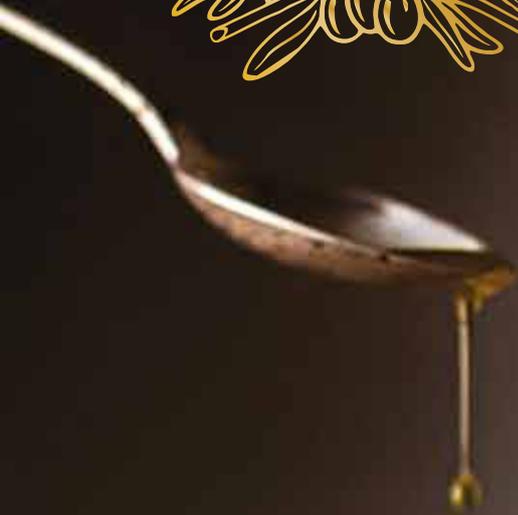




Giuseppe Calvi & C.



OLIO
OIL





RIVIERA LIGURE D.O.P. - RIVIERA DEI FIORI
RIVIERA LIGURE P.D.O. - RIVIERA DEI FIORI



NON FILTRATO – UNFILTERED

RIVIERA LIGURE D.O.P. - LUCINASCO

OLIVE TAGGIASCHE
"TAGGIASCA" OLIVES

Il nostro Olio Extravergine Riviera Ligure D.O.P. - LUCINASCO è ottenuto da sole olive provenienti da oliveti di Lucinasco, dalla qualità ineguagliabile. La frangitura è da noi effettuata a regola d'arte nel nostro frantoio, rigorosamente a freddo e con estrazione a due fasi. Extravergine delicato, ma dal fruttato ben percepibile, profumato, ideale per il condimento del pesce e di piatti delicati.

Our Extra Virgin Olive Oil Riviera Ligure P.D.O. – LUCINASCO is obtained from sole olives of the olive-groves of the village of Lucinasco, of peerless quality. The olives are pressed in our Oil-Mill, rigorously by cold extraction, with "2 phases" technology. This extra virgin is particularly delicate, but with clear fruity and almond notes. It is ideal for dressing fish and delicate dishes.

250 ml / 500 ml / 750 ml



NON FILTRATO – UNFILTERED

RIVIERA LIGURE D.O.P.

OLIVE TAGGIASCHE
"TAGGIASCA" OLIVES

Dalle olive taggiasche della Valle di Oneglia, rigorosamente premute a freddo nel nostro Frantoio, nasce questo Extravergine delicato, piacevolmente fruttato e profumato, ideale per il condimento del pesce.

From the Taggiasca olives of the Oneglia Valley, exclusively cold pressed into our Oil-Mill, comes this extra virgin, particularly delicate, but with clear fruity and almond notes. It is ideal for dressing fish and delicate dishes.

500 ml



MONOCULTIVAR OLIVA TAGGIASCA MONOCULTIVAR TAGGIASCA OLIVE



NON FILTRATO – UNFILTERED

MOSTO ORO

OLIVE TAGGIASCHE
"TAGGIASCA" OLIVES

È il frutto della selezione delle migliori olive di qualità Taggiasca, il più nobile dei cultivar. Le olive si abbacchiano a mano nel periodo più freddo dell'anno e si spremono a freddo nel nostro Frantoio con tecnologia a 2 fasi. Il "Mosto Oro" presenta sapore dolce ed equilibrato, leggermente mandorlato, profumo delicato, caldo color oro. Esso è ideale per il condimento di piatti raffinati, e per il pesce in particolare.

It is produced from the finest quality Taggiasca olives harvested in the back country of Imperia Oneglia, at their ideal ripening. In order to get the best out of the olives, in our Oil-Mill they are immediately cold pressed with 2 phases technology. Thanks to its extremely mild, almond and yet fruity flavour, the Extra Virgin Olive Oil Mosto Oro enhances the most refined dishes and is especially recommended for dressing fish.

