



# Il nostro olio EXTRA- ECO



Pratica LATTINA



## ABBIAMO AMPLIATO LA GAMMA LATTINE 0,5 - 0,75 - 1 LITRO

- ★ leggera
- ★ maneggevole
- ★ anti rottura
- ★ elevata garanzia di conservazione
- ★ raffinata veste grafica

Il metallo non permette alla luce di alterare le qualità organolettiche e salutistiche dell'olio extra vergine ed è perciò la **migliore soluzione per la conservazione**. Prova i nuovi formati, la soluzione che unisce **praticità, efficacia ed eleganza in un'unica bottiglia!**



**ESCLUSIVO**  
**Fior Fiore**

prenotabile  
entro ottobre  
2022

Disponibili anche con  
tappo antirabbocco  
per la ristorazione



Linea  
Aromatizzati



# Colline di Romagna DOP



## COLLINE DI ROMAGNA OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA



Unico per le sue caratteristiche organolettiche e salutistiche, Colline di Romagna DOP è l'espressione più tipica della nostra regione. Questa terra **all'incrocio tra la Pianura Padana, l'Appennino e il Mare Adriatico**

è da sempre votata alla coltivazione dell'olivo e alla produzione di olio buono. L'eccellente qualità di quest'olio è assicurata da un severo disciplinare di produzione che guida il processo produttivo. L'olio DOP Colline di Romagna è ottenuto da **oliveti delle province di Rimini e Forlì-Cesena**, ove sono presenti varietà autoctone come la **cultivar Correggiolo**. La **raccolta a mano** evita che le olive giungano a contatto con il terreno e l'olio viene **estratto a freddo**. Un olio extra vergine d'oliva ottenuto con questi accorgimenti non poteva che superare a pieni voti anche la "prova del palato" prevista dal disciplinare di produzione.



## COLLINE DI ROMAGNA CARTA D'IDENTITÀ

<b>ESTRAZIONE</b>	<i>estratto a freddo</i>
<b>MOLITURA</b>	<i>a ciclo continuo</i>
<b>COLORE</b>	<i>verde dorato</i>
<b>AROMA</b>	<i>intenso di oliva accompagnato da sentori di erba appena tagliata</i>
<b>SAPORE</b>	<i>avvolgente, con toni aromatici</i>
<b>RETROGUSTO</b>	<i>mandorla, carciofo, pomodoro</i>
<b>FILTRATO</b>	<i>si</i>
<b>CULTIVAR</b>	<i>Correggiolo (60%) e altre varietà locali in % minori</i>
<b>RACCOLTA</b>	<i>brucatura a mano</i>
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	<i>Colline dell'entroterra della provincia di Rimini e Forlì-Cesena</i>
<b>CONSIGLIATO</b>	<i>antipasti di pesce, verdure grigliate e insalate, primi e secondi piatti di pesce e primi piatti di verdure</i>

**SOLO  
con tappo  
antirabbocco**

### BOTTIGLIA 0,75 LITRO

Confezione da 12 COD. RN7512  
Confezione da 8 COD. RN7508  
Confezione da 6 COD. RN7506

### BOTTIGLIA 0,50 LITRO

Confezione da 12 COD. RN512  
Confezione da 8 COD. RN508  
Confezione da 6 COD. RN506

### BOTTIGLIA 0,25 LITRO

Confezione da 24 COD. 2524  
Confezione da 12 COD. 2512  
Confezione da 6 COD. 2506

### LATTINA 0,50 LITRO

Confezione da 12 COD. RN512/A

# Extra vergine



## ARIMOLIO

### OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

**Ariminum** è il nome con il quale gli antichi romani battezzarono la città di Rimini, quando fu fondata oltre 2000 anni fa, **nel lontano 268 a.C.** Proprio per celebrare le antiche origini della nostra città abbiamo scelto il nome Arimolio per chiamare quest'olio extra vergine d'oliva di altissima qualità, fiore all'occhiello dell'entroterra riminese.



