

Catalogo Prodotti
Products Catalogue

DE CARLO
MASTRI OLEARI DAL 1600

Benvenuti in Puglia

“Per i De Carlo, fare un olio buono implica duro lavoro, determinazione, destrezza e una certa dose di poesia”.

“For the De Carlo family, making a good oil involves hard work, determination, dexterity and a certain amount of poetry”.



Tom Mueller

Autore del libro “Extraverginità”. Giornalista del New Yorker, New York Times e National Geographic.

Author of the book “Extraverginity”. New Yorker, New York Times and National Geographic journalist.



Le origini <i>The history</i>	6	Food	
Premi <i>Awards</i>	9	Pomodorini Semi-dried <i>Semi-dried cherry tomatoes</i>	44
Le certificazioni <i>Certifications</i>	11	Funghi cardoncelli <i>Cardoncelli mushrooms</i>	45
L'azienda oggi <i>The company today</i>	13	Cime di Rapa <i>Turnip Tops or rapini</i>	45
La nostra terra, la Puglia <i>Puglia, our land</i>	15	Carciofi <i>Artichokes</i>	46
La produzione <i>The production</i>	17	Lampascioni <i>Wild onions</i>	48
Monovarietali		Melanzane alla pugliese <i>Aubergines</i>	48
Tenuta Torre di Mossa	20	Tarallini Bio <i>Organic tarallini</i>	49
Tenuta Arcamone	22	Olive in olio extra-vergine <i>Olives in extra-virgin olive oil</i>	51
L'Olio di Felice Garibaldi	24	Olive in salamoia <i>Olives in brine</i>	52
Peranzana	26	Crema per bruschette <i>Bruschetta spreads</i>	54
Favolosa	28	Sughi <i>Ready pasta sauce</i>	56
Multivarietali		Pomodori secchi <i>Dried tomatoes</i>	58
Olio di Puglia	30	Origano <i>Dried oregano</i>	59
Il Classico	33		
Il Biologico	36		
Design		Gift Box	
Linea Maiolica <i>Maiolica Line</i>	38	Le nostre Gift box <i>Our Gift boxes</i>	60
Linea Trullo <i>Trullo Line</i>	39		
Elisir			
Oli aromatizzati <i>Flavoured oils</i>	40		

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

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

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

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 with their children Marina and Francesco and their son-in-law of the former, Arturo, look after the oil business with care, passion and a strong sense of ethics

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

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

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

Premi e riconoscimenti

Awards



FLOS OLEI
2021 | 2020 | 2019 | 2018 | 2017
2016 | 2015 | 2014 | 2013



GAMBERO ROSSO
2021 | 2020 | 2018 | 2017 | 2016
2015



BIOL INTERNATIONAL PRIZE
2021 | 2020 | 2019 | 2018 | 2017
2016 | 2015 | 2014 | 2013 | 2012
2010 | 2009 | 2008 | 2007 | 2006
2005 | 2004 | 2000 | 1999 | 1998



LOS ANGELES INTERNATIONAL FAIR PLEX
2020



SLOW FOOD Guida agli Extravergini
2021 | 2020 | 2019 | 2016 | 2015
2013



BIBENDA
2021 | 2020 | 2019 | 2018 | 2017
2016



MONOCULTIVAR OLIVE OIL BY CELLETTI
2020 | 2019 | 2018 | 2017 | 2016
2015



MONTIFERRU
2020 | 2019 | 2018 | 2017 | 2016
2015 | 2012



LEONE D'ORO
2020 | 2019 | 2018 | 2013 | 2000



Ercole Olivario
2018 | 2017 | 2016 | 2015 | 2014
2012 | 2008 | 2006 | 2004 | 2001
1998 | 1997 | 1996 | 1995 | 1994
1993



Sol d'Oro
2018 | 2016 | 2015 | 2013 | 2011



Sirena d'Oro
2018 | 2017 | 2016 | 2015



L'Orciolo d'Oro
2018 | 2017 | 2016 | 2015 | 2014



Der Feinschmecker
2020 | 2018 | 2017 | 2015 | 2014
2013 | 2012



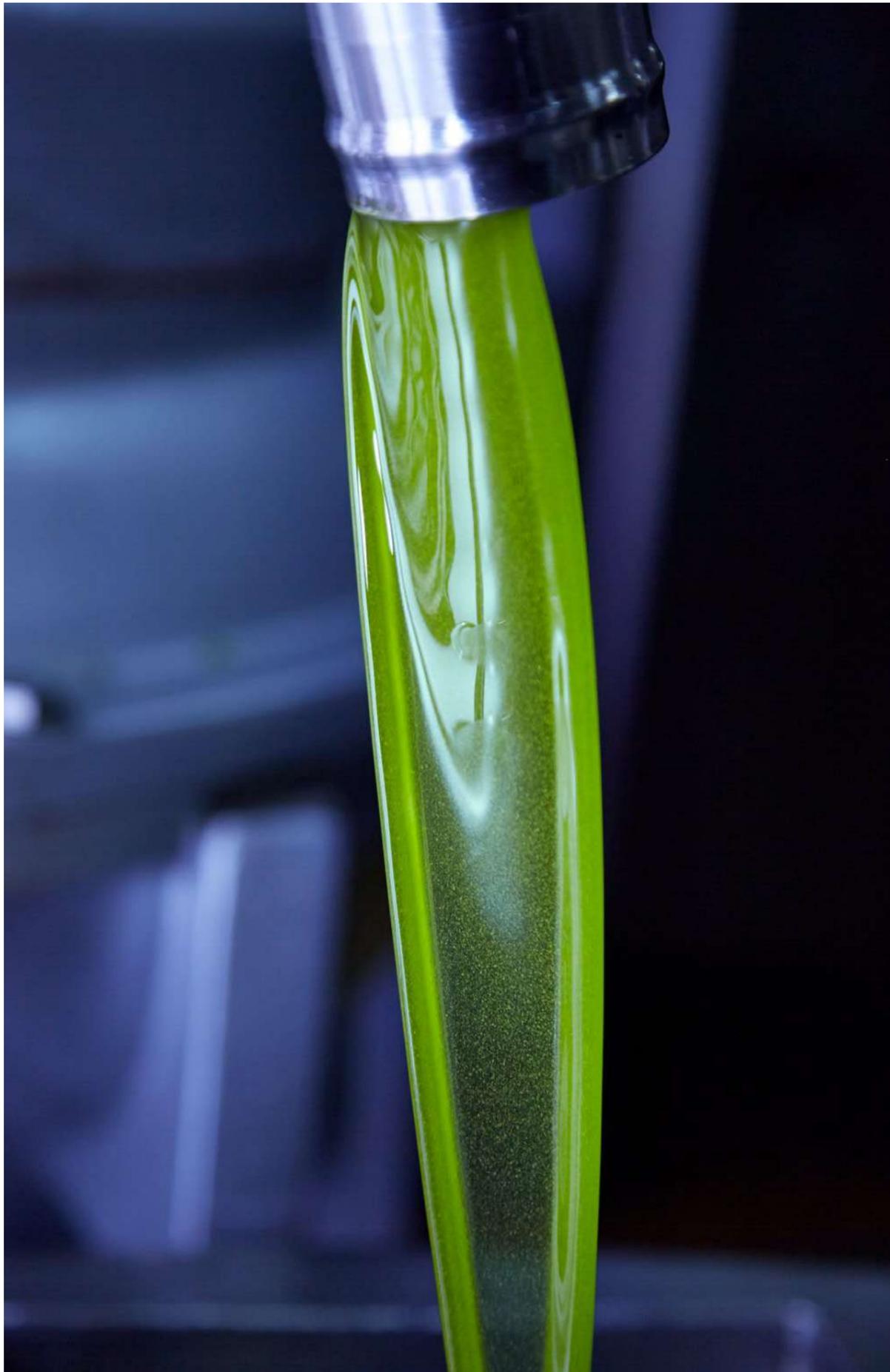
Joop | Japan Olive Oil Prize
2018 | 2017



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 certificazioni

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.



