



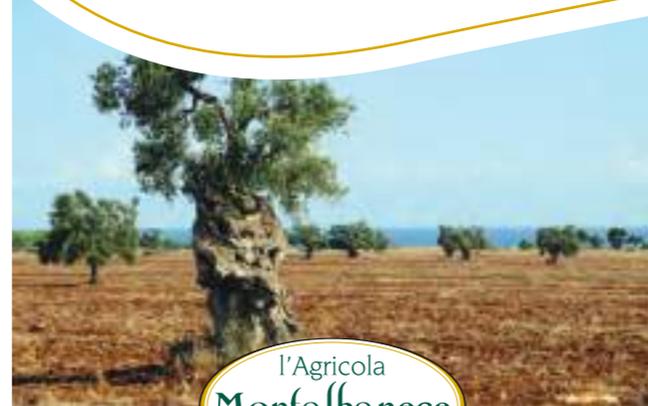
SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA



*"When an Extra Virgin Olive Oil, it is unquestionably excellent compared to others it is never due to an unusual chance or purely casual and unexpected circumstance, but for an unequivocal professional ability combined with the undeniable love for the olive tree "*



Parte integrante della tradizione  
è l'ospitalità  
riservata a quanti si rechino presso il frantoio.



SOCIETÀ COOPERATIVA  
C.da Aia Grande n.c. - 72017 Montalbano di Fasano  
**PUGLIA - BR - ITALIA**  
Tel/Fax (+39) 080 481 01 87  
[www.oliocoopmontalbano.it](http://www.oliocoopmontalbano.it) - [info@oliocoopmontalbano.it](mailto:info@oliocoopmontalbano.it)

*"Quando un olio Extra Vergine d'Oliva, è indiscutibilmente eccellente rispetto ad altri non lo è mai per una insolita casualità o circostanza puramente fortuita ed inaspettata, ma per una inequivocabile e notevole capacità professionale unita all'inderogabile amore per l'ulivo"*



  
L'Agricola  
**Montalbancese**



**Olio ExtraVergine  
di Oliva**

*dalla piana degli ulivi secolari di Puglia*



Dop Collina di Brindisi



## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - DOP

Denominazione di Origine Protetta "Collina di Brindisi"

Il termine DOP è l'acronimo di Denominazione di Origine Protetta e identifica quel prodotto, la cui qualità e caratteristiche, sono essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico e ai suoi intrinseci fattori naturali e umani.

L'olio extravergine di oliva Collina di Brindisi DOP è ottenuto dai frutti dell'olivo della varietà Ogliarola Salentina in misura non inferiore al 70%; per il restante 30% da altre varietà diffuse sul territorio fra cui Cellina di Nardò, Coratina, Frantoio, Leccino e Piccoline

Caratteristiche al consumo – Caratteristiche organolettiche: intensità di "fruttato" almeno media, sensazione di foglia, erba e simili almeno leggera, sensazione di amaro leggera, sensazione di piccante debole o leggera, valore minimo di Panel Test: 6,5.

Caratteristiche chimico – fisiche: acidità massima uguale o minore ai valori 0,80%, numero di perossidi uguale o minore al valore 14 Meq/Kg, K 232 uguale o minore al valore 2,40, K 270 uguale o minore al valore 0,16, percentuale massima di acido linolenico 0,8%, percentuale massima di acido linoleico 11%, intervallo di valori del rapporto oleico/linoleico: 6-7.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo usato a crudo su marinade di pesce, crostacei al vapore, molluschi gratinati, carni bianche ai ferri, verdure grigliate e zuppe di legumi.

*The term DOP is the acronym of Protected Designation of Origin and identifies that product, whose quality and characteristics are essentially attributable to the geographical environment and its intrinsic natural and human factors*

*The "Collina di Brindisi" DOP extra virgin olive oil is obtained from the olives of the Ogliarola Salentina variety in an amount not less than 70%; for the remaining 30% from other varieties spread throughout the territory including Cellina di Nardò, Coratina, Frantoio, Leccino and Piccoline*

*Consumption characteristics - Organoleptic characteristics: intensity of "fruity" at least medium, feeling of leaf, grass and similar at least light, feeling of slight bitterness, feeling of weak or light spicy, minimum value of Panel Test: 6.5.*

*Chemical-physical characteristics: maximum acidity equal to or less than the values 0.80%, number of peroxides equal to or less than the value 14 Meq / Kg, K 232 equal to or less than the value 2.40, K 270 equal to or less than the value 0, 16, maximum percentage of linolenic acid 0.8%, maximum percentage of linoleic acid 11%, range of values of the oleic / linoleic ratio: 6-7.*