100 ml / 250 ml / 500 ml / 750 ml



NON FILTRATO – UNFILTERED

CULTIVAR TAGGIASCA

OLIVE TAGGIASCHE
"TAGGIASCA" OLIVES

Il meglio dell'oliva Taggiasca in una confezione semplice ed elegante. Abbiamo voluto realizzare una confezione di Extravergine Taggiasco minimalista, con l'obiettivo di ampliare il più possibile la platea di potenziali consumatori di questo prodotto della nostra terra così unico ed inimitabile, franto a freddo nel nostro Frantoio di Pontedassio.

Simple and elegant packaging of 100% Taggiasca Extravirgin Olive Oil. Our aim: the best quality at a reasonable price. All the sweetness, the perfume and the taste of the Taggiasca olives of Imperia and Diano Marina Valleys, hand harvested and cold pressed with utmost care in our Oil-Mill, with 2 phases extraction.

750 ml



OLII ITALIANI DI PREGIO PREMIUM ITALIAN OILS



NON FILTRATO – UNFILTERED

MOSTO ARGENTO

OLIVE TAGGIASCHE E ALTRI CULTIVAR ITALIANI
TAGGIASCA AND OTHER ITALIAN OLIVES

È il frutto dell'abbinamento tra l'Oliva Taggiasca ed altri cultivar Italiani di pregio. Le olive sono abbacchiate a mano nei mesi di novembre e dicembre. L'estrazione dell'olio è effettuata con la massima cura, rigorosamente a freddo. Il Mosto Argento presenta sapore molto elegante e delicato: esso è secondo al Taggiasco in purezza solo perché un po' meno fruttato.

It is the product of the marriage of the Taggiasca olive with other reputed Italian Cultivars. Harvest is made by hand from November to December, at maximum ripening of olives. These latter are then immediately cold pressed. Mosto Argento has a gentle and delicate flavour, which makes it very adapt to dress delicate dishes. It is second to Mosto Oro only because a little bit less fruity.

250 ml / 500 ml / 750 ml



NON FILTRATO – UNFILTERED

MOSTO CLASSICO

DA SOLE OLIVE ITALIANE
ONLY ITALIAN OLIVES

Ottenuto a freddo da olive di pregiati oliveti italiani. Esso presenta sapore dolce, ma delicatamente fruttato, e un profumo fresco, che lo rendono molto adatto ad accompagnare la verdura a crudo, il pesce, il carpaccio.

It is the first cold press from a selection of Olives cold harvested in the first months of the harvest. It is delicate, fresh and fruity, and it is therefore an excellent choice for dressing both vegetables and salads, and also more delicate dishes, like fish or carpaccio.

100 ml / 250 ml / 500 ml / 750 ml / 1 lt



OLII ITALIANI DI PREGIO PREMIUM ITALIAN OILS



GREEN FRUIT

DA SOLE OLIVE ITALIANE
ONLY ITALIAN OLIVES

Un eccellente Extravergine Italiano, ottenuto da olive raccolte a maturazione parziale. Al sapore si presenta fruttato, dal gusto pieno, gradevolmente acerbato con note piccanti. Molto adatto al condimento di carni e verdure grigliate, bruschette, verdure in pinzimonio. Eccellente sullo stoccafisso.

Excellent Italian Extra Virgin Olive Oil. It is obtained from olives harvested at partial ripening and presents a full, slightly green, more intense flavour, with piquant notes. It is the perfect product for lovers of quality oils with a distinguished taste. We like it on beans, soups, fresh vegetables and on stock fish, boiled or stewed.

500 ml / 750 ml



CLASSICO

DA SOLE OLIVE ITALIANE
ONLY ITALIAN OLIVES

Il Classico è un Extravergine dalle caratteristiche molto equilibrate, profumato, dal sapore delicato e tuttavia fragrante, e dal color giallo caldo. Esso accompagna bene qualsiasi piatto, anche se è ideale soprattutto a crudo, tanto per insalate e verdure, che per rifinire il pesce, la carne grigliata, i minestrini.

