



SPINOSANTO®

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ED
ALTRE ECCELLENZE DALLE NOSTRE
TERRE ALLE VOSTRE TAVOLE

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND OTHER SPECIALITIES
FROM OUR LANDS TO YOUR TABLES.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA UND ANDERE KÖSTLICHKEITEN
AUS UNSEREN LÄNDERN AUF EURE TISCHEE.

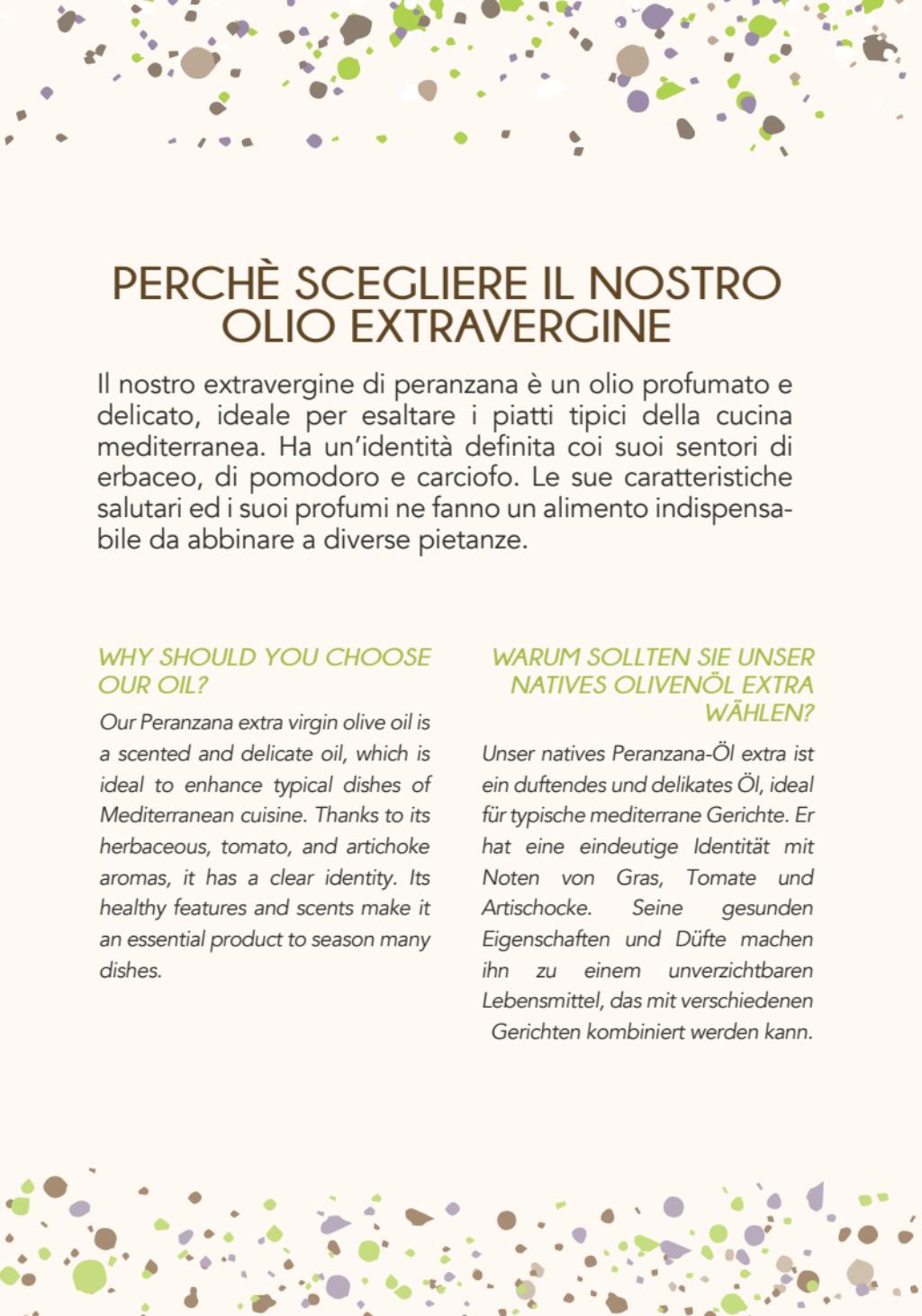
PRODOTTO 100% ITALIANO

100% ITALIAN PRODUCT - 100 % ITALIENISCHES PRODUKT



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA MONOCULTIVAR DI PERANZANA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL PERANZANA MONOCULTIVAR
NATIVES OLIVENÖL EXTRA "MONOCULTIVAR PERANZANA"



PERCHÈ SCEGLIERE IL NOSTRO OLIO EXTRAVERGINE

Il nostro extravergine di peranzana è un olio profumato e delicato, ideale per esaltare i piatti tipici della cucina mediterranea. Ha un'identità definita coi suoi sentori di erbaceo, di pomodoro e carciofo. Le sue caratteristiche salutari ed i suoi profumi ne fanno un alimento indispensabile da abbinare a diverse pietanze.

WHY SHOULD YOU CHOOSE OUR OIL?

