verde. *A strong olive aroma, with hints of artichokes and green almonds.*
Sapore *Flavour*	Morbido ed equilibrato, caratterizzato da toni di erbe fresche e mandorla dolce in chiusura. *Soft and balanced, characterised by hints of fresh grass and an aftertaste of sweet almonds.*
Panel Test	*Minimum 6.5*
Acidità *Acidity*	*Maximum 0.3*

Bott. 750 ml x 6 pz.: pallet 25 ct x 5 file	*Bottle 750 ml x 6 pcs: pallet 25 boxes x 5 layers*
Bott. 500 ml x 6 pz.: pallet 26 ct x 5 file	*Bottle 500 ml x 6 pcs: pallet 26 boxes x 5 layers*
Bott. 250 ml x 12 pz.: pallet 24 ct x 6 file	*Bottle 250 ml x 12 pcs: pallet 24 boxes x 6 layers*
Bott. 100 ml x 18 pz.: pallet 24 ct x 8 file	*Bottle 100 ml x 18 pcs: pallet 24 boxes x 8 layers*

Olio Extra Vergine di Oliva
Il Classico

Riconoscimento Slow Food *"Miglior rapporto qualità prezzo"*
Slow Food accolade *"Best Value for Money"*

3 l | 5 l

L'olio extra vergine Il Classico, utilizzato dai migliori Chef del Mondo, è un olio dal gusto delicato ideale in cucina per insaporire qualsiasi tipo di pietanza.
Disponibile sia in bottiglie sia in grandi formati (lattine e Bag in box).

Classico" is a delicate-tasting oil, used by the best Chefs all over the world, it is ideal in the kitchen to flavor any kind of dish. Available both in bottles and in big sizes (tins or bag in box).

Bag in box 3 l: pallet 11 ct x 8 file — *Bag in box 3 l: pallet 11 boxes x 8 layers*
Bag in box 5 l: pallet 10 ct x 6 file — *Bag in box 5 l: pallet 10 boxes x 6 layers*

1 l | 3 l | 5 l

Pallet lattina 5 l: 11 ct x 4 file — *Pallet tin 5 l: 11 box x 4 layers*
Pallet lattina 3 l: 11 ct x 8 file — *Pallet tin 3 l: 11 box x 8 layers*
Pallet lattina 1 l: 12 ct x 8 file — *Pallet tin 1 l: 12 box x 8 layers*

Maioliche Linea Trullo

Preziose brocche in maiolica, personalizzate con un disegno stilizzato che ricorda il profilo dei trulli ed i colori brillanti del sole, dell'olio e del mare della Puglia.
Realizzate e dipinte esclusivamente a mano, ogni esemplare è un oggetto unico!

Precious ceramic bottles, characterized by a particular design that refers to the "Trulli" outline and the bright colours of Apulian sun, oil and sea.
Exclusively hand-made and hand-painted, each specimen is a unique object!

Brocche in maiolica 100 ml, 250 ml e 500 ml decoro "Trullo".
Extra virgin olive oil in ceramic bottle 100 ml, 250 ml and 500 ml "Trullo" design.

500 ml x 6 pz.: pallet 12 ct x 8 file — *500 ml x 6 pcs: pallet 12 boxes x 8 layers*
250 ml x 6 pz.: pallet 16 ct x 8 file — *250 ml x 6 pcs: pallet 16 boxes x 8 layers*
100 ml x 12 pz.: pallet 13 ct x 12 file — *100 ml x 12 pcs: pallet 13 boxes x 12 layers*

Brocche in maiolica 1 l Magnum decoro *"Trullo"* con scatola in legno.
Extra virgin olive oil in ceramic bottle 1 l magnum "Trullo" design in wooden box.

1l cartoni singoli: pallet 35 ct x 4 file — *1 l single boxes: pallet 35 box x 4 layers*

Gli Elisir - The Elixir

I nostri elisir sono degli speciali oli per condimenti ottenuti dalla frangitura contemporanea nel frantoio di olive e agrumi/spezie fresche.

Our elixirs are special dressings made by pressing olives and fresh citrus fruits/spices at the same time.

100 ml | 250 ml

Elisir al Tartufo Bianco - Truffle Oil

Lavorazione *Method of processing*
Ottenuto mediante l'aggiunta di aroma al tartufo bianco in olio extra vergine di oliva.
Extra virgin olive oil flavoured with white truffle aroma.

Abbinamenti *Gastronomic advice*
È ideale su antipasti, primi piatti, carpaccio di carne, formaggi freschi e carne alla brace.
Ideal on antipasti, pastas, raw meat, fresh cheese and roasted meat.

Elisir al Peperoncino - Chilli Oil

Lavorazione *Method of processing*
È ottenuto mediante l'infusione in olio extra vergine di oliva di peperoncino fresco.
Extra virgin olive oil with fresh chilli infusion.

Abbinamenti *Gastronomic advice*
È ideale su bruschette, primi piatti gustosi, zuppe intense di legumi, formaggi a pasta dura e su carni rosse alla brace.
Excellent on bruschetta, tasty pasta, flavoursome vegetable soups, cheese and roasted red meat.