Classico is a "mélange" of Italian extra virgin olive oils cold pressed from olives harvested during the entire production time. It is an oil of a great equilibrium with a mild taste and a warm gold colour, a lively perfume and a rich fragrance. Our Classico enhances the flavour of salads, enriches any vegetable soup, gives the last touch to boiled and grilled fish.

100 ml / 250 ml / 500 ml / 750 ml / 1 lt



OLII ITALIANI DI PREGIO PREMIUM ITALIAN OILS



NON FILTRATO - UNFILTERED

PINZIMOLIO®

DA SOLE OLIVE ITALIANE
ONLY ITALIAN OLIVES

Presenta sapore vivace e fresco, colore giallo con sfumature tendenti al verde. È indicato soprattutto per il condimento delle verdure crude in pinzimonio.

This Extra Virgin Olive Oil has a fresh perfume and a delicate fruity taste, which makes it ideal to season all types of fresh vegetables.



250 ml / 500 ml / 750 ml / 1 lt / 2 lt / 5 lt
Bottiglia scura - Dark bottle 750 ml



METALLICA

DA SOLE OLIVE ITALIANE
ONLY ITALIAN OLIVES

Extravergine gustoso ed equilibrato, di origine esclusivamente italiana, molto gradevole e adatto all'uso quotidiano in famiglia, confezionato in una bottiglia di nuova concezione, realizzata in banda stagnata.

A selection of 100% Italian Extra Virgin Olive Oil, with a full and balanced flavour excellent both for the family and professional use. It comes in a new kind of bottle: a light, strong but yet elegant tin packaging.

750 ml



QUADRO

DA SOLE OLIVE ITALIANE
ONLY ITALIAN OLIVES

Extravergine adatto all'utilizzo quotidiano in famiglia, molto indicato anche in ristorazione: è infatti ottimo su verdure crude e cotte, su insalate, per rifinire il pesce e la carne, nei sughi, nei condimenti, su spaghetti e minestre.

It is recommended for all cooking purposes both in family and in professional use and is excellent for dressing vegetable soups, vegetables and legumes.

1 lt



Lattina storica Oneiglia 1 lt 12 pcs x carton

Lattina storica Oneiglia 500 ml 12 pcs x carton



GRANDI FORMATI E OLIO DI OLIVA PROFESSIONAL SIZES



OLIO EXTRAVERGINE

DA SOLE OLIVE ITALIANE
ONLY ITALIAN OLIVES

Lo stesso olio della confezione "Quadro".

*The same oil packed into the "Quadro"
bottle.*

3 lt



OLIO EXTRAVERGINE

OLIO DELLA COMUNITÀ EUROPEA
EUROPEAN COMMUNITY OIL

Per uso professionale.

For professional use.

5 lt



OLIO DI OLIVA

MÉLANGE DI OLIO DI OLIVA
RAFFINATO E DI BUON EVO

BLEND OF FIRST QUALITY
REFINED OLIVE OIL AND
A GOOD EVO

5 lt

OLIO DI OLIVA

MÉLANGE DI OLIO DI OLIVA RAFFINATO E DI BUON EVO
BLEND OF FIRST QUALITY REFINED OLIVE OIL AND A GOOD EVO

Olio di Oliva è un prodotto semplice e genuino. Si tratta di un prodotto molto delicato ed a bassa acidità, ottimo condimento per tutti coloro che desiderano un olio leggerissimo, e indicato soprattutto per l'uso in cucina dove eccelle rispetto a qualsiasi altro grasso, anche grazie alla resistenza alle alte temperature. **Olio d'Oliva Plus**, contenente oltre un terzo di olio extravergine e quindi più gustoso.