### RECOMMENDED USE

*Excellent if drizzled raw over fish marinades, steamed shell-fish, grilled mollusks, grilled white meat, grilled vegetables and legume soups.*



**Agricola Montalbano Soc. Coop.**

C.da Aia Grande n.c. - 72017 Montalbano di Fasano - (BR) - IT

Tel/Fax (+39) 080 481 01 87 - [www.oliocoopmontalbano.it](http://www.oliocoopmontalbano.it) - [info@oliocoopmontalbano.it](mailto:info@oliocoopmontalbano.it) - [lagricola.montalbano@pec.oliocoopmontalbano.it](mailto:lagricola.montalbano@pec.oliocoopmontalbano.it)



## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA QUALITÀ SOSTENIBILE

Sistema di Qualità Nazionale - Produzione Integrata

Blend olio EVO a Marchio SONPI: la nuova cultura e filosofia del Blending olio EVO a "Qualità Sostenibile"

L'Olio Blend EVO a Marchio Qualità Sostenibile è l'abilità di creare un prodotto teso a valorizzare le diverse tipologie di olive, amalgamando in modo solerte e con tecniche specifiche sapori e aromi di colture differenti; infondendo nel consumatore finale un'esperienza sensoriale sublime, che partendo da profumi e piaceri noti regala un risultato pregevole.

Un lavoro di valorizzazione realizzato da esperti del settore interni alla Coop Montalbano che prendono il nome di Blendmasters olio. Il Blendmaster ha una vasta cultura e una eccellente conoscenza di agronomia, chimica e biologia dell'olivo prima dell'olio dopo. Il suo ruolo è proprio quello di esplorare oliveti e sapori di diverse varietà, per trasferirli nel blend olio e regalare al consumatore finale, attraverso i sensi principalmente di olfatto e gusto, un amabile viaggio alla scoperta di nuove delizie.

L'esigenza dell'olio extravergine di oliva blend, nasce dall'idea che non esiste in natura una qualità di olive migliore ed esclusiva, tutt'altro, i Soci della cooperativa "L'Agricola Montalbancsc", detengono una ricchezza olivicola straordinaria, che, fondendo cultivar e ambiente di coltivazioni distinte, è in grado di dare vita ad un prodotto eccelso e affascinante con intonazioni differenti.

Volendolo parafrasare il Blend olio di oliva al settore musicale, potremmo dire che l'olio extravergine di oliva blend, è una contaminazione di generi che mescola ritmi variegati come il pop, la classica e il jazz, comunicando a chi lo sceglie, un'attrazione singolare, senza eludere l'aspetto costruttivo che può conferire sul mercato, in un mondo sempre più globalizzato.

Caratteristiche del blend Olio EVO a Marchio SONPI al consumo:

- Colore: da giallo a giallo-verde
- Odore: fruttato di lieve o media intensità
- Sapore: fruttato con sensazione decisa di dolce ed eventuale leggera sensazione di piccante e/o sensazione appena percettibile di amaro
- Acidità libera: non superiore a grammi 0,4 per 100 grammi di olio
- Numero perossidi: inferiore o uguale a 10 MeqO<sub>2</sub>/Kg
- K 232: inferiore o uguale a 2,30
- K 270: superiore o uguale a 0,160
- Panel test: punteggio superiore o uguale a 6,5

Ideale con i cibi:

- Frutti di mare in insalata
- Risotti di zucca
- Coniglio in bianco
- Petto di pollo al limone
- Branzino al cartoccio
- Preparazione di frittura nobili
- Pappardelle al pesto
- Pollo al curry con cipolla e mele
- Involtini di fesa di tacchino
- Spiedini di salmone e zucchina al miele
- Fiori di zucca fritte
- Orata e/o spigola al sale

Oil Blend EVO in SONPI Brand: the new culture and philosophy of the Blending EVO oil with "Sustainable Quality"

The Blend EVO Oil in Sustainable Quality Brand is the ability to create a product aimed at enhancing the different types of olives, mixing flavors and aromas of different crops in a solvent way with specific techniques; instilling in the final consumer a sublime sensory experience, which, starting from known scents and pleasures, gives a valuable result.

A work of enhancement carried out by experts of the sector inside the Coop Montalbano who take the name of Blendmasters oil. The Blendmaster has a vast culture and excellent knowledge of agronomy, chemistry and biology of the olive before oil. Its role is precisely to explore olive groves and flavors of different varieties, to transfer them to the oil blend and to give the end consumer, through the senses mainly of smell and taste, a lovely journey to discover new delights.

The need for extra virgin olive oil blends, stems from the idea that there is no better and more exclusive quality of olives in nature, far from it, the members of the cooperative "L'Agricola Montalbancsc, hold an extraordinary olive wealth, which, by merging cultivar and environment of distinct cultivations, it is able to give life to an excellent and fascinating product with different intonations.

