

**BELL'OLIVA**



## Catalogo Prodotti

*[www.belloliva.it](http://www.belloliva.it)*



## OLIVE VERDI SCHIACCiate

Le olive verdi schiacciate che noi utilizziamo per condire hanno diverse provenienze e varietà.

Per il 90% utilizziamo olive Italiane provenienti dalla Sicilia. Varietà "Giarraffe" della zona della valle del Belice nel trapanese, varietà "Nocellara Etnea" della zona catanese alle pendici dell'Etna e in minima parte della varietà "Kalcidiki" della regione Calcidica a nord della Grecia.

Queste varietà a maturazione si presentano di colore giallo a giallo paglierino.

Olive condite secondo le ricette della nostra tradizione, in svariate conce per stuzzicare e catturare il palato più esigente.

Queste sono fresche ideali per essere consumate negli antipasti, come secondi piatti o per gli aperitivi.



### Condite piccanti

Ingredienti: Olive, olio di semi di girasole, peperone e peperoncino piccante, aglio, origano siciliano, semi di finocchio.



Secchio: 10 kg | 5 kg | 3,5 Kg T | 2,1 Kg T



Busta: 2 kg | 1 Kg | 500 gr



Vaschetta termosaldata: 2,5 Kg | 2 Kg | 1 Kg



### Condite dolci

Ingredienti: Olive, olio di semi di girasole, peperone dolce, aglio, origano siciliano, semi di finocchio.



Secchio: 10 kg | 5 kg | 3,5 Kg T | 2,1 Kg T



Busta: 2 kg | 1 Kg | 500 gr



Vaschetta termosaldata: 2,5 Kg | 2 Kg | 1 Kg



## OLIVE VERDI INTERE

Le olive verdi intere con nocciolo di grosse dimensioni della varietà "Kalcidikì" provengono dalla regione Calcidica a nord della Grecia. A maturazione, dopo diversi mesi nella salamoia al naturale, si presentano di colore verde a verde chiaro.

Queste olive di polpa carnosa e croccante sono ideali per essere consumate come antipasto, come contorno o negli aperitivi.



### Condite piccanti

Ingredienti: Olive, olio di semi di girasole, peperone e peperoncino piccante, aglio, origano siciliano, semi di finocchio.



Secchio: 10 kg | 5 kg | 3,5 Kg T | 2,1 Kg T



Busta: 2 kg | 1 Kg | 500 gr



Vaschetta termosaldata: 2,5 Kg | 2 Kg | 1 Kg



### Condite dolci

Ingredienti: Olive, olio di semi di girasole, peperone dolce, aglio, origano siciliano, semi di finocchio.



Secchio: 10 kg | 5 kg | 3,5 Kg T | 2,1 Kg T



Busta: 2 kg | 1 Kg | 500 gr



Vaschetta termosaldata: 2,5 Kg | 2 Kg | 1 Kg



## OLIVE VERDI DENOCCHIOLATE

Le olive verdi denocciolate che noi utilizziamo per condire sono della varietà "Nocellara Etnea", zona di produzione alle pendici dell'Etna nel Catanese, e della varietà "Kalkidikì" prodotte nella regione Calcidica a nord della Grecia.

Queste varietà di olive a maturazione, dopo mesi in salamoia al naturale, vengono denocciolate. Assumono un colore che va dal verde al verde chiaro.

Queste olive di polpa carnosa e croccante sono ideali per essere consumate come antipasto, come contorno o negli aperitivi.



### Condite piccanti

Ingredienti: Olive, olio di semi di girasole, peperone e peperoncino piccante, aglio, origano siciliano, semi di finocchio.



Secchio: 9 kg | 5 kg | 3 Kg T | 1,8 Kg T



Busta: 2 kg | 1 Kg | 400 gr



Vaschetta termosaldata: 2,5 Kg | 2 Kg | 1 Kg



### Condite dolci

Ingredienti: Olive, olio di semi di girasole, peperone dolce, aglio, origano siciliano, semi di finocchio.