Elisir al Mandarino - Tangerine Oil

Lavorazione *Method of processing*
Ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive e mandarini freschi interi.
Extra virgin olive oil stone ground with fresh tangerines.

Abbinamenti *Gastronomic advice*
È ideale su insalate estive, salmone fresco ed affumicato, verdure al vapore e carni bianche. È ottimo per la preparazione di dolci.
Ideal on summer salads, fresh and smoked salmon, steamed vegetables, white meat. Excellent in cake-making.

Bott. 250 ml x 12 pz.: pallet 24 ct x 6 file *Bottle 250 ml x 12 pcs: pallet 24 boxes x 6 layers*
Bott. 100 ml x 18 pz.: pallet 24 ct x 8 file *Bottle 100 ml x 18 pcs: pallet 24 boxes x 8 layers*

Elisir al Limone - Lemon Oil

Lavorazione *Method of processing*
Ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive e limoni freschi e interi.
Extra virgin olive oil stone ground with fresh lemons.

Abbinamenti *Gastronomic advice*
È ideale su verdure crude e cotte, insalate di campo, salmone affumicato, primi piatti delicati, pesci al vapore e arrosto. È ottimo per la preparazione di dolci.
Ideal on raw and cooked vegetables, wild mesclun salads, smoked salmon, delicate pasta, steamed and roasted fish. Excellent in cake-making.

Elisir all'Aglio - Garlic Oil

Lavorazione *Method of processing*
Ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive e aglio fresco e intero.
Extra virgin olive oil stone ground with garlic.

Abbinamenti *Gastronomic advice*
È ideale su bruschette, sughi, carni alla brace, verdure grigliate, zuppe, e sui classici spaghetti "Olio extra vergine all'Aglio e Peperoncino".
ideal on bruschetta, in sauces, with grilled meat and vegetables, in soups, and with classic spaghetti with extra-virgin olive oil, garlic and chilli.

Elisir al Basilico - Basil Oil

Lavorazione *Method of processing*
Ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive e basilico fresco.
Obtained by pressing olives and fresh basil together.

Abbinamenti *Gastronomic advice*
È ideale su insalata "caprese" (pomodoro e mozzarella), bruschetta, pizza, paste delicate, verdure al vapore, sughi al pomodoro.
Gastronomic advice perfect in "Caprese" salad (tomato and mozzarella), bruschetta, pizza, subtle pasta dishes, steamed vegetables and tomato sauces.

Bott. 250 ml x 12 pz.: pallet 24 ct x 6 file *Bottle 250 ml x 12 pcs: pallet 24 boxes x 6 layers*
Bott. 100 ml x 18 pz.: pallet 24 ct x 8 file *Bottle 100 ml x 18 pcs: pallet 24 boxes x 8 layers*

Espositore con 18 bottiglie da 100ml di Elisir assortiti. *Display case with 18 x 100ml bottles of assorted Elixirs.*

Fasi della lavorazione degli Olii Elisir. *Elixir production phases.*

Pomodori secchi

300 g

5 kg

Nato dall'esigenza contadina di conservare cibi ad alto valore nutrizionale per i periodi di magra, il pomodoro secco si ottiene dalla naturale essiccazione al sole di pomodoro pugliese lungo.
Abbinamenti: è ideale nella preparazione di antipasti, gustosi tramezzini, come contorno a carni rosse alla griglia.

Sun-dried tomatoes
Originally created by peasants due to their need to preserve nutritional foods for lean periods, sundried tomatoes are made by drying Puglia's plum tomatoes naturally in the sun.
Serving suggestions: ideal in starters, tasty sandwiches, and to accompany grilled red meats.

300 g x 12 pz.: pallet 14 ct x 6 file
5 kg x 2 pz.: pallet 11 ct x 4 file

300 g x 12 pcs: pallet 14 boxes x 6 layers
5 kg x 12 pcs: pallet 11 boxes x 6 layers

Origano

20 g

Il profumatissimo origano contenuto in questa bustina proviene dai campi dell'Azienda Agricola De Carlo.
Secondo il linguaggio dei fiori, l'origano significa conforto, ristoro e felicità: in passato si usava cingere il capo degli sposi novelli con coroncine di origano fresco come buon augurio.
Abbinamenti: tipico condimento mediterraneo, consigliamo l'utilizzo su caprese di mozzarella, insalata di pomodori, pizza margherita, sughi al pomodoro, carni alla brace, verdure in genere.

Oregano
The sweet, spicy scent of oregano contained in this little bag comes from the fields of De Carlo farm.
According to the flower language, oregano means happiness, comfort, relief: in the past were used to crown just married couples with wreaths of it, as a sign of good wish.
Serving suggestions: use this tipical mediterranean dressing on mozzarella caprese, tomatoes salad and sauces, pizza margherita, grilled meat, vegetables and bruschetta.