BRCGS
(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

The company today: working the land we live on

Filiera corta e produzione a impatto zero, sono questi i valori su cui si basa l'azienda De Carlo, con l'obiettivo di offrire al consumatore un prodotto "buono, pulito e giusto".

Dal 1980 lo storico frantoio pugliese è nelle mani abili e appassionate dei coniugi Saverio e Grazia De Carlo, affiancati dai figli Marina e Francesco, e dal genero Arturo.

Short supply chain and zero impact production, these are fundamental values for the De Carlo company, with the aim of offering the consumer a "good, clean and fair" product.

Since 1980, the celebrated oil mill has been in the able hands of Saverio and Grazia De Carlo, now flanked by Marina and Francesco, and by our son-in-law of the former, Arturo.



La nostra terra, la Puglia

Puglia, our land



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 scarlato, 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 tutti gli odori di una terra unica.



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

The production



L'azienda De Carlo conta 130 ettari e circa 28.000 alberi di ulivo. Tra l'autunno e l'inverno le olive vengono raccolte, in un processo che sa di sacralità, per poi essere molite entro poche ore nel frantoio aziendale.

The De Carlo Farm has 130 hectares and almost 28.000 olive trees. Between Autumn and Winter, olives are harvested, in a process that smacks of a sacred rite, before being crushed in the mill within few hours.

Coltiviamo le nostre verdure direttamente nei nostri campi, sotto gli alberi di ulivo, rispettando le stagionalità di ogni diversa verdura e le lavoriamo entro poche ore dalla raccolta nel nostro laboratorio all'interno dell'Azienda. Tutte le verdure sono conservate nel nostro prezioso olio extravergine, garantendone così un prodotto 100% pugliese.

We grow our vegetables directly in our fields, under the olive trees, respecting the seasonality of each different vegetable and we process them within few hours of harvesting in our workshop. All the vegetables are preserved in our precious extra virgin olive oil, thus guaranteeing a 100% Apulian product.





**Tra le righe del mare, i colori del cielo
e l'infinita distesa degli ulivi puoi leggere
le pagine più belle sulla Puglia.**

*Between the lines of the sea, the colours of the sky
and the endless expanse of olive trees you can read
the most beautiful pages on Puglia.*

(Fabrizio Caramagna)

Tenuta Torre di Mossa



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 oli del territorio.

Un olio che si contraddistingue per il suo fruttato intenso, ed il suo gusto amaro e piccante, grazie all’elevato contenuto di polifenoli, antiossidanti naturali presenti in un buon olio extra-vergine di oliva.

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 distinctive features of this oil are its intense fruitiness, and its bitter and spicy taste, due to the high value of polyphenols, natural antioxidants contained in a good extra-virgin olive oil.

Caratteristiche Organolettiche / Organoleptic characteristics

Fruttato <i>Fruit flavour</i>	Medio-intenso <i>Medium-intense</i>
Colore <i>Colour</i>	Verde intenso <i>Deep green</i>
Profumo <i>Aroma</i>	Al naso si apre ampio ed elegante. Netto il sentore di oliva ed erba falciata oltre a note vegetali di carciofo e mandorla verde. <i>Elegant and expansive, characterised by the scent of olives and cut grass, as well as hints of artichokes and green almonds.</i>
Sapore <i>Flavour</i>	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. <i>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.</i>
Abbinamenti <i>Serving suggestions</i>	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. <i>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.</i>

Bottiglia 500ml x 6 pz.
Bottiglia 250ml x 12 pz.
Bottiglia 100ml x 18 pz.

Pallet 30 ct x 5 file
Pallet 24 ct x 6 file
Pallet 24 ct x 8 file

Bottle 500ml x 6 pcs.
Bottle 250ml x 12 pcs.
Bottle 100ml x 18 pcs.

Pallet 30 boxes x 5 layers
Pallet 24 boxes x 6 layers
Pallet 24 boxes x 8 layers



Tenuta Arcamone



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 ad un microclima favorevole ed in grado di sostenere naturalmente il suo ciclo produttivo.

Il sapore intenso ed equilibrato, leggermente amaro con piccante deciso e persistente.

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.

Caratteristiche Organolettiche / Organoleptic characteristics

Fruttato <i>Fruit flavour</i>	Medio-intenso <i>Medium-intense</i>
Colore <i>Colour</i>	Verde con riflessi dorati, leggermente velato <i>Green with golden reflections, slightly veiled</i>
Profumo <i>Aroma</i>	Elegante e complesso, caratterizzato da ampie ed armoniche note vegetali di erbe fresche di campo <i>Elegant and complex, characterized by harmonic vegetal tones of fresh grass.</i>
Sapore <i>Flavour</i>	Equilibrato, leggermente amaro con piccante deciso e persistente, ricco di toni vegetali di carciofo, mandorla verde <i>Balanced, softly bitter with persistent hint of pepper. Present vegetables tones of green almond and artichokes.</i>
Abbinamenti <i>Serving suggestions</i>	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, minestrini di verdure. <i>This strong oil is ideal for serving with chargrilled vegetables, grilled porcini mushrooms, mixed pulse soups, tomato salads and vegetable soups.</i>

Bottiglia 500ml x 6 pz.
Bottiglia 250ml x 12 pz.
Bottiglia 100ml x 18 pz.

Pallet 30 ct x 5file
Pallet 24 ct x 6file
Pallet 24 ct x 8file

Bottle 500ml x 6 pcs.
Bottle 250ml x 12 pcs.
Bottle 100ml x 18 pcs.

Pallet 30 boxes x 5 layers
Pallet 24 boxes x 6 layers
Pallet 24 boxes x 8 layers



L'olio di Felice Garibaldi



Quest'olio è nato in onore di Felice Garibaldi, fratello dell'Eroe dei due mondi ed imprenditore di spicco nel settore oleario pugliese. 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%, caratterizzato da un gusto delicato ed equilibrato.

This oil was first made in honor of Felice Garibaldi, brother of the Hero of the Two Worlds and a prominent entrepreneur in the Apulian oil production business. Felice Garibaldi is a monocultivar oil that boasts Slow Food features; it is produced from 100% Ogliarola Olive Oil (Cima di Bitonto), characterised by a delicate and balanced taste.