**La filiera olivicola della Regione Emilia-Romagna unita per la QUALITÀ**

*Ottenuto lavorando le olive coltivate e raccolte dai soci dell'Arpo Emilia-Romagna nel quadro dell'accordo di filiera, il nostro Arimolio si distingue per la sua fragrante personalità. Ogni confezione è numerata per garantire al consumatore l'assoluta autenticità del prodotto.*

#### BOTTIGLIA 0,75 LITRO

Confezione da 12 COD. 6000  
Confezione da 8 COD. 6002  
Confezione da 6 COD. 6001

#### BOTTIGLIA 0,50 LITRO

Confezione da 12 COD. 6003

#### BOTTIGLIA 0,25 LITRO

Confezione da 24 COD. 6004  
Confezione da 12 COD. 6005

#### LATTINA 1 LITRO

Confezione da 12 COD. 6011  
Confezione da 8 COD. 6010  
Confezione da 6 COD. 6009

#### LATTINA 0,50 LITRO

Confezione da 12 COD. 6003/A

**ANCHE  
con tappo  
antirabbocco**

#### ARIMOLIO CARTA D'IDENTITÀ

<b>ESTRAZIONE</b>	<i>estratto a freddo</i>
<b>MOLITURA</b>	<i>a ciclo continuo</i>
<b>COLORE</b>	<i>verde con riflessi dorati</i>
<b>AROMA</b>	<i>fragrante, di erba appena tagliata</i>
<b>SAPORE</b>	<i>ampio e con personalità</i>
<b>RETROGUSTO</b>	<i>mandorla, carciofo, pomodoro</i>
<b>FILTRATO</b>	<i>sì</i>
<b>CULTIVAR</b>	<i>Leccino, Correggiolo, Moraiole, Frantoio, Rossina</i>
<b>CONSIGLIATO</b>	<i>primi piatti a base di pesce, carpacci, carni bianche, verdure</i>

# Extra vergine

## FIOR FIORE OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

La scrematura sapiente **per affioramento spontaneo** ci permette di estrarre la parte più nobile dell'olio ottenendo un **extra vergine d'autore** in quantità molto limitate, confezionato a mano in eleganti bottiglie rigorosamente numerate e con marchio registrato (brevetto n.12313/88 del 21/11/88). Vista la limitata produzione **è possibile acquistarlo solo prenotandolo entro il mese di ottobre ogni anno**. Il tappo versatore sigilla perfettamente e garantisce sia l'azione salva-goccia che quella salva-etichetta.

## ASTUCCIO REGALO

### BOTTIGLIA 0,500 - 0,750 - 1 litro

Al fine di rendere **ancora più esclusiva** la scelta fra i nostri oli, abbiamo creato un'**elegante confezione**, plastificata e particolarmente resistente, stampata con oro a caldo e con la pratica chiusura con cordoncino. Perché oltre al contenuto, anche la confezione è sinonimo di **distinzione e raffinatezza**.

Eleganza a tavola  
con la nuova bottiglia



## FIOR FIORE CARTA D'IDENTITÀ

<b>ESTRAZIONE</b>	<i>estratto a freddo per affioramento</i>
<b>COLORE</b>	<i>verde intenso</i>
<b>AROMA</b>	<i>equilibrata fragranza di oliva</i>
<b>SAPORE</b>	<i>morbido e cremoso</i>
<b>RETROGUSTO</b>	<i>racchiude tutti i sentori delle dolci colline riminesi</i>
<b>FILTRATO</b>	<i>no, decantazione naturale</i>
<b>CULTIVAR</b>	<i>correggiolo, leccino, frantoio</i>
<b>CONSIGLIATO</b>	<i>per tutti i piatti più prelibati della cucina mediterranea</i>

**SOLO  
con tappo  
antirabbocco**

### BOTTIGLIA 0,50 LITRO

Confezione da 12 COD. 1008  
Confezione da 8 COD. 1014  
Confezione da 6 COD. 1009

ASTUCCIO REGALO COD. RN06

# Extra vergine



Raccomandato  
per l'infanzia



## L'ARMONICO ORO OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Solo l'amore per la tradizione e il desiderio di conservare intatti i doni della natura, hanno dato vita a questo nostro extra vergine.

Con tutta la saggezza e la passione che solo un nonno può provare, Silvano Pasquinoni ha voluto coltivare, esclusivamente per la realizzazione

di questo progetto, **le migliori varietà di ulivi accuratamente selezionate**. Nasce così L'ARMONICO ETICHETTA ORO alimento autentico e salutare **ricco di proprietà nutraceutiche fondamentali** per un'alimentazione sana e completa già dai primi anni di vita.