20 g x 12 pz.: pallet 8 ct x 9 file

20 g x 12 pcs: pallet 8 boxes x 9 layers

250 g

NEW!

Tarallini Biologici

Dall'amore della famiglia De Carlo per la terra di Puglia nascono questi fragranti tarallini biologici, prodotti con i grani antichi coltivati nei campi che circondano il Parco dell'Alta Murgia. L'olio extra vergine è ottenuto da olive della varietà Coratina, lavorate nello storico Frantoio De Carlo.

De Carlo fragrant organic tarallini come from the love of the De Carlo Family for the Apulian territory, they are produced with antique grains grown in the lands surrounding the Alta Murgia Park. The extra virgin olive oil is produced with olives of the variety named Coratina, crushed in the De Carlo historical oil mill.

cartoni x 12 pz.: pallet 14 ct x 5 file *boxes 12 pcs: pallet 14 boxes x 5 layers*

Olive in Olio Extra Vergine

Olives in Extra Virgin Olive Oil

190 g | 950 g | 2800 g | 3 kg

Olive Leccina denocciolate
Una vera e propria chicca culinaria che, pur nella sua semplicità, ravviva qualsiasi portata. Ideale per primi e secondi al forno, perfette sia per la carne che per il pesce: averle in casa è praticamente un must, perché sono un modo veloce e facile per personalizzare insalate e preparare velocemente un aperitivo, magari accompagnato da un buon calice di prosecco.

Pitted 'Leccina' olives
A real culinary delicacy that, despite its simplicity, puts life into any food course. Ideal for first courses and baked main courses, it's perfect for both meat and fish: having them at home is virtually a must because they are a quick and easy way to put character into salads and quickly prepare an aperitif, perhaps accompanied by a good prosecco.

Varietà delle olive *Variety of olives*	Leccina
Zona di produzione *Area of production*	Puglia *Apulia, South East of Italy*
Calibro / *Size*	200-250
Caratteristiche *Organoleptic Characteristics*	Gusto morbido ma intenso con note caratteristiche della cultivar *Soft flavour, but intense with typical traits of cultivar*
Forma *Shape*	Ovale, allungata *Long oval-shaped*
Colore *Color*	Cangiante dal verde al nero con sfumature di rosso, rosa e arancio *Shimmering from green to black colour, with red/pink/orange shading*

NEW!

Vaso 190 g x 12 pz.: pallet 12 ct x 15 file *Jar 190 g x 12 pcs: pallet 12 boxes x 15 layers*
Vaso 950 g x 6 pz.: pallet 12 ct x 8 file *Jar 950 g x 6 pcs: pallet 12 boxes x 8 layer*
Vaso 2800 g x 4 pz.: pallet 8 ct x 4 file *Jar 2800 g x 6 pcs: pallet 8 boxes x 4 layer*
Secchio 3 kg: pallet 18 pz. x 4 file *Bucket 3 kg: pallet 18 pcs x 4 layers*

Olive in Salamoia *Olives in Brine*

190 g | 350 g | 2 kg | 2 kg | 5 kg

Le nostre olive, cultivar tipiche pugliesi, provengono prevalentemente dai campi della nostra azienda agricola.

Our olives, comprising typical varieties from Puglia, mainly come from the olive groves on our own farm.

Olive Bella di Cerignola

Consigliate per la preparazione di aperitivi e antipasti; gustose da stuzzicare come snack in qualsiasi momento della giornata.

Excellent for aperitifs and appetizers; ideal for tasty snacks at any time of the day.

Varietà delle olive *Variety of olives*	Bella di Cerignola
Zona di produzione *Area of production*	Puglia *Apulia, South East of Italy*
Calibro / *Size*	Extra Large, Large, Medium
Caratteristiche *Organoleptic Characteristics*	Polpa dura, con facilità di distacco dall'endocarpo *Crisp pulp, easily detached from the pit*
Forma *Shape*	Ellissoidale, allungata, leggermente asimmetrica *Ellipsoidal, oval, slightly asymmetrical*
Colore *Color*	Verde naturale *Natural green*

190 g x 12 pz.: pallet 13 ct x 13 file
350 g x 6 pz.: pallet 10 ct x 13 file
Orcio 2 kg x 2 pz.: pallet 12 ct x 7 file
Cilindrico 2 kg x 4 pz.: pallet 8 ct x 4 file
Secchio 5 kg: pallet 13 pz. x 3 file

190 g x 12 pcs: pallet 13 boxes x 13 layers
350 g x 6 pcs: pallet 10 boxes x 13 layers
Extra-large jar 2 kg x 2 pcs: pallet 12 boxes x 7 layers
Cylindrical jar 2 kg x 4 pcs: pallet 8 boxes x 4 layers
Bucket 5 kg: pallet 13 pcs x 3 layers

Olive Termite di Bitetto

Consigliate per la preparazione di aperitivi, antipasti, pizze, focacce e secondi piatti di pesce o carne.

Excellent for aperitifs and appetizers; ideal for tasty snacks at any time of the day.