Caratteristiche Organolettiche / Organoleptic characteristics

Fruttato <i>Fruit flavour</i>	Delicato <i>Delicate</i>
Colore <i>Colour</i>	Verde brillante <i>Bright green</i>
Profumo <i>Aroma</i>	Presenta sentori di erbe di campo e pomodoro verde, con predominanza netta dell'oliva. <i>Hints of meadow grass and green tomato, dominated by the aroma of olives.</i>
Sapore <i>Flavour</i>	Morbido ed equilibrato, caratterizzato da toni di erbe fresche e mandorla verde in chiusura, stimola il palato con piccante morbido e vivace. <i>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.</i>
Abbinamenti <i>Serving suggestions</i>	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. <i>"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.</i>

Bottiglia 500ml x 6 pz. Pallet 30 ct x 5 file
 Bottiglia 250ml x 12 pz. Pallet 24 ct x 6 file
 Bottiglia 100ml x 18 pz. Pallet 24 ct x 8 file

Bottle 500ml x 6 pcs. Pallet 30 boxes x 5 layers
 Bottle 250ml x 12 pcs. Pallet 24 boxes x 6 layers
 Bottle 100ml x 18 pcs. Pallet 24 boxes x 8 layers



Peranzana



LIMITED EDITION



100 ml



500 ml

È un olio adatto per chi è sempre alla ricerca di sapori equilibrati e di profumi avvolgenti, come i nostri campi in fiore. Particolarmente apprezzato per il suo fruttato medio ed il gusto delicato, quest'olio è caratterizzato da amaro e piccante ben equilibrati.

This oil is suggested for those who are always looking for balanced flavors and enchanting aromas, like our fields in bloom. Particularly appreciated for its medium fruity and delicate taste, this oil is characterized by well-balanced bitter and spicy.

Caratteristiche Organolettiche / Organoleptic characteristics

Fruttato Fruit flavour	Medio Medium
Colore Colour	Verde con riflessi dorati Green with golden reflections
Profumo Aroma	Ampio e avvolgente ricco di sentori di carciofi, mandorla, pomodoro e rucola. Wide and enchanting, rich in hints of artichokes, almond, tomato, and rocket.
Sapore Flavour	Amaro e piccante ben distribuiti ed equilibrati. Bitterness and spiciness well distributed and balanced.
Abbinamenti Serving suggestions	Da utilizzare a crudo, su insalate di salmone, bruschette, zuppe di verdure e di legumi ed arrosti di carne. To be used raw, on salmon salads, bruschetta, vegetable and legume soups and roast meat.

Bottiglia 500ml x 6 pz.
Bottiglia 100ml x 18 pz.

Pallet 30 ct x 5 file
Pallet 24 ct x 8 file

Bottle 500ml x 6 pcs.
Bottle 100ml x 18 pcs.

Pallet 30 boxes x 5 layers
Pallet 24 boxes x 8 layers



Favolosa



LIMITED EDITION



Un olio monovarietale prodotto esclusivamente con olive della varietà Favolosa FS-17. È un olio elegante, fine, delicato, caratterizzato da un fruttato leggero con intense note floreali.

A monocultivar oil produced only with olives of the variety Favolosa FS-17. It is an elegant, fine, delicate oil, characterised by a delicate fruity with intense tones of flowers.

Caratteristiche Organolettiche / Organoleptic characteristics

Fruttato <i>Fruit flavour</i>	Delicato <i>Delicate</i>
Colore <i>Colour</i>	Verde con riflessi dorati <i>Green with golden reflections</i>
Profumo <i>Aroma</i>	Elegante e fine con sentori di mandorla fresca e floreali <i>Elegant and fine, characterized by tones of fresh almond and flowers.</i>
Sapore <i>Flavour</i>	Dal gusto dolce con amaro quasi impercettibile e leggero piccante <i>Sweet taste with almost imperceptible bitterness and soft spiciness.</i>
Abbinamenti <i>Serving suggestions</i>	Da utilizzare a crudo su piatti a base di pesce, antipasti di verdure, patate bollite, bruschette e carni bianche. <i>To be used raw on fish dishes, vegetable antipasto, boiled potatoes, bruschetta and white meats.</i>

Bottiglia 500ml x 6 pz.
Bottiglia 100ml x 18 pz.

Pallet 30 ct x 5 file
Pallet 24 ct x 8 file

Bottle 500ml x 6 pcs.
Bottle 100ml x 18 pcs.

Pallet 30 boxes x 5 layers
Pallet 24 boxes x 8 layers



Olio di Puglia

500 ml



Dalla Puglia con amore!

La Puglia raccontata attraverso i suoi simboli più iconici: il nostro olio extravergine di oliva esprime tutta l'essenza della nostra terra, i suoi colori e profumi.

From Apulia with love!

Apulia described by its most iconic symbols: our extra-virgin olive oil expresses all the essence of our land, its colors and scents.

Caratteristiche Organolettiche / Organoleptic characteristics

Varietà <i>Variety</i>	Blend di Coratina, Ogliarola Barese, Leccino, Peranzana. <i>Blend of Coratina, Ogliarola Barese, Leccino, Peranzana</i>
Fruttato <i>Fruit flavour</i>	Medio alla raccolta evolve al delicato durante la maturazione. <i>Medium upon harvesting, evolving to subtle during maturation.</i>
Colore <i>Colour</i>	Verde alla produzione evolve durante la maturazione ad un dorato con riflessi verdi. <i>Green upon production, evolving during maturation to straw yellow with green reflections.</i>
Profumo <i>Aroma</i>	Elegante e fine con sentori di erba fresca, cicoria selvatica e rosmarino. <i>Elegant and fine, characterized by hints of fresh grass, wild cicory and rosemary.</i>
Sapore <i>Flavour</i>	Morbido ed equilibrato, caratterizzato da note vegetali di mandorla fresca, lattuga con un retrogusto di erba sul finale. <i>Soft and balanced, characterised by hints of green almond, lettuce and an aftertaste of fresh grass.</i>
Abbinamenti <i>Serving suggestions</i>	Ideale su preparazione di pesce, verdure bollite, insalate, carne, pasta e legumi. <i>Ideal with baked fish, boiled vegetables, salads, roast meats, pasta and legumes.</i>

Bottiglia 500ml x 6 pz.

Pallet 19 ct x 8 file

Bottle 500ml x 6 pcs.

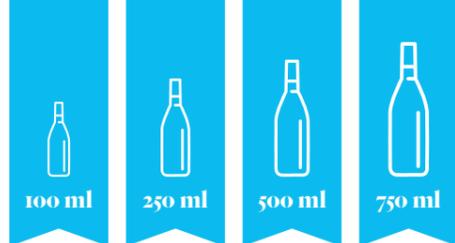
Pallet 19 boxes x 8 layers



Il Classico



Slow Food® Riconoscimento Slow Food
"Miglior rapporto qualità prezzo"



Delicato ed equilibrato, "Il Classico" De Carlo è un olio storico e pluripremiato, prodotto con olive delle varietà Ogliarola e Coratina. Ideale da utilizzare sia in cucina per insaporire qualsiasi tipo di pietanza senza alterare le caratteristiche peculiari delle materie prime utilizzate sia per condire a crudo.