To paraphrase the olive oil Blend to the music sector, we could say that the blend extra virgin olive oil is a contamination of genres that mixes varied rhythms such as pop, classical and jazz, communicating an attraction to those who choose it singular, without evading the constructive aspect that it can confer on the market, in an increasingly globalized world.

Characteristics of the blend EVO Oil in SONPI brand to consumption:

- Color: from yellow to yellow-green
- Smell: fruity of slight or medium intensity
- Taste: fruity with a firm sensation of sweetness and possible slight spicy sensation and / or barely perceptible bitter sensation
- Free acidity: no more than 0.4 grams per 100 grams of oil
- Number of peroxides: less than or equal to 10 MeqO<sub>2</sub> / Kg
- K 232: less than or equal to 2.30
- K 270: greater than or equal to 0.160
- Panel test: score higher than or equal to 6.5

Ideal with food:

- Seafood in salads
- Pumpkin risottos
- Rabbit in white
- Lemon chicken breast
- Sea bass in foil
- Preparation of noble fries
- Pappardelle with pesto
- Chicken curry with onion and apples
- Turkey top rolls
- Skewers of salmon and courgette with honey
- Fried pumpkin flowers
- Sea bream and / or sea bass in salt



l'Agricola Montalbancsc Soc. Coop.

C.da Aia Grande n.c. - 72017 Montalbano di Fasano - (BR) - IT

Tel/Fax (+39) 080 481 01 87 - [www.oliocoopmontalbano.it](http://www.oliocoopmontalbano.it) - [info@oliocoopmontalbano.it](mailto:info@oliocoopmontalbano.it) - [lagricola.montalbancsc@pec.oliocoopmontalbano.it](mailto:lagricola.montalbancsc@pec.oliocoopmontalbano.it)



## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA Monovarietale "FRANTOIO"

Conosciuta anche con il sinonimo di Gentile, Razzo questa cultivar è diffusa in Italia ed è la più conosciuta a livello nazionale. È una pianta caratterizzata da elevata e costante produttività e grande adattabilità alle condizioni climatiche più diverse. Estremamente precoce nella maturazione delle drupe. L'olio ottenuto è fine e di gusto particolarmente delicato, caratterizzato da note erbacee dal fruttato intenso leggermente amaro-piccante

### PROFILO ORGANOLETTICO

L'olio extravergine di oliva proveniente dalla cultivar Frantoio è caratterizzato dal colore verde netto con deboli note giallognole che si distingue per il gusto fruttato d'oliva di media-forte intensità, complesso ed elegante con ampi toni vegetali che riportano al cardo e al carciofo su un fondo di mandorla

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo usato a crudo, per esaltare il gusto ed il profumo della cucina di tutti i giorni. Adatto ad impreziosire le verdure di ogni stagione, da quelle coltivate quali asparagi, carciofi, melanzane, peperoni, zucchine, pomodori, a tutte quelle selvatiche.

MATERIE PRIME: Olio extra vergine di oliva  
ORIGINE: 100% Italiana  
CULTIVAR: Frantoio al 100%  
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:  
ACIDITÀ:  $\leq 0,25\%$  max 0,35%  
INDICE DI PEROSSIDI: (mEq di O<sub>2</sub>/Kg)  $\leq 10$   
K 232:  $\leq 2$  max 2,5  
K 270:  $\leq 0,15$  max 0,20  
DELTA K:  $\leq 0,00$  max 0,01  
POLIFENOLI TOTALI:  $\geq 150$  mg/kg  
ESTRATTO A FREDDO NON FILTRATO  
COLORE VERDE CON RIFLESSI COLOR ORO  
SAPORE DELICATO ARMONICO  
PROFUMO FRUTTATO MEDIO

*Also known as the synonym of Gentile, Razzo this cultivar is widespread in Italy and is the most known nationally. It is a plant characterized by high and constant productivity and great adaptability to the most diverse climatic conditions. Extremely early in the ripening of the drupes. The oil obtained is fine and with a particularly delicate taste, characterized by herbaceous notes with an intense fruity, slightly bitter-spicy*

### ORGANOLEPTIC PROFILE

*The extra virgin olive oil from the Frantoio cultivar is characterized by a clear green color with faint yellowish notes that is distinguished by the fruity taste of medium-strong intensity olive, complex and elegant with ample vegetal tones that recall thistle and artichoke on an almond ground*

### RECOMMENDED PAIRINGS

*Excellent used raw, to enhance the taste and aroma of everyday cooking. Suitable for embellishing vegetables of all seasons, from those cultivated such as asparagus, artichokes, aubergines, peppers, courgettes, tomatoes, to all wild ones.*