Varietà delle olive *Variety of olives*	Termite di Bitetto
Zona di produzione *Area of production*	Puglia (Azienda Agricola De Carlo) *Apulia, South East of Italy*
Calibro / *Size*	"0" "00"
Caratteristiche *Organoleptic Characteristics*	Polpa croccante e saporita con facilità di distacco dall'endocarpo *Crisp and tasty pulp; easily detached from the pit*
Forma *Shape*	Tonda *Round*
Colore *Color*	Rosato-verde *Roseate*

190 g x 12 pz.: pallet 13 ct x 13 file
350 g x 6 pz.: pallet 10 ct x 13 file
Cilindrico 2 kg x 4 pz.:
pallet 8 ct x 4 file
Secchio 5 kg: pallet 13 pz. x 3 file

190 g x 12 pcs: pallet 13 boxes x 13 layers
350 g x 6 pcs: pallet 10 boxes x 13 layers
Cylindrical jar 2 kg x 4 pcs:
pallet 8 boxes x 4 layers
Bucket 5 kg: pallet 13 pcs x 3 layers

Olive in Salamoia *Olives in Brine*

190 g | 2 kg | 5 kg

Olive Leccina

Le nostre olive, cultivar tipiche pugliesi, provengono prevalentemente dai campi della nostra azienda agricola.
Le olive in Salamoia "Leccina" sono consigliate per la preparazione di aperitivi, antipasti, pizze, secondi piatti di pesce o carne.

Our olives, comprising typical varieties from Puglia, mainly come from the olive groves on our own farm. Suggested for appetizers, aperitifs, pizza, meat and fish main courses preparation.

Varietà delle olive *Variety of olives*	Leccina
Zona di produzione *Area of production*	Puglia *Apulia, South East of Italy*
Calibro / *Size*	200-250
Caratteristiche *Organoleptic Characteristics*	Gusto morbido ma intenso con note caratteristiche della cultivar *Soft flavour, but intense with typical traits of cultivar*
Forma *Shape*	Ovale, allungata *Long oval-shaped*
Colore *Color*	Cangiante dal verde al nero con sfumature di rosso, rosa e arancio *Shimmering from green to black colour, with red/ pink/orange shading*

190 g x 12 pz.: pallet 13 ct x 13 file
350 g x 6 pz.: pallet 10 ct x 13 file
Cilindrico 2 kg x 4 pz.: pallet 8 ct x 4 file
Secchio 5 kg: pallet 13 pz. x 3 file

190 g x 12 pcs: pallet 13 boxes x 13 layers
350 g x 6 pcs: pallet 10 boxes x 13 layers
Cylindrical jar 2 kg x 4 pcs: pallet 8 boxes x 4 layers
Bucket 5 kg: pallet 13 pcs x 3 layers

Verdure Fresche in Olio Extra Vergine di Oliva De Carlo

I nostri sott'oli sono ottenuti solo da verdure lavorate entro 24 ore dalla raccolta per offrirvi in vaso i gusti e le consistenze delle verdure fresche. Le spezie e l'olio extra vergine di oliva utilizzati provengono esclusivamente dall'Azienda Agricola De Carlo.

Our preserves only contain vegetables processed within 24 hours of harvesting, offering you all the taste and texture of fresh vegetables in a jar. All the spices and extra-virgin olive oil come from the de carlo farm.

Lampascioni

(Cipolline Selvatiche)
Lampascioni
(Wild Salad Onions)

310 g | 1000 g

Simili alle cipolline, sono dei bulbi selvatici che stimolano l'attività diuretica, emolliente, lassativa con attivazione delle funzioni gastriche; crescono spontaneamente nelle Murge Pugliesi. La meticolosa cura che applichiamo alle varie fasi della produzione, ci permettono di offrivi una delizia dal gusto unico, con una punta di amaro appena percettibile.
Abbinamenti: sono ideali come contorno a grigliate di carne, in antipasto, per aperitivi.

Lampascioni (Wild Salad Onions)
Like salad onions, these wild bulbs stimulate urination, acting as an emollient and laxative by activating the digestive system. They grow wild in the Murge Pugliesi. The meticulous care we take in the various production phases enables us to offer you a unique-tasting delicacy, with a barely perceptible bitter hint.
Serving suggestions: perfect with grilled meats, in starters and as an aperitif.

310 g x 12 pz.: pallet 8 ct x 12 file
1 kg x 6 pz.: pallet 12 ct x 8 file

310 g x 12 pcs: pallet 8 boxes x 12 layers
1 kg x 6 pcs: pallet 12 boxes x 8 layers

Carciofino "Violetto di Brindisi"

"Violetto di Brindisi" artichokes

190 g | 310 g | 1000 g

Il "Violetto di Brindisi" è un tipico carciofo pugliese, che prende il nome dalle foglie di colore violaceo.
Lavorati con una bassissima percentuale di aceto, i nostri carciofi sono ideali anche per la preparazione di gustosi primi piatti.

The "Violetto di Brindisi" is a typical artichoke from Puglia. Its name derives from its purple leaves.
Processed with a very low percentage of vinegar, our artichokes are also perfect for use in tasty rice and pasta dishes.