Delicate and balanced, "Il Classico" De Carlo is a historic and award-winning oil, produced with olives of the varieties Ogliarola and Coratina. Ideal for use both in the kitchen to add flavour to all kinds of dishes without altering the particular characteristics of the raw ingredients used and for dressing.

Caratteristiche Organolettiche / Organoleptic characteristics

Fruttato <i>Fruit flavour</i>	Medio alla raccolta evolve al delicato durante la maturazione <i>Medium upon harvesting, evolving to subtle during maturation</i>
Colore <i>Colour</i>	Verde alla produzione evolve durante la maturazione ad un giallo paglierino con riflessi verdi <i>Green upon production, evolving during maturation to straw yellow with green reflections</i>
Profumo <i>Aroma</i>	Netto di oliva con sentori di carciofo e mandorla verde <i>A strong olive aroma, with hints of artichokes and green almonds</i>
Sapore <i>Flavour</i>	Morbido ed equilibrato, caratterizzato da toni di erbe fresche e mandorla dolce in chiusura <i>Soft and balanced, characterised by hints of fresh grass and an aftertaste of sweet almonds</i>
Abbinamenti <i>Serving suggestions</i>	"Il Classico" è un olio dal gusto delicato, ideale su preparazioni di pesce bollito o arrosto, frittura di mare, sughi e carni arrosto. <i>"Il Classico" is oil with a subtle taste, ideal with boiled or baked fish, fried seafood, sauces and roast meats.</i>

Bottiglia 500ml x 6 pz.

Pallet 30 ct x 5 file

Bottle 500ml x 6 pcs.

Pallet 30 boxes x 5 layers



Il Classico



Slow Food® Riconoscimento Slow Food
"Miglior rapporto qualità prezzo"



Bottiglia 100ml x 18 pz.
Bottle 100ml x 18 pcs.
Pallet 24 ct x 8 file
Pallet 24 boxes x 8 layers



Bottiglia 250ml x 12 pz.
Bottle 250ml x 12 pcs.
Pallet 24 ct x 6 file
Pallet 24 boxes x 6 layers



Bottiglia 750ml x 6 pz.
Bottle 750ml x 6 pcs.
Pallet 25 ct x 5 file
Pallet 25 boxes x 5 layers



Lattina 1lt x 9 pz.
Tin 1lt x 9 pcs.
Pallet 12 ct x 8 file
Pallet 12 boxes x 8 layers



Lattina 3lt x 4 pz.
Tin 3lt x 4 pcs.
Pallet 14 ct x 6 file
Pallet 14 boxes x 6 layers



Lattina 5lt x 4pz.
Tin 5lt x 4 pcs.
Pallet 11 ct x 4 file
Pallet 11 boxes x 4 layers



Latta 100ml x 24 pz.
Tin 100ml x 24 pcs.
Pallet 21 ct x 10 file
Pallet 21 boxes x 10 layers



Latta 250ml x 12 pz.
Tin 250ml x 12 pcs.
Pallet 21 ct x 10 file
Pallet 21 boxes x 10 layers



Latta 500ml x 6 pz.
Tin 500ml x 6 pcs.
Pallet 29 ct x 8 file
Pallet 29 boxes x 8 layers



Bag in box 3lt x 3 pz.
Bag in box 3lt x 3 pcs
Pallet 14 ct x 6 file
Pallet 14 boxes x 6 layers

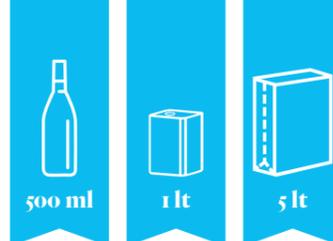


Bag in box 5lt x 3 pz.
Bag in box 5lt x 3 pcs
Pallet 10 ct x 6 file
Pallet 10 boxes x 6 layers



bag in box
con pratico
dosatore
bag in box with
user-friendly
doser

Il Biologico



Delicato ed equilibrato, “Il Biologico” De Carlo è un olio prodotto con olive delle varietà Ogliarola e Coratina. Ideale da utilizzare sia in cucina per insaporire qualsiasi tipo di pietanza senza alterare le caratteristiche peculiari delle materie prime utilizzate sia per condire a crudo.

Delicate and balanced, “Il Biologico” De Carlo is an oil produced with olives of the varieties Ogliarola and Coratina. Ideal for use both in the kitchen to add flavour to all kinds of dishes without altering the particular characteristics of the raw ingredients used and for dressing.

Caratteristiche Organolettiche / Organoleptic characteristics

Fruttato
Fruit flavour
Giallo dorato intenso con delicati toni verdi, leggermente velato
Intense golden yellow, with delicate glints of green in colour, slightly veiled

Colore
Colour
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

Profumo
Aroma
Ampio ed armonico, dotato di note di erbe fresche e mandorla in chiusura
Ample and harmonious, characterized by tones of fresh grass and almond on the finish

Sapore
Flavour
Amaro e piccante contenuti e molto equilibrati
Harmonious bitter-peppery tones

Abbinamenti
Serving suggestions
La selezione “Il Biologico” è un olio dal gusto delicato, ideale su preparazioni di pesce al vapore o arrosto, frittiture, insalate di mare, primi piatti con molluschi, sughi di vario genere, arrostiti o grigliate.
The “Il Biologico” selection is an oil with a subtle taste, ideal on steamed and grilled fish, fried food, seafood salads, shellfish pasta, tomato sauces, roasts.

Bottiglia 500ml x 6 pz.
Lattina 1lt x 9 pz.
Bag in box 5lt x 3 pz.

Pallet 30 ct x 5file
Pallet 12 ct x 8 file
Pallet 10 ct x 6file

Bottle 500ml x 6 pcs.
Tin 1lt x 9 pcs.
Bag in box 5lt x 3 pcs.

Pallet 30 boxes x 5 layers
Pallet 12 boxes x 8 layers
Pallet 10 boxes x 6 layers



Linea Maiolica



100 ml

Con un piccolo grande tributo all'arte pugliese, la linea Maiolica si ispira agli antichi decori presenti nelle masserie, nei trulli e nelle chiese, e gli smalti brillanti ricordano il mare, il tramonto e i nostri ulivi.

MAIOLICA LINE

With a small but significant acknowledgment to the apulian ceramic arts, our Maiolica line is inspired by the typical antique decorations of apulian "masserie", "trulli" and churches, while the brilliant glazes remind the sea, the sunset and our olive trees.



Lattina 100ml x 9 pz.

Tin 100ml x 9 pcs.

Pallet 21 ct x 10 file

Pallet 21 boxes x 10 layers



Linea Trullo



100 ml



250 ml



500 ml



1 lt

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

TRULLO LINE

Precious hand-made and hand-painted ceramic bottles, characterized by a particular design that refers to the "Trulli" outline and the bright colors of the sun, oil and sea of Apulia.



Bottiglia 100ml x 12 pz.
Bottiglia 250ml x 6 pz.
Bottiglia 500ml x 6 pz.

Bottle 100ml x 12 pcs.
Bottle 250ml x 6 pcs.
Bottle 500ml x 6 pcs.