RAW MATERIALS: Extra virgin olive oil  
ORIGIN: 100% Italian  
CULTIVAR: 100% crusher  
CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS:  
ACIDITY:  $\leq 0,25\%$  max 0,35%  
INDEX OF PEROXIDES: (mEq of O<sub>2</sub> / Kg)  $\leq 10$   
K 232:  $\leq 2$  max 2,5  
K 270:  $\leq 0,15$  max 0,20  
DELTA K:  $\leq 0,00$  max 0,01  
TOTAL POLYPHENOLS:  $\geq 150$  mg / kg  
COLD NOT FILTERED EXTRACT  
GREEN COLOR WITH GOLD COLOR REFLECTIONS  
DELICATE HARMONIC TASTE  
MEDIUM FRUITY FRUIT

l'Agricola Montalbanese Soc. Coop.

C.da Aia Grande n.c. - 72017 Montalbano di Fasano - (BR) - IT

Tel/Fax (+39) 080 481 01 87 - [www.oliocoopmontalbano.it](http://www.oliocoopmontalbano.it) - [info@oliocoopmontalbano.it](mailto:info@oliocoopmontalbano.it) - [lagricola.montalbanese@pec.oliocoopmontalbano.it](mailto:lagricola.montalbanese@pec.oliocoopmontalbano.it)



## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA Monovarietale "CORATINA"

Olio extra vergine di oliva estratto in purezza dalle varietà di ulivo la Coratina. Alla base di quest'olio c'è una delle migliori cultivar del territorio pugliese, che gli conferisce un sapore caratteristico e genuino, con punte vivaci di amaro e piccante.

### PROFILO ORGANOLETTICO

Verde con leggere sfumature giallo-oro, porge un ampio e piacevole profumo di fruttato denso. Presenta un gusto fresco, dalla tendenza amarognola, con note intense di mandorla verde e rucola, e un sentore speziato di pepe bianco.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Eccezionale su zuppe di legumi e cereali e carni rosse ai ferri.

MATERIE PRIME: Olio extra vergine di oliva

ORIGINE: 100% Italiana

CULTIVAR: Coratina al 100%

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

ACIDITÀ:  $\leq 0,25\%$  max 0,4%

INDICE DI PEROSSIDI: (mEq di O<sub>2</sub>/Kg)  $\leq 10$

K 232:  $\leq 2$  max 2,5

K 270:  $\leq 0,15$  max 0,20

DELTA K:  $\leq 0,00$  max 0,01

POLIFENOLI TOTALI:  $\geq 200$  mg/kg

ESTRATTO A FREDDO NON FILTRATTO

COLOR VERDE INTENSO CON RIFLESSI GIALLO-ORO

SAPORE AMARO-PICCANTE

PROFUMO FRUTTATO INTENSO

*Extra virgin olive oil extracted from the Coratina olive variety. At the base of this oil there is one of the best cultivars of the Apulian territory, which gives it a characteristic and genuine taste, with lively bits of bitter and spicy.*

### ORGANOLEPTIC PROFILE

*Green with light yellow-gold nuances, it offers a wide and pleasant scent of thick fruity. It has a fresh taste, with a bitter tendency, with intense notes of green almond and rocket, and a spicy hint of white pepper.*

### RECOMMENDED COMBINATIONS

*Exceptional on legume and cereal soups and grilled red meats.*

RAW MATERIALS: Extra virgin olive oil

ORIGIN: 100% Italian

CULTIVAR: 100% Coratina

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS: ACIDITY:  $\leq 0.25\%$  max 0.4%

INDEX OF PEROXIDES: (mEq of O<sub>2</sub> / Kg)  $\leq 10$

K 232:  $\leq 2$  max 2.5

K 270:  $\leq 0.15$  max 0.20 DELTA K:  $\leq 0.00$  max 0.01

TOTAL POLYPHENOLS:  $\geq 200$  mg / kg

COLD NOT FILTERED EXTRACT

INTENSE GREEN COLOR WITH YELLOW-GOLD REFLECTIONS BITTER-SPICY

FLAVOR INTENSE

FRUITY FRUIT

L'Agricola Montalbanese Soc. Coop.