Carciofini al Naturale

Abbinamenti: ideali nella preparazione di pizze gustose, sandwich, antipasti, come contorno a carne o pesce; il gusto netto di carciofo fresco ne consente l'utilizzo anche nella preparazione di risotti, paste e sughi per paste, fritti come carciofi freschi.

Natural Artichokes
Serving suggestions: perfect for use in tasty pizzas, sandwiches, starters, or to accompany meat or fish. The distinctive fresh artichoke taste also makes them suitable for use in risottos, pasta and pasta sauces, or fried like fresh artichokes.

Carciofini Grigliati

Abbinamenti: ideali nella preparazione di pizze gustose, sandwich, antipasti, come contorno a carne o pesce.

Grilled Artichokes
Serving suggestions: perfect for use in tasty pizzas, sandwiches or starters, or to accompany meat or fish.

Cuor di Carciofini

Abbinamenti: ideali nella preparazione di pregiati antipasti, pizze gustose, sandwich, come contorno a carne o pesce.

Artichoke Hearts
Serving suggestions: perfect for use in exclusive starters, tasty pizzas, sandwiches or starters, or to accompany meat or fish.

Carciofini al naturale - 310 g x 12 pz.: pallet 8 ct x 12 file - 1 kg x 6 pz.: pallet 12 ct x 8 file
Carciofini grigliati - 310 g x 12 pz.: pallet 8 ct x 12 file - 1 kg x 6 pz.: pallet 12 ct x 8 file
Cuor di carciofini - 190 g x 12 pz.: pallet 12 ct x 15 file

Natural artichokes - 310 g x 12 pcs: pallet 8 boxes x 12 layers - 1 kg x 6 pcs: pallet 12 boxes x 8 layers
Grilled artichokes - 310 g x 12 pcs: pallet 8 boxes x 12 layers - 1 kg x 6 pcs: pallet 12 boxes x 8 layers
Artichoke hearts - 190 g x 12 pcs: pallet 12 boxes x 15 layers

Melanzane

Le melanzane De Carlo provengono dai campi dell'Azienda Agricola di famiglia, e sono coltivate secondo il metodo dell'agricoltura biologica. Povere di calorie ma ricche di sapore, le melanzane sono l'ortaggio estivo che stimolano i reni, riducono il colesterolo e appiattiscono la pancia. Perfette pertanto per qualsiasi tipo di dieta.
Abbinamenti: sono ideali per la preparazione di antipasti, aperitivi, sandwiches, insalate gustose, come contorno a carne o pesce.

Aubergines
Our aubergines come from De Carlo family fields and they are cultivated according to organic farming methods. Delicious and poor in calories, the aubergines are the summer vegetables stimulating the kidney functionality, reducing cholesterol level and flatting your belly! Perfect for every diet.
Serving suggestions: ideal for appetizers, aperitifs, sandwiches and salads preparation or as side dish for meat and fish.

Cime di Rapa

Le "Cime di Rapa" De Carlo rappresentano l'emblema della cucina pugliese; uno dei piatti più rappresentativi della Puglia è infatti "Orecchiette e Cime di Rapa". Le cime di rapa De Carlo vengono coltivate secondo il metodo dell'agricoltura biologica, nei campi dell'Azienda Agricola di Famiglia, e conservate in olio extra vergine De Carlo.
Abbinamenti: ideale con le orecchiette, negli antipasti, come contorno a carni rosse, nei panzerotti, nelle frittelle, a crudo sulla pizza.

Rapini or Turnip Tops
De Carlo's rapini (Turnip Tops) rapresent the emblem of Apulian cuisine.
The most typical apulian food is "Orecchiette e Cime di Rapa" (Pasta with rapini/turnip tops): De Carlo's cime di rapa comes from De Carlo agricultural farm, are cultivate with organic system and preserved in De Carlo extravirgin olive oil.
Serving suggestions: ideal with pasta, in starters, with grilled meat, in panzerotti, sandwiches, raw on pizza.

190 g | 1000 g

190 g x 12 pz.: pallet 12 ct x 15 file — *190 g x 12 pcs: pallet 12 boxes x 15 layers*
1 kg x 6 pz.: pallet 12 ct x 8 file — *1 kg x 6 pcs: pallet 12 boxes x 8 layers*

190 g x 12 pz.: pallet 12 ct x 15 file — *190 g x 12 pcs: pallet 12 boxes x 15 layers*
1 kg x 6 pz.: pallet 12 ct x 8 file — *1 kg x 6 pcs: pallet 12 boxes x 8 layers*

Sun Kissed

Pomodorino ciliegino

190 g

1000 g

Nato per deliziare anche il palato di chi normalmente gradisce poco il pomodorino, il sun kissed è prodotto dalla semiessicazione del miglior pomodorino ciliegino.
Il nostro olio extra vergine di oliva ci aiuta ad esaltare e conservare il sole, gli odori ed i sapori di una splendida terra.
Abbinamenti: nominato dai consumatori come "il jolly" delle migliori cucine del mondo, questo prodotto stuzzica la fantasia perché si presta ad innumerevoli combinazioni. Provatelo sia solo, sia nella preparazioni di pizze, focacce, insalate, antipasti, su primi piatti gustosi e per accompagnare formaggi freschi tipo la "burrata".