Secchio: 9 kg | 5 kg | 3 Kg T | 1,8 Kg T



Busta: 2 kg | 1 Kg | 400 gr



Vaschetta termosaldata: 2,5 Kg | 2 Kg | 1 Kg



## OLIVE NERE

Le olive nere che utilizziamo sono della varietà "Conservolia" della zona di Amfissa in Grecia e delle varietà "Picual" e "Manzanilla" della zona a sud di Alessandria in Egitto.

Dopo la raccolta vengono messe insalamoia al naturale per diversi mesi a maturare prima di essere pronte per la lavorazione.

Il colore varia da marrone a violaceo con nocciolo.

Ideali come antipasto, come secondi piatti e stuzzicanti negli aperitivi.



### Condite piccanti

Ingredienti: Olive, olio di semi di girasole, peperone e peperoncino piccante, aglio, origano siciliano, semi di finocchio.



Secchio: 10 kg | 5 kg | 3,5 Kg T | 2,1 Kg T



Busta: 2 kg | 1 Kg | 500 gr



Vaschetta termosaldata: 2,5 Kg | 2 Kg | 1 Kg



### Condite dolci

Ingredienti: Olive, olio di semi di girasole, peperone dolce, aglio, origano siciliano, semi di finocchio.



Secchio: 10 kg | 5 kg | 3,5 Kg T | 2,1 Kg T



Busta: 2 kg | 1 Kg | 500 gr



Vaschetta termosaldata: 2,5 Kg | 2 Kg | 1 Kg



## OLIVE LECCINE INTERE

Il Leccino, anche conosciuto come Leccio, è una varietà di origine toscana di facile coltivazione. Si tratta di varietà che necessita una buona esposizione solare e un terreno ben drenato di tipo argilloso calcareo.

E molto diffuso dalla Toscana alla Campania. Olive di piccola pezzatura e dal gusto leggermente amarognolo ma piacevole al palato.

Sono ottime sulla pizza o nelle ricette a base di carne.



### Condite piccanti

Ingredienti: Olive, olio di semi di girasole, peperone e peperoncino piccante, aglio, origano siciliano, semi di finocchio.



Secchio: 10 kg | 5 kg | 3,5 Kg T | 2,1 Kg T



Busta: 2 kg | 1 Kg | 500 gr



Vaschetta termosaldata: 2,5 Kg | 2 Kg | 1 Kg



### Condite dolci

Ingredienti: Olive, olio di semi di girasole, peperone dolce, aglio, origano siciliano, semi di finocchio.



Secchio: 10 kg | 5 kg | 3,5 Kg T | 2,1 Kg T



Busta: 2 kg | 1 Kg | 500 gr



Vaschetta termosaldata: 2,5 Kg | 2 Kg | 1 Kg



## OLIVE LECCINE DENOCCHIOLATE

Il Leccino, anche conosciuto come Leccio, è una varietà di origine toscana di facile coltivazione. Si tratta di varietà che necessita una buona esposizione solare e un terreno ben drenato di tipo argilloso calcareo.

E molto diffuso dalla Toscana alla Campania. A maturazione dopo diversi mesi vengono denocciolate. Olive di piccola pezzatura e dal gusto leggermente amarognolo ma piacevole al palato. Da consumare come antipasti, aperitivi e accompagnati con sughi di carne o pesce.



### Condite piccanti

Ingredienti: Olive, olio di semi di girasole, peperone e peperoncino piccante, aglio, origano siciliano, semi di finocchio.



Secchio: 9 kg | 5 kg | 3 Kg T | 1,8 Kg T



Busta: 2 kg | 1 Kg | 400 gr



Vaschetta termosaldata: 2,5 Kg | 2 Kg | 1 Kg

### Condite dolci

Ingredienti: Olive, olio di semi di girasole, peperone dolce, aglio, origano siciliano, semi di finocchio.