C.da Aia Grande n.c. - 72017 Montalbano di Fasano - (BR) - IT

Tel/Fax (+39) 080 481 01 87 - [www.oliocoopmontalbano.it](http://www.oliocoopmontalbano.it) - [info@oliocoopmontalbano.it](mailto:info@oliocoopmontalbano.it) - [lagricola.montalbanese@pec.oliocoopmontalbano.it](mailto:lagricola.montalbanese@pec.oliocoopmontalbano.it)



## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA Monovarietale "OGGIAROLA"

L'olio extravergine di oliva Ogliarola nasce dagli uliveti secolari pugliesi: l'antica e pregiata varietà, Ogliarola Salentina, conosciuta anche con i sinonimi di Pizzuta e Chiarita, ha caratterizzato il nostro territorio rendendolo unico al mondo. Questo paesaggio agrario millenario non è solo luogo di produzione agricola ma è un sistema complesso che l'uomo ha strutturato nei secoli arricchendolo di testimonianze storiche, sociali, culturali e archeologiche di incommensurabile valore.

### PROFILO ORGANOLETTICO

Di colore giallo oro con leggeri riflessi verdolini, abbastanza viscoso. All'olfatto è molto piacevole, media l'intensità dei profumi fruttati con un caratteristico sentore mandorlato. Il sentore di amaro e piccante risulta molto equilibrato, di media intensità. Nel complesso un olio armonioso, elegante con un suo carattere che riesce a coniugare aromaticità e corpo. Un olivo antichissimo da cui si ottiene un extra vergine molto moderno che incarna perfettamente il gusto della stragrande maggioranza dei consumatori che cerca prodotti di qualità in grado di sostenere la maggior parte dei piatti senza mai apparire troppo "protagonista".

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Un filo a crudo su crema di verza, patate con funghi porcini, su un trancio di pesce spada al rosmarino o su spigola al cartoccio oppure, primi piatti, zuppe di legumi, bruschette e arrosti di carni bianche.

MATERIE PRIME: Olio extra vergine di oliva  
ORIGINE: 100% Italiana  
CULTIVAR: Ogliarola al 100%  
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:  
ACIDITÀ:  $\leq 0,25\%$  max 0,5%  
INDICE DI PEROSSIDI: (mEq di O<sub>2</sub>/Kg)  $\leq 10$   
K 232:  $\leq 2$  max 2,5  
K 270:  $\leq 0,15$  max 0,20  
DELTA K:  $\leq 0,00$  max 0,01  
POLIFENOLI TOTALI:  $\geq 100$  mg/kg  
ESTRATTO A FREDDO NON FILTRATO  
COLOR ORO CON RIFLESSI GIALLO-VERDE  
SAPORE DELICATO ARMONICO  
PROFUMO FRUTTATO LEGGERO

*Ogliarola extra virgin olive oil comes from the ancient olive groves of Puglia: the ancient and precious variety, Ogliarola Salentina, also known with the synonyms of Pizzuta and Chiarita, has characterized our territory making it unique in the world. This millennial agricultural landscape is not only a place of agricultural production but it is a complex system that man has structured over the centuries, enriching it with historical, social, cultural and archaeological testimonies of immeasurable value.*

### ORGANOLEPTIC PROFILE

*Golden yellow with light green reflections, quite viscous. Its aroma is very pleasant, averaging the intensity of the fruity aromas with a characteristic almond scent. The bitter and spicy scent is very balanced, of medium intensity. Overall a harmonious, elegant oil with its own character that manages to combine aromaticity and body. An ancient olive tree from which a very modern extra virgin olive oil is obtained which perfectly embodies the taste of the vast majority of consumers who look for quality products that can support most dishes without ever appearing too "protagonist".*

### RECOMMENDED COMBINATIONS

*A raw wire on savoy cabbage, potatoes with porcini mushrooms, on a slice of swordfish with rosemary or on sea bass baked in foil, or first courses, legume soups, bruschetta and roasted white meats.*

RAW MATERIALS: Extra virgin olive oil

ORIGIN: 100% Italian

CULTIVAR: 100% Ogliarola

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS:

ACIDITY:  $\leq 0,25\%$  max 0,5%

INDEX OF PEROXIDES: (mEq of O<sub>2</sub> / Kg)  $\leq 10$

K 232:  $\leq 2$  max 2,5

K 270:  $\leq 0,15$  max 0,20

DELTA K:  $\leq 0,00$  max 0,01

TOTAL POLYPHENOLS:  $\geq 100$  mg / kg

COLD NOT FILTERED EXTRACT

GOLD COLOR WITH YELLOW-GREEN REFLECTIONS

DELICATE HARMONIC TASTE

LIGHT FRUITY FRUIT

L'Agricola Montalbano Soc. Coop.

C.da Aia Grande n.c. - 72017 Montalbano di Fasano - (BR) - IT

Tel/Fax (+39) 080 481 01 87 - [www.oliocoopmontalbano.it](http://www.oliocoopmontalbano.it) - [info@oliocoopmontalbano.it](mailto:info@oliocoopmontalbano.it) - [lagricola.montalbano@pec.oliocoopmontalbano.it](mailto:lagricola.montalbano@pec.oliocoopmontalbano.it)



## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA Monovarietale "LECCINO"

Il Leccino è tra le varietà di olive più diffuse in Italia e anche tra le più rustiche. Probabilmente deve la sua origine alla Toscana dove vi è il maggior numero di alberi piantati, subito dopo vi è la Puglia. La sua ampia e trasversale diffusione è probabilmente dovuta alle caratteristiche della cultivar Leccino.