Semi dried cherry tomatoes in extra-virgin olive oil
Created to tickle the taste buds of those who aren't normally fond of cherry tomatoes, our sun-kissed product is made by semi-drying the best cherry tomatoes. Our extra-virgin olive oil helps to enhance and capture the sun, the aromas and the tastes of our wonderful region.
Serving suggestions: voted by consumers as a great "all-rounder" for use in the world's best cuisines, this product inspires creativity because it can be used in so many different ways. Try it on its own or on pizzas, focaccias, salads, starters, tasty pasta and rice dishes and with fresh cheeses such as "burrata".

190 g x 12 pz.: pallet 12 ct x 15 file
1 kg x 6 pz.: pallet 12 ct x 8 file

190 g x 12 pcs: pallet 12 boxes x 15 layers
1 kg x 6 pcs: pallet 12 boxes x 8 layers

Creme di Olive e Verdure

Nate per deliziare i vostri aperitivi, le nostre creme vengono prodotte utilizzando esclusivamente ingredienti di prima scelta ed olio extra vergine di oliva del Frantoio De Carlo.
Abbinamenti: consigliate nella preparazione di gustose bruschette, tramezzini, primi piatti freddi, risotti, preparazione di pizze, o per l'accompagnamento di formaggi a pasta dura o morbida e tutti i tipi di carne.

Olive and vegetable pastes
Created to add that finishing touch to your aperitifs, our pastes are made using only top quality ingredients and extra-virgin olive oil from the De Carlo olive press.
Serving suggestions: recommended for use on tasty bruschettas, finger sandwiches, in cold rice and pasta dishes, risottos, pizzas, or to accompany hard or soft cheese and all types of meat.

Crema di Olive Nere

Realizzata esclusivamente con olive dell'Azienda Agricola De Carlo, è caratterizzata da un profumo netto di oliva ed un sapore deciso.

Black olive paste
Made exclusively with olives from the Azienda Agricola De Carlo, this paste is characterised by a distinctive aroma of olives and a strong flavour.

100 g x 24 pz.: pallet 13 ct x 12 file *100 g x 24 pcs: pallet 13 boxes x 12 layers*
550 g x 6 pz.: pallet 12 ct x 8 file *550 g x 6 pcs: pallet 12 boxes x 8 layers*

Crema Red Passion

Dall'amore per il pomodorino nasce questa gustosa crema, prodotta con un'esclusiva ricetta della Famiglia De Carlo. Molto saporita, dal gusto unico!

A love of cherry tomatoes led to the creation of this delicious paste, made using an exclusive De Carlo family recipe.
It's extremely tasty, with a unique flavour!

100 g x 24 pz.: pallet 13 ct x 12 file *100 g x 24 pcs: pallet 13 boxes x 12 layers*
550 g x 6 pz.: pallet 12 ct x 8 file *550 g x 6 pcs: pallet 12 boxes x 8 layers*

Crema di Cuor di Carciofini

Dalla parte più tenera dei nostri cuor di carciofini della varietà "Violetto di Brindisi" nasce questa delizia dal gusto molto delicato.

Artichoke heart paste
This delicacy, with its very subtle taste, is made using the tenderest part of our "Violetto di Brindisi" artichoke hearts.

100 g x 24 pz.: pallet 13 ct x 12 file *100 g x 24 pcs: pallet 13 boxes x 12 layers*
530 g x 6 pz.: pallet 12 ct x 8 file *530 g x 6 pcs: pallet 12 boxes x 8 layers*

Crema di Olive Verdi
agli Agrumi

Questa deliziosa crema nasce da un mix di olive verdi e scorzette di agrumi selvatici del territorio.
Dona al palato un sapore fresco con retrogusto floreale.

Green olive and citrus paste
This delicious paste is made from a mixture of green olives and wild local citrus peel. Its fresh flavour has a pleasant floral aftertaste.

100 g x 24 pz.: pallet 13 ct x 12 file *100 g x 24 pcs: pallet 13 boxes x 12 layers*

Crema di Rape e Zenzero

100 g

Le cime di rapa, simbolo della cucina tradizionale pugliese, sono coltivate secondo il metodo dell'agricoltura biologica nei campi dell'Azienda Agricola della Famiglia De Carlo, in Puglia.
In questa esclusiva crema spalmabile, le cime di rape incontrano il sapore unico dello zenzero, donando al palato un retrogusto fresco e leggermente piccante.
Lo zenzero è universalmente apprezzato per il suo aroma culinario, e, soprattutto, per le sue proprietà medicinali: è una spezia stimolante e tonica, dalle proprietà antinfiammatorie, immunostimolanti, antiossidanti e digestive.
Abbinamenti: la crema di Rape e Zenzero De Carlo è ideale per preparare le orecchiette con cime di rape o da spalmare su croccanti crostini di pane e per aggiungere un tocco in più alle ricette, rendendole uniche.