Pallet 13 ct x 12 file
Pallet 16 ct x 8 file
Pallet 12 ct x 8 file

Pallet 13 boxes x 12 layers
Pallet 16 boxes x 8 layers
Pallet 12 boxes x 8 layers



Bottiglia 1lt con scatola in legno x 1 pz.

Bottle 1lt in wooden box x 1 pcs.

Pallet 35 ct x 4file

Pallet 35 boxes x 4 layers

Elisir

Oli aromatizzati / Flavoured oils



I nostri elisir sono degli speciali oli per condimenti ottenuti mediante la lavorazione dal fresco di olive e agrumi/ spezie fresche.

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



Elisir al Limone / Lemon Elixir

Ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive e limoni freschi e interi. 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.

Obtained by crushing together fresh, whole olives and lemons.

Ideal on raw and cooked vegetables, wild mesclun salads, smoked salmon, delicate pasta, steamed and roasted fish. Excellent in cake-making.



Elisir al Mandarino / Tangerine Elixir

Ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive e mandarini freschi interi. È ideale su insalate estive, salmone fresco ed affumicato, verdure al vapore e carni bianche. È ottimo per la preparazione di dolci.

Obtained by crushing together fresh, whole olives and tangerines.

Ideal on summer salads, fresh and smoked salmon, steamed vegetables, white meat. Excellent in cake-making.



Elisir al Basilico / Basil Elixir

Ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive e basilico fresco.

È ideale su insalata "caprese" (pomodoro e mozzarella), bruschetta, pizza, paste delicate, verdure al vapore, sughi al pomodoro.

Obtained by crushing together olives and fresh basil. Gastronomic advice perfect in "Caprese" salad (tomato and mozzarella), bruschetta, pizza, subtle pasta dishes, steamed vegetables and tomato sauces.



Elisir al Peperoncino / Chilli Elixir

È ottenuto mediante l'infusione in olio extra vergine di oliva di peperoncino fresco.

È ideale su bruschette, primi piatti gustosi, zuppe intense di legumi, formaggi a pasta dura e su carni rosse alla brace.

Extra virgin olive oil with fresh chilli infusion. Excellent on bruschetta, tasty pasta, flavoursome vegetable soups, cheese and roasted red meat.



Elisir all'Aglio / Garlic Elixir

Ottenuto mediante l'infusione in olio extra vergine di oliva di aglio fresco e intero.

È ideale su bruschette, sughi, carni alla brace, verdure grigliate, zuppe e sui classici spaghetti "Olio, Aglio e Peperoncino".

Extra virgin olive oil with fresh garlic infusion. Ideal on bruschetta, in sauces, with grilled meat and vegetables, in soups, and on classic spaghetti with extra-virgin olive oil, garlic and chilli.



Elisir al Tartufo Bianco / White Truffle Elixir

Ottenuto mediante l'aggiunta di aroma al tartufo bianco in olio extra vergine di oliva.

È ideale su antipasti, primi piatti, carpaccio di carne, formaggi freschi e carne alla brace.

Extra virgin olive oil flavoured with white truffle aroma. Ideal on antipasti, pastas, raw meat, fresh cheese and roasted meat.

Bottiglia 250ml x 12 pz.

Pallet 24 ct x 6 file

Bottle 250ml x 12 pcs.

Pallet 24 boxes x 6 layers

Elisir

Oli aromatizzati / Flavoured oils



Elisir assortiti in espositore
Bottiglia 100ml x 18 pz.

Pallet 24 ct x 8 file

Assorted elixirs in display case
Bottle 100ml x 18 pcs.

Pallet 24 boxes x 8 layers



Fasi della lavorazione degli Oli Elisir. Elixir production photoes.



nuovo
packaging
il gusto
di sempre

**Mangiare è una necessità,
mangiare intelligentemente
è un'arte.**

*To eat is a necessity, but to eat
intelligently is an art.*

(François de La Rochefoucauld)

Pomodorini semi-dried

Nati per deliziare anche i palati più esigenti, i ns pomodorini semi-dried, meglio conosciuti come pomodorini "Sun Kissed", sono il risultato della semi-essiccazione della migliore qualità di pomodoro ciliegino. Il sole, gli odori e i sapori di una splendida terra racchiusi in un barattolo.

ABBINAMENTI

Nominato dai consumatori come "il jolly" delle migliori cucine del mondo, questo prodotto stuzzica la fantasia perché si presta ad innumerevoli combinazioni. Ideali su pizze, focacce, primi piatti di pasta e pesce, come aperitivo, specialmente se accompagnato alla burrata, tipico formaggio fresco pugliese.

SEMI DRIED CHERRY TOMATOES

Born to delight even the most demanding palates, De Carlo semi-dried cherry tomatoes, better known as "Sun Kissed" tomatoes, are the result of drying the best quality of cherry tomato. The sun, the scents and the flavors of a wonderful land contained in this jar.

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. Perfect on pizzas, focacce, pasta and fish dishes, as an aperitif, especially when combined with "burrata", a typical Apulian mozzarella cheese.



200g x 12 pz.	Pallet 12 ct x 17 file
1kg x 6 pz.	Pallet 12 ct x 8 file
200g x 12 pcs.	Pallet 12 boxes x 17 layers
1kg x 6 pcs.	Pallet 12 boxes x 8 layers

Funghi Cardoncelli



Tipici della Murgia Barese, i funghi De Carlo della varietà Cardoncelli sono prodotti utilizzando esclusivamente ingredienti di prima scelta ed il pregiato olio extravergine di oliva De Carlo. La particolare consistenza e carnosità rendono questo prodotto molto versatile in cucina ed adatto ad ogni tipo di preparazione.

ABBINAMENTI

Ideali con piatti a base di carne o per la preparazione di aperitivi, antipasti, insalate.

CARDONCELLI MUSHROOMS

The De Carlo Cardoncelli Mushrooms are made using only top quality ingredients and the precious extra virgin olive oil De Carlo. The particular consistency and fleshiness make this product very versatile for any type of recipe.

SERVING SUGGESTIONS

Ideal for meat or fish dishes, starters, side dishes, salads.



200g x 12 pz.	Pallet 12 ct x 17 file
200g x 12 pcs.	Pallet 12 boxes x 17 layers

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 extravergine De Carlo. Rappresentano l'emblema della cucina pugliese; uno dei piatti più rappresentativi della Puglia è infatti "Orecchiette e Cime di Rapa".

ABBINAMENTI

Ideali con le orecchiette, negli antipasti, come contorno a carni rosse, nei panzerotti, nelle frittelle, a crudo sulla pizza.

TURNIP TOPS OR RAPINI

De Carlo's rapini (Turnip Tops) represent 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.



200g x 12 pz.	Pallet 12 ct x 17 file
1kg x 6 pz.	Pallet 12 ct x 8 file
200g x 12 pcs.	Pallet 12 boxes x 17 layers
1kg x 6 pcs.	Pallet 12 boxes x 8 layers

Carciofi

“Violetto di Brindisi”



Il “Violetto di Brindisi” è un tipico carciofo pugliese, che prende il nome dalle foglie di colore violaceo. Conserva tipica della tradizionale cucina mediterranea, i ns carciofi, selezionati singolarmente con cura, sono lavorati con una bassissima percentuale di aceto e confezionati entro 24 ore dalla raccolta, per garantire al consumatore la massima qualità ed una consistenza unica.