Secchio: 9 kg | 5 kg | 3 Kg T | 1,8 Kg T



Busta: 2 kg | 1 Kg | 400 gr



Vaschetta termosaldata: 2,5 Kg | 2 Kg | 1 Kg





# OLIVE NERE LECCINE DENOCCHIOLATE AROMATIZZATE

Il Leccino, anche conosciuto come Leccio, è una varietà di origine toscana di facile coltivazione. Si tratta di varietà che necessita una buona esposizione solare e un terreno ben drenato di tipo argilloso calcareo.

E molto diffuso dalla Toscana alla Campania. A maturazione dopo diversi mesi vengono denocciolate. Olive di piccola pezzatura e dal gusto leggermente amarognolo ma piacevole al palato.  
Da consumare come antipasti, aperitivi.



Ingredienti: Olive, sale.



Busta: 2 kg | 1 Kg



Vaschetta termosaldata: 2,5 Kg | 2 Kg | 1 Kg



## OLIVE VERDI SCHIACCiate E DENoCCiOLATE

Olive verdi raccolte a mano e schiacciate entro le 24 ore, fatte maturare per diversi mesi nella salamoia al naturale per far perdere l'amaro. Successivamente vengono denocciolate.

Le olive che vengono utilizzate sono della varietà "Giarraffe", zona di produzione della valle del Belice nella parte occidentale della Sicilia, e della varietà "Nocellara Etnea" delle zone alle pendici dell'Etna. Si presentano a maturazione di colore giallo a giallo paglierino.

Olive condite secondo le ricette della nostra tradizione, in svariate conce per stuzzicare e catturare il palato più esigente. Queste sono fresche ideali per essere consumate negli antipasti.



### Condite piccanti

Ingredienti: Olive, olio di semi di girasole, peperone e peperoncino piccante, aglio, origano siciliano, semi di finocchio.



Secchio: 10 kg | 5 kg | 3,5 Kg T | 2,1 Kg T



Busta: 2 kg | 1 Kg | 500 gr



Vaschetta termosaldata: 2,5 Kg | 2 Kg | 1 Kg

### Condite dolci

Ingredienti: Olive, olio di semi di girasole, peperone dolce, aglio, origano siciliano, semi di finocchio.



Secchio: 10 kg | 5 kg | 3,5 Kg T | 2,1 Kg T



Busta: 2 kg | 1 Kg | 500 gr



Vaschetta termosaldata: 2,5 Kg | 2 Kg | 1 Kg



## MIX DI OLIVE CON GIARDINIERA

Olive la cui provenienza è Italia e il bacino del Mediterraneo.

È un mix di colori e sapori che con l'aggiunta della giardiniera fanno un piatto ricco da servire come antipasto e come aperitivo.



Ingredienti: Olive miste, verdure in aceto, olio di semi di girasole, aromi.



Vaschetta termosaldata: 2,5 Kg | 2 Kg | 1 Kg



## OLIVE NERE AL SALE SECCO

Le olive secche al sale, prodotto ad alto contenuto di tipicità della tradizione marocchina, derivano da una lavorazione interamente artigianale, pare di matrice greca.

Si parte da un'accurata cernita delle quali vengono selezionate solo quelle ben mature.

Dopo diversi lavaggi per addolcirle, vengono asciugate e messe dentro i fusti con il sale dove sosterrà per circa tre mesi.

Al fine del processo le olive presentano un aspetto lucido di consistenza morbida e un sapore pieno e deciso. Ottime come ingredienti in cucina e come antipasti.

Ingredienti: Olive, sale, olio di semi di girasole.



Secchio: 8 Kg | 1,6 Kg



## Condite piccanti

Ingredienti: Olive, olio di semi di girasole, peperone e peperoncino piccante, aglio, origano siciliano, semi di finocchio.