### L'ARMONICO ORO CARTA D'IDENTITÀ

<b>ESTRAZIONE</b>	<i>estratto a freddo</i>
<b>MOLITURA</b>	<i>a ciclo continuo</i>
<b>COLORE</b>	<i>verde con riflessi dorati</i>
<b>AROMA</b>	<i>fruttato leggero</i>
<b>SAPORE</b>	<i>morbido e ben equilibrato</i>
<b>RETROGUSTO</b>	<i>profumi di frutta matura</i>
<b>FILTRATO</b>	<i>sì</i>
<b>CULTIVAR</b>	<i>Correggiolo, Moraiolo, Leccino</i>
<b>CONSIGLIATO</b>	<i>sin dai primi anni di vita</i>

ANCHE  
con tappo  
antirabbocco

LATTINA 0,75 LITRO

Confezione da 8 COD. 17 oro

# Extra vergine

## DelicatEVOle OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

L'Olio EVO che conquista tutti i palati con il suo **carattere delicato**.

Il DelicatEVOle è il risultato della lavorazione delle varietà di oliva più dolci, selezionate con cura dalla famiglia Pasquinoni.

La sua fragranza fresca e gradevole lo rende l'olio **ideale per cucinare e per condire i piatti di tutti i giorni**, senza sovrastare i sapori più semplici.



### DELICATEVOLE CARTA D'IDENTITÀ

<b>ESTRAZIONE</b>	<i>estratto a freddo</i>
<b>MOLITURA</b>	<i>a ciclo continuo</i>
<b>COLORE</b>	<i>dorato con sfumature di verde</i>
<b>AROMA</b>	<i>leggero, pacato</i>
<b>SAPORE</b>	<i>morbido e rotondo</i>
<b>RETROGUSTO</b>	<i>mandorlato con venatura di sedano</i>
<b>FILTRATO</b>	<i>sì</i>
<b>CULTIVAR</b>	<i>Leccino, Frantoio, Rossina</i>
<b>CONSIGLIATO</b>	<i>primi piatti a base di riso, carni bianche, insalate con formaggi freschi</i>

**ANCHE  
con tappo  
antirabbocco**

#### BOTTIGLIA 1 LITRO

Confezione da 12	COD. 1000
Confezione da 8	COD. 1012
Confezione da 6	COD. 1001

#### BOTTIGLIA 0,50 LITRO

Confezione da 12	COD. 10050
------------------	------------

#### BOTTIGLIA 0,25 LITRO

Confezione da 24	COD. 10025
------------------	------------

#### LATTINA 1 LITRO

Confezione da 12	COD. 10080
Confezione da 8	COD. 10079
Confezione da 6	COD. 10078

#### LATTINA 0,75 LITRO

Confezione da 12	COD. 10075
Confezione da 8	COD. 10077
Confezione da 6	COD. 10076

#### LATTINA 0,50 LITRO

Confezione da 12	COD. 10050/A
------------------	--------------

# Extra vergine



## MOSTO OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

**Intensamente fragrante**, è indicato per gli amanti dell'olio fruttato.

Il suo carattere robusto lo rende ideale per condire piatti ricchi di sapore, ma **chi ama i gusti decisi** si troverà a non poter fare a meno di gustarlo sulla bruschetta o di usarlo per esaltare un semplice pinzimonio di verdure. Anche gli **assaggiatori più esperti** hanno riconosciuto l'altissima qualità di questo extra vergine, premiandolo per ben 6 edizioni del concorso nazionale Oro Giallo.

Il Mosto **non è filtrato** e si presenta con un colore verde opaco. Può lasciare dei leggeri depositi sul fondo della bottiglia.



### MOSTO CARTA D'IDENTITÀ

<b>ESTRAZIONE</b>	<i>estratto a freddo</i>
<b>MOLITURA</b>	<i>a ciclo continuo</i>
<b>COLORE</b>	<i>verde carico intenso</i>
<b>AROMA</b>	<i>fruttato di noce, fragranza di radicchio trevigiano</i>
<b>SAPORE</b>	<i>pieno e avvolgente</i>
<b>RETROGUSTO</b>	<i>mandorlato con venatura di sedano</i>
<b>FILTRATO</b>	<i>no, decantazione naturale</i>
<b>CULTIVAR</b>	<i>Caninese</i>
<b>CONSIGLIATO</b>	<i>arrosti di carni rosse, bruschette, pinzimoni, carpacci, zuppe di legumi e ortaggi ideale per la pasticceria</i>