The “Violetto di Brindisi” is a typical artichoke from Puglia. Its name derives from its purple leaves. A typical preserve of the traditional Mediterranean cuisine, our artichokes, carefully selected piece by piece, are manufactured with a very low percentage of vinegar and packaged within 24 hours of collection, to guarantee the highest quality for the consumer and a unique consistency.



CARCIOFINI 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.

ARTICHOKES SERVING SUGGESTIONS

Perfect for use in tasty pizzas, sandwiches, starters, or to combine with 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 TAGLIATI ABBINAMENTI

Ideali per la preparazione di gustosi primi piatti, saporite insalate di riso, pizze, tramezzini o come antipasto.

SLICED ARTICHOKES SERVING SUGGESTIONS

Perfect for use in tasty risotto and pasta dishes, pizzas, sandwiches or as antipasto.

CUOR DI CARCIOFINI ABBINAMENTI

Piccoli e compatti, ottenuti dalla parte più tenera e pregiata del carciofo, sono ideali nella preparazione di esclusivi antipasti, come contorno a carne o pesce, o in gustosi aperitivi.

ARTICHOKE HEARTS SERVING SUGGESTIONS

Little and compact, obtained from the most tender part of artichokes, they are perfect for use in exclusive starters, to combine with meat or fish, or in tasty aperitives.

CARCIOFINI GRIGLIATI ABBINAMENTI

Ideali come contorno per piatti a base di carne arrosto, alla griglia e bolliti, come aperitivo o nella preparazione di pizze gustose e sandwich.

GRILLED ARTICHOKES SERVING SUGGESTIONS

Perfect to combine with roasted, grilled or boiled meat dishes, as starter or to prepare tasty pizzas and sandwiches.



200g x 12 pz. Pallet 12 ct x 17 file
1kg x 6 pz. Pallet 12 ct x 8 file
200g x 12 pcs. Pallet 12 boxes x 17 layers
1kg x 6 pcs. Pallet 12 boxes x 8 layers



200g x 12 pz. Pallet 12 ct x 17 file
1kg x 6 pz. Pallet 12 ct x 8 file
200g x 12 pcs. Pallet 12 boxes x 17 layers
1kg x 6 pcs. Pallet 12 boxes x 8 layers



200g x 12 pz. Pallet 12 ct x 17 file
200g x 12 pcs. Pallet 12 boxes x 17 layers



200g x 12 pz. Pallet 12 ct x 17 file
1kg x 6 pz. Pallet 12 ct x 8 file
200g x 12 pcs. Pallet 12 boxes x 17 layers
1kg x 6 pcs. Pallet 12 boxes x 8 layers

Lampascioni

Simili alle cipolline, i lampascioni crescono spontaneamente nelle Murge Pugliesi: sono dei bulbi selvatici che apportano benefici all'intestino, attivando le funzioni gastriche. Versatili e ricercati, i lampascioni sono uno degli ortaggi più antichi e caratteristici del Sud Italia, caratterizzati da un sapore amarognolo e di grande qualità.

ABBINAMENTI

Ideali per gli aperitivi (meglio se abbinati ai piatti tradizionali e ai taralli), perfetti come contorno per carni alla brace e ottimi per insaporire le frittate.

LAMPASCIONI (WILD ONIONS)

Similar to onions, lampascioni grow spontaneously in the Apulian Murge area: they are wild bulbs that benefit the intestine by activating the body's gastric functions. Versatile and sophisticated, lampascioni are one of the oldest and most characteristic vegetables of Southern Italy, characterized by a bitter and high-quality flavor.

SERVING SUGGESTIONS

Ideal for aperitifs (better if combined with traditional dishes and taralli), perfect for grilled meats and excellent for flavour-packed omelettes.

Melanzane alla pugliese



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 stimola i reni, riduce il colesterolo e porta benefici per la salute di tutto il corpo. Perfette per qualsiasi tipo di dieta, non possono mancare sulla tavola dei pugliesi.

ABBINAMENTI

Ideali con le bruschette, in insalate, bolliti, hamburger e gustosi aperitivi.

AUBERGINES

De Carlo aubergines come from the fields of the family farm and are grown according to organic farming methods. Low in calories yet rich in flavor, they are the summer vegetable that stimulate the kidneys, reduce cholesterol and bring health benefits to the entire body. Perfect for any type of diet, the Apulians can't do without them at table.

SERVING SUGGESTIONS

Ideal for bruschette, salads, boiled meat, hamburger and tasty aperitives.

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.

ORGANIC TARALLINI

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.

250g x 12 pz. Pallet 14 ct x 5 file
250g x 12 pcs. Pallet 14 boxes x 5 layers



200g x 12 pz. Pallet 12 ct x 17 file
1kg x 6 pz. Pallet 12 ct x 8 file
200g x 12 pcs. Pallet 12 boxes x 17 layers
1kg x 6 pcs. Pallet 12 boxes x 8 layers



200g x 12 pz. Pallet 12 ct x 17 file
1kg x 6 pz. Pallet 12 ct x 8 file
200g x 12 pcs. Pallet 12 boxes x 17 layers
1kg x 6 pcs. Pallet 12 boxes x 8 layers



Olive In Olio Extra Vergine



200 g



950 g



3 kg

Una vera e propria chicca culinaria che, pur nella sua semplicità, ravviva qualsiasi portata.

OLIVES IN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL
A real culinary delicacy that, despite its simplicity, puts life into any food course.

OLIVE LECCINA DENOCCIOLATE

Dal gusto morbido ma intenso, queste olive sono perfette per personalizzare qualsiasi pietanza in modo facile e veloce. Averle in casa è praticamente un must!!!

ABBINAMENTI

Ideali per primi e secondi al forno, perfette sia per la carne che per il pesce, gustose insalate e per preparare un aperitivo, magari accompagnato da un buon calice di vino primitivo.

PITTED LECCINA OLIVES

With a soft but intense flavour, these olives are perfect to put character into any recipe quickly and easily. Having them at home is virtually a must!!!

SERVING SUGGESTIONS

Ideal for first courses and baked main courses, perfect for both meat and fish, salads and prepare an aperitif, perhaps accompanied by a good "Primitivo" red wine.

Vaso 200g x 12 pz.
Vaso 950g x 6 pz.
Busta 3kg.

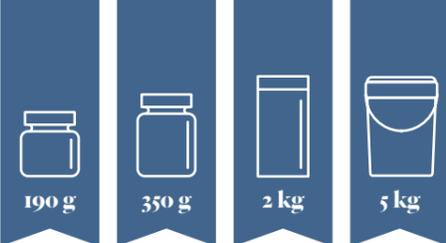
Pallet 12 ct x 17 file
Pallet 12 ct x 8 file
Pallet 8 ct x 12 file

Jar 200 g x 12 pcs.
Jar 950 g x 6 pcs.
Bag 3kg.

Pallet 12 boxes x 17 layers
Pallet 12 boxes x 8 layers
Pallet 8 pcs. x 12 layers



Olive in Salamoia



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

OLIVE BELLA DI CERIGNOLA

La "Bella di Cerignola", una delle olive da tavola più apprezzate al mondo, ha una polpa dura e saporita che le assicura un gusto caratteristico dolce e leggero.