Busta: 500 gr



Vaschetta termosaldata: 2,5 Kg | 2 Kg | 1 Kg



## OLIVE NERE PASSOLONE

Olive raccolte mature e messe subito in lavorazione in fusti con del sale secco in modo tale da togliere l'amaro e farle assumere il raggrinzimento della polpa.

Comunemente conosciute come "Passolone" perché appunto la polpa si raggrinzisce.

Le olive sono siciliane della varietà "Nocellara del Belice" oppure greche della varietà "Conservolia".

Queste olive sono ottime da consumate come antipasti, accompagnati a secondi piatti o nelle insalate miste con verdure fresche.



Ingredienti: Olive, sale.



Busta: 5 kg | 2 Kg | 1 Kg

## Aromatizzate

Ingredienti: Olive, sale, olio di semi di girasole, aromi.



Vaschetta termosaldata: 2,5 Kg



# OLIVE VERDI NOCELLARA DEL BELICE

La zona di produzione della Nocellara del Belice DOP è localizzata nella valle del Belice, in particolare nei comuni di Castelvetrano, Campobello di Mazara e Partanna in provincia di Trapani, nella regione Sicilia.

La raccolta viene effettuata rigorosamente a mano, generalmente tra ottobre e novembre.

Le olive verdi subiscono un processo di trasformazione attraverso il metodo Castelvetrano.

La sua forma è tondeggiante con polpa consistente e croccante.

Si consuma al naturale come gustoso aperitivo, è ottima anche abbinata a formaggi e salumi.



Ingredienti: Olive, acqua, sale.



Secchio: 10 kg | 5 kg | 3,5 Kg T | 2,1 Kg T



Busta: 500 gr



# OLIVE VERDI BELLA DI CERIGNOLA

La Bella di Cerignola è una varietà di olivo da mensa coltivata in un ristretto areale della provincia di Foggia, in gran parte concentrato nel territorio comunale di Cerignola, da cui deriva il nome.

Queste olive sono molto polpose e carnose dal sapore equilibrato e saporito e possono raggiungere delle dimensioni molto grandi.

Ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta (DOP) nel 2000 con la dicitura "La Bella della Daunia".

Comunemente consumata come aperitivo, accompagnata da salumi, taralli e prodotti sott'olio.



Ingredienti: Olive, acqua, sale.



Secchio: 10 kg | 5 kg | 3,5 Kg T | 2,1 Kg T



Busta: 500 gr



## OLIVE NERE DI GAETA

L'oliva Itrana è un prodotto tipico laziale originario della città di Itri, che si affaccia sul golfo di Gaeta. Conosciuta come olive di Gaeta per via della sua esportazione dal vicino polo portuale di Gaeta.

Le olive vengono raccolte nei mesi primaverili di marzo e aprile quando il suo colore diventa scuro e intenso. Viene chiamata la regina delle olive.

Si presta a diversi consumi come antipasti, contorni, aperitivi, in cucina per la preparazione di piatti a base di carne e di pesce.



Ingredienti: Olive, acqua, sale.



Secchio: 10 kg | 5 kg | 3,5 Kg T | 2,1 Kg T



Busta: 500 gr



# OLIVE NERE INTERE PERANZANA

Le olive di varietà Peranzana sono tipiche della zona nord-ovest della provincia di Foggia.

Si presentano di colore marrone/violaceo, cangiante, tendente al nero.

Il gusto è inizialmente dolce per poi diventare intenso, leggermente amaro e con un sorprendente sentore di carciofo.

Si prestano a svariati impieghi, come antipasti, aperitivi e condimenti per sughi di carne e di pesce.



Ingredienti: Olive, acqua, sale.



Secchio: 10 kg | 5 kg | 3,5 Kg T | 2,1 Kg T



Busta: 500 gr



## OLIVE NERE LECCINE INTERE

Il Leccino, anche conosciuto come Leccio, è una varietà di origine toscana di facile coltivazione.

Si tratta di varietà che necessita una buona esposizione solare e un terreno ben drenato di tipo argilloso calcareo.