Our Peranzana extra virgin olive oil is a scented and delicate oil, which is ideal to enhance typical dishes of Mediterranean cuisine. Thanks to its herbaceous, tomato, and artichoke aromas, it has a clear identity. Its healthy features and scents make it an essential product to season many dishes.

WARUM SOLLTEN SIE UNSER NATIVES OLIVENÖL EXTRA WÄHLEN?

Unser natives Peranzana-Öl extra ist ein duftendes und delikates Öl, ideal für typische mediterrane Gerichte. Er hat eine eindeutige Identität mit Noten von Gras, Tomate und Artischocke. Seine gesunden Eigenschaften und Düfte machen ihn zu einem unverzichtbaren Lebensmittel, das mit verschiedenen Gerichten kombiniert werden kann.

ALTRÉ ECCELLENZE DEL TERRITORIO

OTHER SPECIALITIES FROM OUR TERRITORY

ANDERE VORZÜGE DES GEBIETS



OLIVE DI PERANZANA IN SALAMOIA, ottime per antipasti o aperitivi, possono essere abbinate ad insalate o per condire primi o secondi.

PICKLED PERANZANA OLIVES, they are perfect to be served as appetizers or snacks during aperitives, they can be added to salads or used to season first and second courses.

PERANZANA-OLIVEN IN SALZLAKE SALAMOIA, eignet sich für Vorspeisen oder Aperitifs, sie können mit Salaten oder als Würze für Vor- und Hauptspeise kombiniert werden.



PATÈ DI OLIVE, una crema spalmabile su pane e derivati o condimento per piatti di pasta.

OLIVE PATÈ, a cream that can be spread on bread or derivates or used to season pasta.

OLIVEN PATÈ, ein streichfähige Creme für Brot oder Nudelgerichte.



II GRANO, LA PASTA, LA SEMOLA

Nella nostra azienda coltiviamo grano duro di qualità per trasformarlo in semola e pasta artigianali, due elementi fondamentali della dieta mediterranea. Dopo la lavorazione nel mulino si ottiene una pasta, ricca di fibre e sali minerali, ed una semola profumata per realizzare pane e pizza.

OUR WHEAT, PASTA, AND SEMOLINA

At our company, we grow high-quality durum wheat to produce handmade semolina and pasta, which are two fundamental elements of the Mediterranean diet. We use a stone mill to produce high-fiber and rich-in-mineral-salts pasta and scented semolina to make bread and pizza.

WEIZEN, NUDELN, GRIESS

In unserem landwirtschaftlichen Betrieb bauen wir hochwertigen Hartweizen an, den wir zu Grieß und handwerklich hergestellten Nudeln verarbeiten, zwei grundlegenden Elementen der mediterranen Ernährung. Nach der Verarbeitung mit einer Steinmühle erhalten wir eine Pasta, die reich an Ballaststoffen und Mineralsalzen ist, und einen duftenden Grieß für die Herstellung von Brot und Pizza.

L'AZIENDA AGRICOLA

OUR FARM
DER BETRIEB

L'azienda agricola coltiva 2000 alberi secolari di ulivo, seguendo il metodo BIOLOGICO, seguendo le regole della natura, senza alcun utilizzo di pesticidi.



Our farm grows 2000 centuries-old olive trees with the ORGANIC method, following the rules of nature and without using any pesticides whatsoever.

Der Betrieb bewirtschaftet 2000 jahrhundertealte Olivenbäume mit der BIOLOGISCHEN Methode, nach den Regeln der Natur und ohne den Einsatz von Pestiziden.



DA NOI POTETE...

- RICHIEDERE UN CAMPIONE D'ASSAGGIO
- VISITARE LA NOSTRA AZIENDA
- SEGUIRE IL CICLO DI PRODUZIONE DELL'OLIO
 - COMPRARE DIRETTAMENTE
 - SCEGLIERE VARI FORMATI
(bottiglie, lattine, bag in box)

AT OUR PREMISES, YOU CAN...

- ask for tasting samples
- visit our company
- follow the olive oil production cycle
- directly purchase
- choose between different sizes
(bottles, cans, bag-in-boxes)

SIE KÖNNEN...

- nach einer kostprobe fragen
- unseres unternehmens besuchen
- der zyklus der ölförderung verfolgen
- direkt kaufen
- verschiedene formate waehlen
(flaschen, dosen, bag in box)





SPINOSANTO®

VUOI SAPERE DI PIU RIGUARDO I NOSTRI PRODOTTI?

*WOULD YOU LIKE TO KNOW MORE ABOUT OUR PRODUCTS?
MÖCHTEN SIE UNSERE PRODUKTE KENNENLERNEN?*

Visita il nostro sito e potrai conoscere meglio la nostra azienda agricola e tutte le informazioni di cui hai bisogno.

*Visit our website to find out more
about our farm and discover all
information you need*

*Besuchen sie unsere website, um
unseren betrieb kennenzulernen
und alle informationen zu erhalten*

www.spinosanto.it

Torremaggiore (FG) - ITALY
Tel. +39 3920716478
info@spinosanto.it