Un'attenta selezione della cultivar Leccino, ci consente di ottenere un ottimo extravergine gradevolmente fruttato.

### PROFILO ORGANOLETTICO

Monocultivar Leccino è un olio extra vergine d'oliva fruttato, con note di mandorla fresca. Lo caratterizzano proprietà organolettiche dolci e delicate. Rotondo al palato, con una leggera sensazione erbacea e sentore di mandorla

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Da usare per una gustosa e salutare cucina di tutti i giorni, sia a crudo che per preparazioni in cottura. Indicato per crudità di pesce e carni, torte dolci e salate, formaggi stagionati e per piatti complessi e speziati, dove la ricchezza di sapori trova la massima esaltazione.

MATERIE PRIME: Olio extra vergine di oliva  
ORIGINE: 100% Italiana  
CULTIVAR: Leccino al 100%  
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:  
ACIDITÀ:  $\leq 0,25\%$  max  $0,35\%$   
INDICE DI PEROSSIDI: (mEq di O<sub>2</sub>/Kg)  $\leq 10$   
K 232:  $\leq 2$  max 2,5  
K 270:  $\leq 0,15$  max 0,20  
DELTA K:  $\leq 0,00$  max 0,01  
POLIFENOLI TOTALI:  $\geq 150$  mg/kg  
ESTRATTO A FREDDO NON FILTRATO  
COLOR VERDE CON RIFLESSI  
SAPORE DELICATO ARMONICO  
PROFUMO FRUTTATO MEDIO

*Leccino is one of the most common varieties of olives in Italy and also among the most rustic. Probably owes its origin to Tuscany where there is the greatest number of trees planted, immediately afterwards there is Puglia. Its wide and transversal diffusion is probably due to the characteristics of the Leccino cultivar.*

*A careful selection of the Leccino cultivar allows us to obtain an excellent pleasantly fruity extra virgin.*

### ORGANOLEPTIC PROFILE

*Monocultivar Leccino is a fruity extra virgin olive oil, with notes of fresh almond. It is characterized by sweet and delicate organoleptic properties. Round on the palate, with a slight herbaceous sensation and a hint of almond*

### RECOMMENDED COMBINATIONS

*To be used for a tasty and healthy everyday cuisine, both raw and for cooking preparations. Suitable for fish and meat crudités, sweet and savory pies, seasoned cheeses and for complex and spicy dishes, where the richness of flavors finds the greatest exaltation.*

RAW MATERIALS: Extra virgin olive oil

ORIGIN: 100% Italian

CULTIVAR: 100% Leccino

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS:

ACIDITY:  $\leq 0,25\%$  max  $0,35\%$

INDEX OF PEROXIDES: (mEq of O<sub>2</sub> / Kg)  $\leq 10$

K 232:  $\leq 2$  max 2,5

K 270:  $\leq 0,15$  max 0,20

DELTA K:  $\leq 0,00$  max 0,01

TOTAL POLYPHENOLS:  $\geq 150$  mg / kg

COLD NOT FILTERED EXTRACT

GREEN COLOR WITH REFLECTIONS

DELICATE HARMONIC TASTE

MEDIUM FRUITY FRUIT

l'Agricola Montalbana Soc. Coop.

C.da Aia Grande n.c. - 72017 Montalbano di Fasano - (BR) - IT

Tel/Fax (+39) 080 481 01 87 - [www.oliocoopmontalbano.it](http://www.oliocoopmontalbano.it) - [info@oliocoopmontalbano.it](mailto:info@oliocoopmontalbano.it) - [lagricola.montalbana@pec.oliocoopmontalbano.it](mailto:lagricola.montalbana@pec.oliocoopmontalbano.it)



## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA Multivarietale - Convenzionale

"Quando un olio è decisamente superiore ad altri non lo è mai per uno strano e fortuito caso, ma per esplicita competenza professionale".  
(Luigi Caricato, Oleologo)