È molto diffuso dalla Toscana alla Campania. Olive di piccola pezzatura e dal gusto leggermente amarognolo ma piacevole al palato.

Sono ottime consumate come aperitivo oppure sulla pizza o nelle ricette a base di carne.



Ingredienti: Olive, acqua, sale.



Secchio: 10 kg | 5 kg | 3,5 Kg T | 2,1 Kg T



Busta: 500 gr



## OLIVE NERE

Le olive nere che utilizziamo sono della varietà "Conservolia" della zona di Amfissa in Grecia e delle varietà "Picual" e "Manzanilla" della zona a sud di Alessandria in Egitto. Dopo la raccolta vengono messe in salamoia al naturale per diversi mesi a maturare prima di essere pronte per la lavorazione. Il colore varia da marrone a violaceo con nocciolo. Ideali come antipasto, come secondi piatti e stuzzicanti negli aperitivi.



Ingredienti: Olive, acqua, sale.



Secchio: 10 kg | 5 kg | 3,5 Kg T | 2,1 Kg T



Busta: 500 gr



## OLIVE VERDI GRECIA

Le olive verdi intere o denocciolate della varietà "Halkidiki" provengono dal nord della Grecia.

Questa varietà di olive, dopo mesi di maturazione in salamoia al naturale, possono essere intere con il nocciolo oppure denocciolate. Il colore varia dal verde a verde chiaro a secondo la maturazione nella salamoia.

Queste olive di polpa carnosa e croccante sono ideali per essere consumate come antipasto, come contorno o negli aperitivi.

### Intere

Ingredienti: Olive, acqua, sale.



Secchio: 10 kg | 5 kg | 3,5 Kg T | 2,1 Kg T



Busta: 500 gr

### Denocciolate

Ingredienti: Olive, acqua, sale.



Secchio: 9 kg | 5 kg | 3 Kg T | 1,8 Kg T



Busta: 400 gr



# OLIVE VERDI SPAGNA DE NOCCIOLATE

Olive raccolte verdi e lavorate con metodo Sivigliano per una rapida deamarizzazione e fermentazione.

Provenienti dalla Andalusia in Spagna della cultivar "Hojiblanca".

Olive che vanno dal colore dal verde giallo a giallo paglierino.

Ottime per antipasti, nelle insalate e per guarnire focacce e pizze bianche.



Ingredienti: Olive, acqua, sale.



Secchio: 9 kg | 5 kg | 3 Kg T | 1,8 Kg T



Busta: 400 gr



Latta: 2 Kg



## OLIVE NERE CONFITES

Olive Nere sono ottenute dalla lavorazione di olive inviate e fatte diventare nere tramite ossidazione; in questo modo assumono un colore nero vivo brillante e un sapore dolce al palato. La varietà è "Hojblanca" della zona di Cordoba in Spagna.

Sono ottime nelle insalate e da mettere sulla pizza.



### Denocciolate

Ingredienti: Olive, acqua, sale



Latta: 2 Kg

### Intere

Ingredienti: Olive, acqua, sale



Latta: 2,5 Kg





## OLIVE NERE AL FORNO ROMANELLE

Olive la cui provenienza può essere diversa, normalmente viene utilizzata la varietà "Bella di Cerignola" la cui provenienza è la Puglia e la varietà "Halkidiki" proveniente dalla Grecia.

Le olive subiscono diverse lavorazioni prima di essere ossidate e infornate.

Dopo cotte hanno un profumo e un gusto dolce molto particolare, si possono accompagnare ad antipasti o in cucina.



Ingredienti: Olive, olio di semi di girasole.



Vaschetta termosaldata: 2,5 Kg



## POMODORI ESSICCATI AL SOLE

Ol pomodori secchi o essiccati sono un prodotto agro-alimentare ottenuto con l'essiccazione dei pomodori, in particolare con quelli di una varietà poco acquosa e dalla buccia consistente, come ad esempio i San Marzano.