Turnip tops and ginger spread
Turnip Tops (Rapini) are one of the symbols of Puglia's cuisine; they grow in the fields of the De Carlo family, according to the organic farming method.
In this exclusive spreadable cream, turnip tops (rapini) meet the unique flavor of the Ginger, giving the palate a fresh and slightly spicy aftertaste.
Ginger is universally appreciated for its culinary aroma and, above all, for its medicinal properties: it is a stimulating and tonic spice, with anti-inflammatory, immunostimulating, antioxidant and digestive properties.
Serving suggestions: perfect for preparing the famous Puglia's pasta dish "Orecchiette e Cime di Rapa", ideal on bruschetta for delicious starters and for adding an extra touch to recipes, making them unique!

100 g x 24 pz.: pallet 13 ct x 12 file *100 g x 24 pcs: pallet 13 boxes x 12 layers*

Sughi Pronti

Gustosi sughi pronti, realizzati utilizzando polpa di pomodoro e selezionate materie prime pugliesi, insaporiti da tutta la passione della preparazione per ottenere: Sugo all'Arrabbiata, Sugo alle Olive, Sugo Carciofi e Ricotta.
Ideali per preparare gustosi primi piatti in soli 5 minuti. Basta versare il contenuto del vaso sulla pasta ancora calda, condire con un filo di olio extra vergine e servire.

Ready sauces. Delicious ready sauces, made from chopped tomatoes and carefully selected raw ingredients from Puglia, prepared with passion to obtain: Sugo all'Arrabbiata (spicy tomato sauce), Sugo alle Olive (tomato and olive sauce), Sugo Carciofi e Ricotta (tomato, artichoke and ricotta sauce). Perfect for making delicious pasta dishes in only 5 minutes. Just pour the contents of the jar onto the hot pasta, dress with a drizzle of extra-virgin olive oil and serve.

Sugo all'Arrabbiata

Per gli amanti del "piccante" la Famiglia De Carlo ha realizzato questa esplosiva ricetta, utilizzando polpa di pomodoro tipico pugliese (86%), peperoncino secco dell'Azienda Agricola De Carlo (5%), aglio (1%) e sale (1%). Il tutto condito con olio extra vergine del Frantoio De Carlo (7%).

Spicy tomato sauce. For those who like it "hot", the De Carlo family has created this explosive recipe, using typical chopped tomatoes from Puglia (86%), dried chillies from the Azienda Agricola De Carlo (5%), garlic (1%) and salt (1%). Finished off with extra-virgin olive oil from the De Carlo olive press (7%).

220 g x 12 pz.: pallet 18 ct x 11 file *220 g x 12 pcs: pallet 18 boxes x 11 layers*
500 g x 6 pz.: pallet 12 ct x 8 file *500 g x 6 pcs: pallet 12 boxes x 8 layers*

Sugo alle Olive

Sempre nel rispetto delle tipicità del territorio, il "Sugo alle Olive" è prodotto con polpa di pomodoro tipico pugliese (67,4%), olive denocciolate dell'Azienda Agricola De Carlo (14%), verdure miste (11%) (sedano, carote, cipolle), sale (1%), aglio (0,6%). Il tutto condito con olio extra vergine del Frantoio De Carlo (6%).

Tomato and olive sauce. In keeping with typical local produce, this "Sugo alle Olive" is made from typical chopped tomatoes from Puglia (67.4%), pitted olives from the Azienda Agricola De Carlo (14%), mixed vegetables (11%) (celery, carrots, onions), salt (1%) and garlic (0.6%). Finished off with extra-virgin olive oil from the De Carlo olive press (6%).

220 g x 12 pz.: pallet 18 ct x 11 file *220 g x 12 pcs: pallet 18 boxes x 11 layers*
500 g x 6 pz.: pallet 12 ct x 8 file *500 g x 6 pcs: pallet 12 boxes x 8 layers*

Sugo Carciofi e Ricotta

Da un'antica ricetta di Famiglia, nasce questo sugo, espressione autentica della cultura contadina pugliese. Alla polpa di pomodoro del territorio (60%) vengono aggiunti i carciofi (15%) della varietà "Violetto di Brindisi", la ricotta di mucca (13%), la ricotta di pecora (4%) tipica della nostra Murgia Barese, aglio (1%) e sale (1%). Il tutto condito con olio extra vergine del Frantoio De Carlo (6%).

Tomato, artichoke and ricotta sauce. This sauce is based on an ancient family recipe, an authentic expression of Puglia's peasant culture. Chopped local tomatoes (60%) are blended with "Violetto di Brindisi" artichokes (15%), cow's milk ricotta (13%), sheep's milk ricotta (4%) typical of the Murgia Barese area, garlic (1%) and salt (1%). Finished off with extra-virgin olive oil from the De Carlo olive press (6%).