ABBINAMENTI

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

BELLA DI CERIGNOLA OLIVES

The "Bella di Cerignola", one of the most popular table olives in the world; it has a hard and tasty pulp that gives it a sweet and light flavor.

SERVING SUGGESTIONS

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

OLIVES IN BRINE

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

OLIVE TERMITE DI BITETTO

Caratterizzate da un colore verde/violaceo, risultano dolci al palato se consumate al naturale, mentre trattengono un retrogusto leggermente amarognolo se conservate in salamoia.

ABBINAMENTI

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

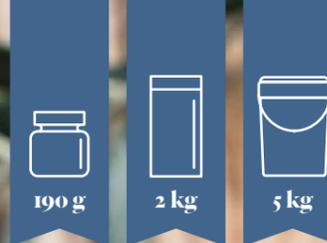
TERMITE DI BITETTO OLIVES

Characterized by a green purple color, they are sweet to the palate if consumed au naturel, while possessing a slightly bitter aftertaste if stored in brine.

SERVING SUGGESTIONS

Excellent for aperitifs and appetizers, pizzas, "focaccia", meat and fish dishes.

Olive in Salamoia



OLIVE LECCINA

Di colore scuro e con sfumature violacee, queste olive hanno un valore nutritivo eccezionale e si distinguono per il loro sapore piacevole e deciso.

ABBINAMENTI

Perfette per i secondi piatti e per gli antipasti, ma anche per contorni, carni, prime portate (sughi) e insalatone.

LECCINA OLIVES

With dark color and purple shades, these olives have an exceptional nutritional value and are distinguished by their pleasant and distinctive taste.

SERVING SUGGESTIONS

Perfect for main courses and appetizers, but also for side dishes, meats, first courses and salads.



Vaso 190g x 12 pz.
Vaso 350g x 6 pz.
Vaso Cilindrico 2kg x 4 pz.
Busta 5kg x 1 pz.

Jar 190g x 12 pcs.
Jar 350g x 6 pcs.
Cylindrical jar 2kg x 4 pcs.
Bag 5kg x 1 pc.

Pallet 11 ct x 13 file
Pallet 22 ct x 8 file
Pallet 8 ct x 4 file
Pallet 8 pz x 12 file

Pallet 11 boxes x 13 layers
Pallet 22 boxes x 8 layers
Pallet 8 boxes x 4 layers
Pallet 8 pcs. x 12 layers



Vaso 190g x 12 pz.
Vaso 350g x 6 pz.
Vaso Cilindrico 2kg x 4 pz.
Busta 5kg x 1 pz.

Jar 190g x 12 pcs.
Jar 350g x 6 pcs.
Cylindrical jar 2kg x 4 pcs.
Bag 5kg x 1 pc.

Pallet 11 ct x 13 file
Pallet 22 ct x 8 file
Pallet 8 ct x 4 file
Pallet 8 pz x 12 file

Pallet 11 boxes x 13 layers
Pallet 22 boxes x 8 layers
Pallet 8 boxes x 4 layers
Pallet 8 pcs. x 12 layers

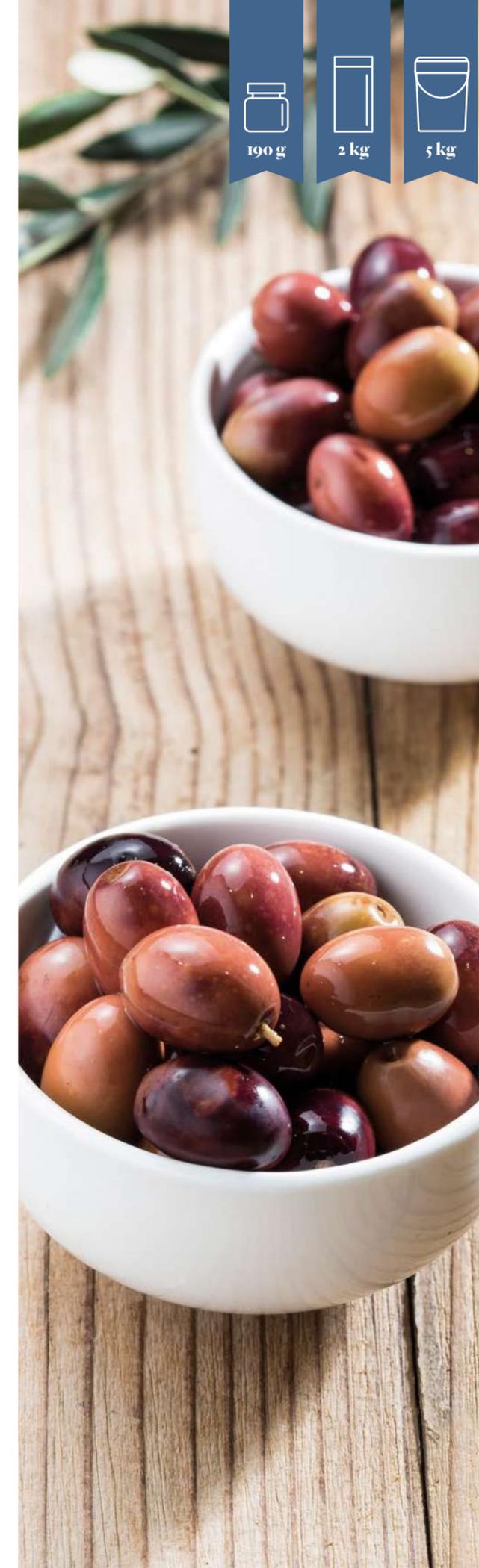


Vaso 190g x 12 pz.
Vaso Cilindrico 2kg x 4 pz.
Busta 5kg x 1 pz.

Jar 190g x 12 pcs.
Cylindrical jar 2kg x 4 pcs.
Bag 5kg x 1 pc.

Pallet 11 ct x 13 file
Pallet 8 ct x 4 file
Pallet 8 pz x 12 file

Pallet 11 boxes x 13 layers
Pallet 8 boxes x 4 layers
Pallet 8 pcs. x 12 layers



Crema di pomodorini

Dall'amore per il pomodorino nasce questa gustosa crema, prodotta con un'esclusiva ricetta della famiglia De Carlo con ingredienti di prima scelta. Saporita e dal gusto unico, è perfetta spalmata sulle bruschette.

TOMATOES SPREAD

This tasty cream, born of a fondness for cherry tomatoes, is produced with an exclusive De Carlo family recipe using high-quality ingredients. Tasty and unique, it's perfect to spread on a bruschetta.



130g x 12 pz. Pallet 12 ct x 18 file
550g x 6 pz. Pallet 12 ct x 8 file
130g x 12 pcs. Pallet 12 boxes x 18 layers
550g x 6 pcs. Pallet 12 boxes x 8 layers

Crema di Olive nere



Anni di esperienza nel settore della produzione gastronomica di qualità hanno contribuito alla produzione di questa crema, che esalta al meglio il sapore autentico delle olive pugliesi, sprigionando un profumo netto e deciso.