**ANCHE  
con tappo  
antirabbocco**

#### BOTTIGLIA 0,50 LITRO

Confezione da 12 COD. 1010

#### BOTTIGLIA 0,25 LITRO

Confezione da 24 COD. 1011

#### LATTINA 1 LITRO

Confezione da 12 COD. 1021

Confezione da 8 COD. 1020

Confezione da 6 COD. 1019

#### LATTINA 0,50 LITRO

Confezione da 12 COD. 1010/A

# Extra vergine

## L'ARMONICO

### OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

L'Armonico nasce dalla **perfetta sintonia** tra il terreno fertile e leggermente pietroso dell'**entroterra riminese** e il clima mite e temperato della **riviera**. Il risultato è un olio extra vergine **ben equilibrato**, dall'aroma erbaceo di carciofo ancora tenero e dal retrogusto gradevolmente mandorlato. Consigliato per chi apprezza l'equilibrio tra fragranza e finezza.

## LE QUATTRO REGIONI

### OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

I sapori tipici di quattro tra le regioni italiane più vocate all'olivicoltura confluiscono in questo unico extra vergine. Le **migliori olive** provenienti da Emilia-Romagna, Umbria, Abruzzo e Lazio giungono al nostro frantoio **immediatamente dopo la raccolta**. Qui vengono rapidamente lavorate e grazie alla lunga esperienza dei nostri mastri oleari nasce questo **cocktail di extra vergine di alta qualità**. Dal **gusto robusto e ricco** e dalla notevole fragranza, l'olio extra vergine Le Quattro Regioni è un prodotto da intenditori. **Non filtrato**, può lasciare dei leggeri depositi sul fondo.

#### L'ARMONICO CARTA D'IDENTITÀ

<b>ESTRAZIONE</b>	<i>estratto a freddo</i>
<b>MOLITURA</b>	<i>a ciclo continuo</i>
<b>COLORE</b>	<i>verde tendente al giallo</i>
<b>AROMA</b>	<i>erbaceo di carciofo ancora tenero</i>
<b>SAPORE</b>	<i>morbido e armonioso</i>
<b>RETROGUSTO</b>	<i>mandorlato</i>
<b>FILTRATO</b>	<i>sì</i>
<b>CULTIVAR</b>	<i>Leccino, Frantoio, Rossina</i>
<b>CONSIGLIATO</b>	<i>verdure grigliate zuppe di verdure, arrosti, formaggi</i>

**ANCHE  
con tappo  
antirabbocco**

#### BOTTIGLIA 0,75 LITRO

Confezione da 12	COD. 6012
Confezione da 8	COD. 6008
Confezione da 6	COD. 6006

#### BOTTIGLIA 0,50 LITRO

Confezione da 12	COD. 6007
------------------	-----------



#### LE QUATTRO REGIONI CARTA D'IDENTITÀ

<b>ESTRAZIONE</b>	<i>estratto a freddo</i>
<b>MOLITURA</b>	<i>a ciclo continuo</i>
<b>COLORE</b>	<i>verde intenso</i>
<b>AROMA</b>	<i>fragrante</i>
<b>SAPORE</b>	<i>ricco, intenso</i>
<b>RETROGUSTO</b>	<i>spiccato di oliva</i>
<b>FILTRATO</b>	<i>no, decantazione naturale</i>
<b>CULTIVAR</b>	<i>Moraiolo, Dritta, Correggiolo, Caninese</i>
<b>CONSIGLIATO</b>	<i>zuppe a base di cereali e legumi, bruschette, cacciagione, carni rosse, formaggi stagionati</i>

#### BOTTIGLIA 1 LITRO

Confezione da 12	COD. 1002
Confezione da 8	COD. 1013
Confezione da 6	COD. 1003

#### BOTTIGLIA 0,50 LITRO

Confezione da 12	COD. 1015
------------------	-----------



# Biologico extra vergine



È estratto a freddo da olive biologiche:  
**il meglio del meglio per chi ama un'alimentazione sana!**

Lasciato decantare naturalmente, può lasciare un leggero deposito sul fondo della bottiglia.

## BIOLOGICO

### OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

**Fragrante** e dal **sapore rustico e deciso**, quest'olio biologico esalta primi piatti ricchi, verdure grigliate e carni rosse.