220 g x 12 pz.: pallet 18 ct x 11 file *220 g x 12 pcs: pallet 18 boxes x 11 layers*
500 g x 6 pz.: pallet 12 ct x 8 file *500 g x 6 pcs: pallet 12 boxes x 8 layers*

Confezioni Regalo

Per un regalo unico e da ricordare la Famiglia De Carlo propone tutte le sue squisite specialità, confezionate in eleganti e prestigiose confezioni regalo. Questi sono solo alcuni esempi dell'ampia gamma proposta da De Carlo.

Gift collections. For a unique and unforgettable gift, the De Carlo family offers all its excellent delicacies, packaged in elegant gift boxes. Here below, some examples of the wide product range proposed by De Carlo.

Linea Germoglio

Linea Polline

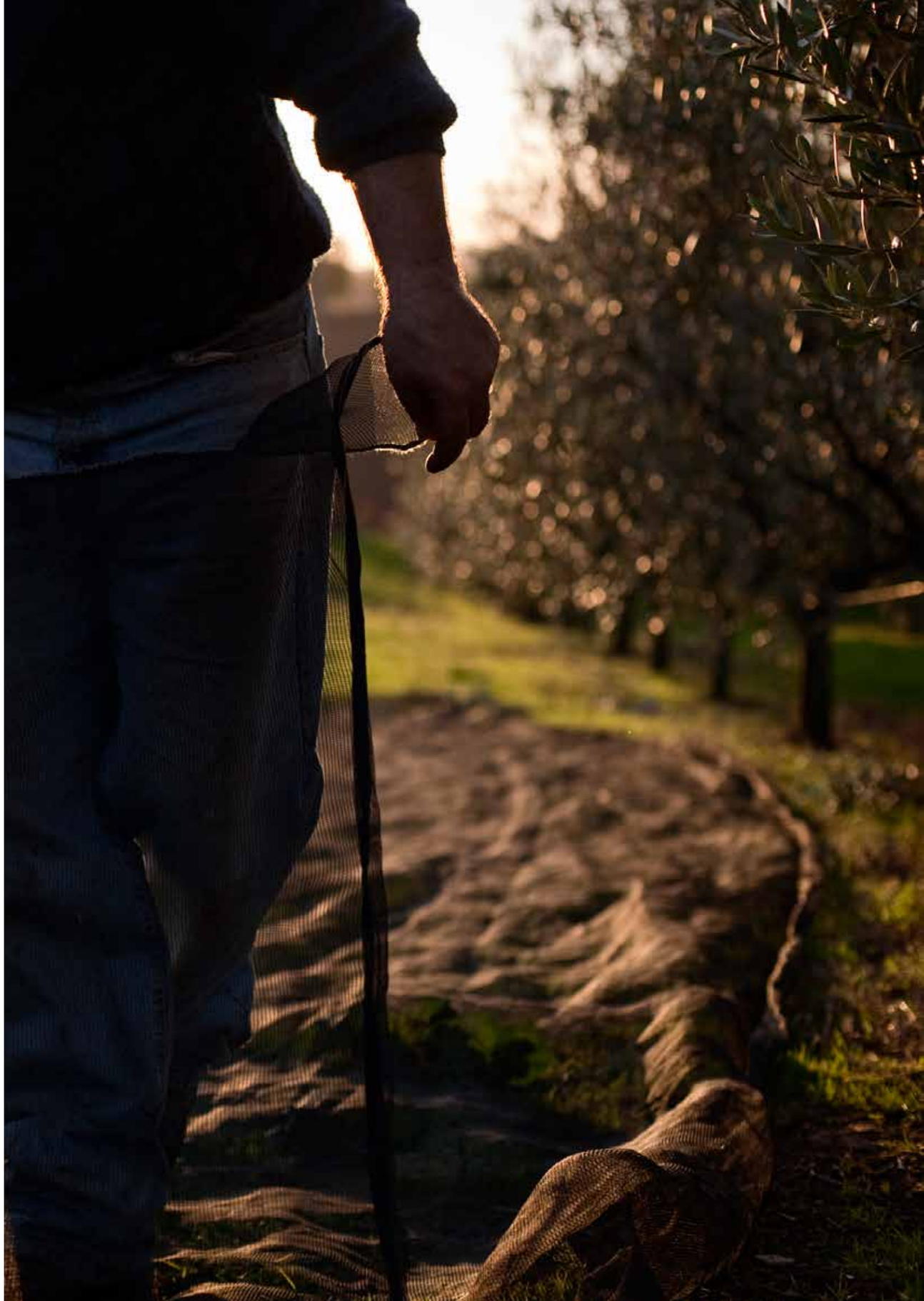
Linea Fiore

Linea Ulivo

Linea Idea

Linea Trullo

Note



1/2018 ITA • CASTIGLIONIDESIGN.COM

De Carlo Azienda Agricola con **Frantoio Oleario**
via XXIV Maggio, 54B - 70020 Bitritto (BA)
www.oliodecarlo.com