### COME NASCONO I NOSTRI OLI EVO

- La qualità di un olio EVO dipende in misura determinante da tre fattori importantissimi: qualità delle olive (integrità, vigore e sanità); tecniche colturali e ambiente. Solo così si riesce a preservarne "l'anima" che si trasformerà in un buon olio.
- Le nostre olive sono raccolte tra Ottobre e Novembre in funzione del grado di maturazione che caratterizzano i nostri oli EVO. È una fase delicata, svolta a mano con agevolatori meccanici con il solo posizionamento di reti mobili.
- Le olive sono frante entro 24 ore dalla raccolta con un processo di estrazione a ciclo continuo a ridotto impatto ossidativo e riconosciuti "a freddo".
- Dopo la frangitura, l'olio viene immediatamente stoccato in recipienti di acciaio per esaltare la sua qualità e prolungare la sua conservazione. Non viene assolutamente eseguita la filtrazione meccanica ma solo decantazione naturale con cicli di travaso continui eseguiti sotto azoto.
- In seguito l'olio ottenuto viene assaggiato, valutato e mantenuto separato dalle altre frangiture per la nascita dei monovarietali di Coratina, Ogliarola, Frantoio e Leccino oppure, miscelati, nelle giuste proporzioni, tra di loro per la nascita dell'olio EVO Blending.
- Successivamente l'olio viene sottoposto ad analisi chimica-fisica, organolettiche e multiresiduale, prima di essere imbottigliato.
- L'OLIO extravergine di oliva del frantoio sociale "L'Agricola Montalbanese Montalbano" garantisce la tracciabilità assoluta: è prodotto esclusivamente con olive raccolte sui terreni dei Soci.
- Per preservare l'alta qualità l'olio è stoccato in contenitori di acciaio, a temperatura controllata (15°C), al riparo dalla luce e dall'aria, in un luogo asciutto e pulito, in modo che il prodotto mantenga inalterate le proprie caratteristiche nutrizionali e la freschezza aromatica. Il mantenimento di queste regole assicura all'olio un alto contenuto di polifenoli sostanze che sono in grado di agire come potenti antiossidanti e che influenzano in modo considerevole la durata nel tempo delle qualità organolettiche dell'olio.

"It is not by chance that an oil is superior to others. Often that happens it is the result of pure professional competence".  
(Luigi Caricato, Oleologist)

### HOW OUR OLI EVOS ARE BORN

- The quality of an EVO oil depends crucially on three very important factors: quality of the olives (integrity, vigor and health); cultivation techniques and the environment. This is the only way to preserve "the soul" that will turn into a good oil.
- Our olives are harvested between October and November depending on the degree of ripeness that characterize our EVO oils. It is a delicate phase, carried out by hand with mechanical facilitators with the only positioning of mobile networks.
- The olives are pressed within 24 hours of harvesting with a continuous cycle extraction process with reduced oxidative impact and recognized as "cold".
- After pressing, the oil is immediately stored in steel containers to enhance its quality and prolong its preservation. The mechanical filtration is absolutely not performed but only natural decantation with continuous transfer cycles performed under nitrogen.
- Then the oil obtained is tasted, evaluated and kept separate from the other crushings for the birth of the monovarietals of Coratina, Ogliarola, Frantoio and Leccino or, mixed, in the right proportions, between them for the birth of the EVO Blending oil.
- Subsequently the oil is subjected to chemical-physical analysis, organoleptic and multiresidual, before being bottled.
- The extra virgin olive oil of the social crusher "L'Agricola Montalbanese Montalbano" guarantees absolute traceability: it is produced exclusively with olives harvested from the members' lands.
- To preserve the high quality the oil is stored in steel containers, at a controlled temperature (15 ° C), away from light and air, in a dry and clean place, so that the product keeps unchanged the own nutritional characteristics and aromatic freshness. Maintaining these rules ensures that the oil has a high content of polyphenols, substances which are able to act as powerful antioxidants and which considerably influence the durability of the organoleptic qualities of the oil



L'Agricola Montalbanese Soc. Coop.

C.da Aia Grande n.c. - 72017 Montalbano di Fasano - (BR) - IT

Tel/Fax (+39) 080 481 01 87 - [www.oliocoopmontalbano.it](http://www.oliocoopmontalbano.it) - [info@oliocoopmontalbano.it](mailto:info@oliocoopmontalbano.it) - [lagricola.montalbanaese@pec.oliocoopmontalbano.it](mailto:lagricola.montalbanaese@pec.oliocoopmontalbano.it)



la raccolta  
collection



la lavorazione  
processing



Dalla potatura alla raccolta, dalla macinatura al consumo, la coltivazione dell'ulivo in Puglia è da sempre circondata da un atavico rispetto e dedizione. Ogni goccia d'olio diventa preziosa e racchiude in sé tutto un mondo di saperi e sapori unico e inimitabile.