Dona **personalità e carattere** anche ai piatti dal gusto più delicato, come insalate e pinzimoni di verdure.



da Agricoltura Biologica  
Italiana Certificata

## BIOLOGICO CARTA D'IDENTITÀ

<b>ESTRAZIONE</b>	<i>estratto a freddo</i>
<b>MOLITURA</b>	<i>a ciclo continuo</i>
<b>COLORE</b>	<i>verde intenso</i>
<b>AROMA</b>	<i>fragranza erbacea</i>
<b>SAPORE</b>	<i>ricco</i>
<b>RETROGUSTO</b>	<i>mandorla</i>
<b>FILTRATO</b>	<i>no, decantazione naturale</i>
<b>CULTIVAR</b>	<i>Correggiolo, Moraiolo Leccino</i>
<b>CONSIGLIATO</b>	<i>verdure grigliate, primi piatti ricchi, carni rosse</i>

**ANCHE  
con tappo  
antirabbocco**

### BOTTIGLIA 0,75 LITRO

Confezione da 12 COD. 1004  
Confezione da 8 COD. 1006  
Confezione da 6 COD. 1005

### BOTTIGLIA 0,50 LITRO

Confezione da 12 COD. 512

### BOTTIGLIA 0,25 LITRO

Confezione da 24 COD. 524

### LATTINA 1 LITRO

Confezione da 12 COD. 5102  
Confezione da 8 COD. 5101  
Confezione da 6 COD. 5100

### LATTINA 0,50 LITRO

Confezione da 12 COD. 512/A

# Condimenti a base di olio extra vergine

## CONDIMENTO AL LIMONE

L'olio aromatizzato al limone è prodotto **macinando i limoni assieme alle olive**, in modo che gli **oli essenziali del limone** si liberino e arricchiscano l'olio extra vergine d'oliva con il loro aroma. Si sposa con grigliate di pesce, carni bianche e verdure crude. Lo raccomandiamo con del risotto al parmigiano.

Bottiglie 0,25 lt - COD. 5000

## CONDIMENTO AL PEPERONCINO

Quest'olio aromatizzato è prodotto grazie all'**infusione di peperoncini piccanti** nel nostro olio extra vergine d'oliva. Tutti lo possono usare nella dose desiderata per dare un tocco piccante alla pizza, mentre gli amanti del piccante lo potranno usare con voluttà per condire i piatti più svariati.

Bottiglie 0,25 lt - COD. 5001

## CONDIMENTO AGLIO E PEPERONCINO

Prodotto per infusione, è eccezionale nel dare **quel tocco in più** nella preparazione di sughi, ragù e salse. Lo consigliamo anche per pesce alla griglia e in umido, carni alla brace, arrostiti e bolliti. Speciale per bruschette e per una improvvisata spaghetтата di mezzanotte.

Bottiglie 0,25 LITRO - COD. 5002

## CONDIMENTO AROMATICO

Questo condimento speciale ottiene il suo sapore unico grazie all'infusione nell'olio extra vergine d'oliva di una **selezione di raffinate spezie**. È un condimento ideale per carni arrostito o grigliate, pasta, pizza e verdure.

Bottiglie 0,25 lt - COD. 5003

*I nostri condimenti aromatizzati sono ottenuti seguendo ricette artigianali, frutto della nostra lunga esperienza.*



*Per esigenze di imballo la richiesta minima dei CONDIMENTI AROMATIZZATI dovrà essere di almeno 4 Bottiglie, anche di tipo diverso.*

# Monodose 10 ml



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

L'altissima qualità dell'olio Pasquinoni merita una bustina speciale. Le bustine brevettate MOPAK da 10 ml si aprono facilmente e permettono un **dosaggio preciso** dell'olio grazie alla cannuccia dosatrice. La soluzione ideale per coniugare **sicurezza e qualità**.

DELICATEVOLE COD. 703 - 10 ml

Cartoni da 350 bustine

## ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP INVECCHIATO

Il naturale invecchiamento in botti di legno conferisce a questo aceto **una notevole densità e un mirabile equilibrio tra acidità e dolcezza**. La nostra monodose blister da 10 ml si distingue per **originalità e praticità**.

Cartoni da 300 blister

Condire così è un attimo...  
di grande qualità!

COD. 3097  
10 ml





# Lattina 5 litri

Novità

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

LATTINA 5 LITRI

DOP Colline di Romagna	COD. RN502
Fior Fiore	COD. 425
DelicatEVOle	COD. 409/A
L'Armonico	COD. 410
Mosto	COD. 411
Arimolio	COD. 77
Biologico	COD. 58
Le Quattro Regioni	COD. 408