Il periodo di raccolta ed essiccazione è dalla fine di luglio a fine agosto quando il pomodoro raggiunge la sua maturazione e il colore rosso intenso.

La provenienza di questo prodotto è la Puglia ma possono arrivare anche dal bacino del Mediterraneo.

Vengono utilizzati in cucina per preparare primi piatti.



Ingredienti: Pomodori secchi, sale.



Cartone 10 Kg



Busta: 1 Kg | 500 gr | 250 gr



## POMODORI SECCHI CONDITI

I pomodori secchi o essiccati sono un prodotto agro-alimentare ottenuto con l'essiccazione dei pomodori, in particolare con quelli di una varietà poco acquosa e dalla buccia consistente, come ad esempio i San Marzano.

Il periodo di raccolta ed essiccazione è dalla fine di luglio a fine agosto quando il pomodoro raggiunge la sua maturazione e il colore rosso intenso.

La provenienza di questo prodotto è la Puglia ma possono arrivare anche dal bacino del Mediterraneo. Prima di essere conditi e aromatizzati i pomodori secchi vengono messi in acqua e aceto per farli rinvenire, poi messi a scolare e successivamente conditi secondo ricetta.

Si prestano per essere consumati come antipasti o accompagnati a secondi piatti.



Ingredienti: Pomodori secchi, olio di semi di girasole, sale, erbe aromatiche, aglio, peperoncino.



Secchio: 5,5 kg | 3,5 Kg



Vaschetta termosaldata: 2 Kg | 1 Kg



## CAPPERI AL SALE

La pianta del cappero è un arbusto che cresce spontaneo sulle rocce ed ha foglie semplici, fiori rosati e frutti a bacca bislunga. Quando vengono raccolti hanno un colore verde intenso.

Della pianta si consumano i boccioli, detti capperi, e i frutti, noti come cucunci o frutti del cappero. Entrambi si conservano sott'olio, sotto aceto o sotto sale.

Provenienza bacino del Mediterraneo.

Le proprietà sono diverse tra le quali: diuretici, antinfiammatori, antitumorali.

Si utilizzano molto in cucina con carne e pesce, nelle insalate e nei primi piatti.



Ingredienti: Capperi, sale.



Secchio: 5 kg | 1 Kg | 400 gr



## LUPINI

La pianta del lupino, nota fin dai tempi antichi, è originaria dei paesi del Mediterraneo. In Italia è coltivata soprattutto in Puglia, Lazio, Campania e Calabria.

Hanno diverse proprietà, aiutano a ridurre il colesterolo cattivo, a perdere peso e a migliorare la digestione.

È un legume molto versatile che può essere utilizzato anche in cucina in diversi modi.



Ingredienti: Lupini, acqua, sale.



Secchio: 6 Kg



Busta: 500 gr



## ORIGANO A STELO

L'origano selvatico è una pianta perenne aromatica originaria del bacino del mediterraneo e può crescere fino ad una altezza di 2000 metri dal livello del mare.

Il suo aroma viene utilizzato per insaporire diverse pietanze tipiche soprattutto della Sicilia, della Calabria e della Campania.

La provenienza è della Sicilia della provincia di Agrigento



Ingredienti: Origano a stelo



Busta: 50 gr



## I NOSTRI PACKAGING



Secchio 10 Kg



Secchio 5 Kg



Secchio 3,5 Kg



Secchio 2,1 Kg



Secchiello 500 gr



Secchiello 250 gr

I nostri packaging soddisfino tutte le normative relative alla sicurezza alimentare.



## I NOSTRI PACKAGING



Vaschetta 2 Kg



Vaschetta 1 Kg



Busta 2 Kg



Busta 1 Kg



Busta 500 gr



Busta 500 gr



Busta 250 gr



Via F.lli Cervi, 1  
Trezzano sul Naviglio (MI)



02 35 95 1392



info@belloliva.it



[www.belloliva.it](http://www.belloliva.it)