BLACK OLIVES SPREAD

Years of experience in gourmet food production have given rise to this cream, one which enhances the authentic flavor of the Apulian olives, giving off a strong and distinctive scent.



130g x 12 pz. Pallet 12 ct x 18 file
550g x 6 pz. Pallet 12 ct x 8 file
130g x 12 pcs. Pallet 12 boxes x 18 layers
550g x 6 pcs. Pallet 12 boxes x 8 layers

Crema di Olive e Agrumi

Per un aperitivo sorprendente e insolito, la crema di olive e agrumi è l'ideale: unisce due sapori freschi ed estremamente genuini. È perfetta anche sull'insalata, grazie al suo retrogusto floreale, garantito dall'accostamento di olive e scorzette di agrumi selvatici del territorio.

GREEN OLIVES AND CITRUS FRUITS SPREAD

For a surprising and unusual appetizer, the cream of green olives and citrus fruits is ideal, as it combines two fresh and extremely genuine flavors. It is also perfect on salad, thanks to its floral aftertaste, guaranteed by the combination of olives and slices of wild local citrus fruit peel.



130g x 12 pz. Pallet 12 ct x 18 file
130g x 12 pcs. Pallet 12 boxes x 18 layers

Crema Cuor di Carciofini

Dalla parte più tenera dei ns cuor di carciofini nasce questa crema deliziosa dal gusto molto delicato, preparata con il nostro olio extravergine di oliva. Perfetta per il finger food, da servire durante l'aperitivo o per insaporire un risotto.

BABY ARTICHOKE HEARTS SPREAD

From the most tender part of our baby artichokes comes this delicious and very delicate cream, made with our extra-virgin olive oil. It's perfect for finger food, and should be served during aperitifs or for tasty "risotto" dishes.



130g x 12 pz. Pallet 12 ct x 18 file
530g x 6 pz. Pallet 12 ct x 8 file
130g x 12 pcs. Pallet 12 boxes x 18 layers
530g x 6 pcs. Pallet 12 boxes x 8 layers

Crema di Rape e Zenzero

Questa crema unisce il sapore deciso delle cime di rapa all'esotico zenzero, donando al palato un retrogusto fresco e leggermente piccante. È ideale da spalmare su crostini di pane fatto in casa o per preparare le orecchiette con cime di rapa.

TURNIP TOPS AND GINGER SPREAD

This cream combines the distinctive flavor of turnip tops with the exotic ginger, giving the palate a fresh and slightly spicy aftertaste. It is ideal for spreading on homemade bread croutons or for the preparation of orecchiette and cime di rapa.



130g x 12 pz. Pallet 12 ct x 18 file
130g x 12 pcs. Pallet 12 boxes x 18 layers



Sugo all'Arrabbiata

Deciso, piccante, stuzzicante. Pronto all'uso. Da provare non solo sulla pasta, ma anche sulla pizza, sui crostini caldi, sulle verdure.

CHILLI TOMATO PASTA SAUCE

Strong, spicy, appetizing. Ready for use. To be tried not only on pasta, but also on pizza, hot croutons, vegetables.



300g x 12 pz. Pallet 11 ct x 13 file
300g x 12 pcs. Pallet 11 boxes x 13 layers

Sugo alle Olive



Ricco, sfizioso, tipico mediterraneo. Pronto all'uso. Da provare non solo sulla pasta, ideale anche su bruschette, sulla pizza, con le carni.

TOMATO AND OLIVE PASTA SAUCE

Rich, tasty, typical Mediterranean. Ready for use. To be tried not only on pasta, it is also ideal on bruschetta, on pizza, with meats.



300g x 12 pz. Pallet 11 ct x 13 file
300g x 12 pcs. Pallet 11 boxes x 13 layers

Sugo Carciofi e Ricotta

Fresco, saporito, ricco di gusto. Pronto all'uso. Da provare non solo sulla pasta, ma anche sulla pizza, sui crostini, con i formaggi freschi, per insaporire i risotti.

TOMATO, ARTICHOKE AND RICOTTA CHEESE PASTA SAUCE

Fresh, savory, rich in taste. Ready for use. To be tried not only on pasta, but also on pizza, croutons, with fresh cheeses, to flavor rise dishes.

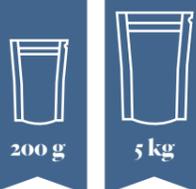


300g x 12 pz. Pallet 11 ct x 13 file
300g x 12 pcs. Pallet 11 boxes x 13 layers



Pomodori secchi

BACIATI DAL SOLE



DUE SEMPLICI INGREDIENTI: POMODORI E SALE

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. In questi pomodori c'è tutto il sole della Puglia.

Originally created by peasants due to their need to preserve nutritional foods for lean periods, sundried tomatoes are made by drying Apulia's plum tomatoes naturally in the sun. These tomatoes contain Apulia's sun-blessed best.

ABBINAMENTI

serving suggestions

Ideali nella preparazione di antipasti, gustosi tramezzini, come contorno a carni rosse alla griglia, sui crostoni e sul pane abbrustolito, meglio se accompagnati dalle tipiche mozzarelle pugliesi.

Ideal in starters, tasty sandwiches, to accompany grilled red meats, on croutons and toasted bread, best served with typical Apulian mozzarella cheese.



200g x 12 pz.	Pallet 12 ct x 8 file
5kg x 2 pz.	Pallet 11 ct x 4 file
200g x 12 pcs.	Pallet 12 boxes x 8 layers
5kg x 2 pcs.	Pallet 11 boxes x 4 layers

Origano



Questa profumatissima spezia, considerata un tipico condimento mediterraneo, proviene dai campi dell'Azienda Agricola De Carlo. Aprendo ogni confezione si ritrovano i profumi della terra di Puglia.

ABBINAMENTI

Ideale su caprese di mozzarella, insalata di pomodori, pizza margherita, sughi al pomodoro, carni alla brace, verdure in genere.

DRIED OREGANO

This fragrant spice, considered a typical Mediterranean condiment, comes from the fields of the De Carlo Farm. You will find the scents of Apulia just opening a single package.

SERVING SUGGESTIONS

Ideal on mozzarella caprese, tomatoes salad, pizza margherita, pasta sauces, grilled meat, vegetables.



Bustina 20g x 12 pz.	Pallet 8 ct x 9 file
Vaso 20g x 12 pz.	Pallet 12 ct x 18 file
Sachet 20g x 12 pcs.	Pallet 8 boxes x 9 layers
jar 20g x 12 pcs.	Pallet 12 boxes x 18 layers



Le nostre Gift Box

Raffinati scrigni di bontà che contengono i sapori più autentici della Puglia. Cinque linee per soddisfare tutti i gusti e rendere unico e speciale ogni tuo momento. Richiedi il catalogo gift per visionare le linee complete.

OUR GIFT BOXES
 Elegant gift boxes containing the most authentic Apulian flavors. Five lines to satisfy all exigencies and make every moment unique and special. Request the gift catalogue to know the complete lines.

LINEA EVOLUTION



LINEA POLLINE



LINEA SOLE

LINEA TRULLO



LINEA POLIGNANO





www.oliodecarlo.com



Racconta la tua esperienza sui social, tagga e menziona Olio De Carlo

#oliodecarlo