Dalle piante vengono colti a mano i frutti giunti alla corretta maturazione, per ottenere un olio dal gusto fruttato ed a bassa acidità. Le olive appena raccolte e collocate in apposite cassette fanno il loro ingresso in frantoio, in uno spazio arieggiato dove, in attesa di essere molite, vengono conservate al fresco e all'ombra. Segue la lavorazione in frantoio, in cui l'esperienza dei metodi tradizionali si affianca alla modernità del processo produttivo, igienicamente controllato al fine di preservare il prodotto da alterazioni chimiche dannose. Il risultato è un olio extra vergine d'oliva davvero unico per fragranza, colore, sapore e qualità.

Per la bontà delle proprie olive e le pratiche virtuose di produzione integrata e sostenibile, i 140 soci olivicoltori della cooperativa "La Montalbanese", hanno ottenuto la certificazione di qualità SQNPI.

Dalla terra all'ulivo, dall'oliva alle tavole, tutto il buono di Puglia, oggi con un'ulteriore garanzia di qualità.

*From pruning to harvesting, from grinding to consumption, the cultivation of olives in Puglia has always been surrounded by an atavistic respect and dedication. Every drop of oil becomes precious and embodies a whole world of unique and inimitable flavors and tastes.*

*From the plants the fruits that have reached the correct maturation are picked by hand, to obtain an oil with a fruity taste and low acidity. The freshly picked olives placed in special crates make their entry into the mill, in an airy space where, waiting to be pressed, they are kept in a cool and shady place. Following the experience of traditional methods is combined with the modernity of the production process, hygienically controlled in order to preserve the product from harmful chemical alterations. The result is an extra virgin olive oil that is truly unique in terms of fragrance, color, flavor and quality.*

*For the goodness of their olives and the virtuous practices of integrated and sustainable production, the 140 olive-growing partners of the "La Montalbanese" cooperative, have obtained the SQNPI quality certification.*

*From the land to the olive tree, from the olive to the tables, all the good of Puglia, today with a further guarantee of quality.*



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

L'Agricola Montalbanesc Soc. Coop.

C.da Aia Grande n.c. - 72017 Montalbano di Fasano - (BR) - IT

Tel/Fax (+39) 080 481 01 87 - [www.oliocoopmontalbano.it](http://www.oliocoopmontalbano.it) - [info@oliocoopmontalbano.it](mailto:info@oliocoopmontalbano.it) - [lagricola.montalbanese@pec.oliocoopmontalbano.it](mailto:lagricola.montalbanese@pec.oliocoopmontalbano.it)



## La cooperativa agricola "Montalbancese"

deve il suo nome al luogo in cui si trova, cioè Montalbano di Fasano, nella provincia settentrionale di Brindisi, fra le colline dell'Alto Salento e il mar Adriatico. Proprio questa vicinanza al mare crea il clima più adatto alla coltivazione degli ulivi, piante millenarie a testimonianza che la produzione dell'olio è stata un'attività primaria da epoche molto remote.

Il Dolmen di Montalbano, la via Traiana, i siti archeologici, le masserie storiche e i frantoi ipogei, le lame, gli insediamenti rupestri, creano numerosi habitat naturali in un territorio complesso e ricco di valori da salvaguardare e promuovere.

In questo contesto si è costituito il Parco Naturale Regionale Dune Costiere che assieme agli operatori agricoli, svolge un ruolo di tutela ambientale e sviluppo economico sostenibile di particolare rilevanza, con progetti di tutela delle colture con metodi biologici e sistemi di qualità con produzione integrata.

Forti di questo patrimonio naturale, la Cooperativa con i suoi soci olivicoltori, porta avanti una tradizione olearia che si perpetua da generazioni e che da sempre ha come primo obiettivo la qualità nel pieno rispetto dell'ambiente e delle tradizioni.

Percorrendo con passione questa strada, da oltre cinquant'anni la Cooperativa con i soci, veri protagonisti di questo territorio, continua a seguire tutti i processi della lavorazione.



*Per la bontà delle proprie olive e le pratiche virtuose di produzione integrata e sostenibile, i 140 soci olivicoltori della cooperativa "La Montalbancese", hanno ottenuto la certificazione di qualità SQNPI. Dalla terra all'ulivo, dall'oliva alle tavole, tutto il buono di Puglia, oggi con un'ulteriore garanzia di qualità.*





SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA



l'Agricola  
**Montalbanese**

Società Cooperativa

C.da Aia Grande n.c. - 72017 Montalbano di Fasano - (BR) - IT

Tel/Fax (+39) 080 481 01 87 - [www.oliocoopmontalbano.it](http://www.oliocoopmontalbano.it)

[info@oliocoopmontalbano.it](mailto:info@oliocoopmontalbano.it) - [lagricola.montalbanese@pec.oliocoopmontalbano.it](mailto:lagricola.montalbanese@pec.oliocoopmontalbano.it)