Olive Oil is a simple and genuine product. It is an extremely delicate product, with a low acidity, ideal for those who like a very light product. It is excellent for use in cooking and in frying, thanks to its resistance to high temperatures.

Olive Oil Plus containing a third of Extra Virgin Olive Oil, and therefore richer and more tasty.



1 lt

500 ml / 1 lt / 5 lt



OLIO AROMATIZZATO
FLAVOURED OILS



**BASILICO
BASIL**

**FUNGHI PORCINI
BOLETUS
MUSHROOM**

**PEPERONCINO
CHILLI**

**AGLIO E
PEPERONCINO
GARLIC AND CHILLI**

250 ml

250 ml

250 ml

250 ml



**TARTUFO
TRUFFLE**

**ROSMARINO
ROSEMARY**

**LIMONE
LEMON**

**ARANCIA
ORANGE**

250 ml

250 ml

250 ml

250 ml



ACETO DI VINO WINE VINEGAR

Aceto Balsamico, per noi prodotto e confezionato dal produttore, a Reggio Emilia, e certificato I.G.P., è un naturale complemento del nostro Extravergine.

***Balsamic Vinegar** produced and bottled for us in the Reggio Emilia area and certified P.G.I. It accompanies the Calvi Extra Virgin Olive Oil very well, thanks to the balance between its sweet and sour flavour.*

Aceto di Vino Rosso e Bianco: oltre all'Aceto Balsamico, proponiamo anche due eccellenti Aceti di Vino, Bianco (di uve Trebbiano, acidità 7,1%) e Rosso (di uve Sangiovese, acidità 7,1%).

***Wine Vinegar:** our wine vinegar is a product of high quality, fresh and perfumed, with a high acidity (7,1%). It is available: Red obtained from Sangiovese grapes; White obtained from Trebbiano grapes.*



ACETO DI VINO
WINE VINEGAR

BIANCO
WHITE

500 ml



ACETO DI VINO
WINE VINEGAR

ROSSO
RED

500 ml



ACETO BALSAMICO
BALSAMIC VINEGAR

MODENA I.G.P.
MODENA P.G.I.

250 ml



CONSERVE E SALSE
PRESERVES AND SAUCES



PESTO GENOVESE D.O.P.
PESTO GENOESE P.D.O.

Il nostro Pesto è fatto solo con il Basilico Genovese D.O.P. coltivato nelle piane della Liguria Occidentale. Oltre che per la qualità del basilico, si differenzia per l'altissima percentuale di pinoli utilizzati nella preparazione e per il fatto che non viene pastorizzato, per mantenere il colore verde acceso del basilico. Disponibile anche nella variante "Senza Aglio".

Pesto is the typical sauce that people from Liguria (Italy) have always used to dress pasta. The secret of our Pesto is in the high percentage and of pine nuts and the quality of basil: only Genoese Basil P.D.O. grown in open-air fields, in the sunshine of Liguria. Our pesto is also available "Without Garlic".



PESTO GENOVESE D.O.P.
PESTO GENOESE P.D.O.

PESTO DI BASILICO CON AGLIO
BASIL PESTO WITH GARLIC

130 g / 180 g / 500 g / 4000 g



PESTO GENOVESE D.O.P.
PESTO GENOESE P.D.O.

PESTO DI BASILICO SENZA AGLIO
BASIL PESTO WITHOUT GARLIC

180 g



OLIVE TAGGIASCHE TAGGIASCA OLIVES

La nostra Oliva Taggiasca nasce solo in Provincia di Imperia e si differenzia da qualsiasi altra per la ricchezza del suo sapore, per il gradevole retrogusto appena amarognolo, per la particolare tenerezza e la pelle sottilissima. Le Taggiasche in salamoia sono ottime tanto per la tavola che per la cucina, mentre denocciolate in olio si presentano tenerissime e con un sapore straordinario, delicato e ricchissimo.

Our Taggiasca Olive comes only from the Imperia Province and it is different from any other due to its rich flavour, its lightly bitter aftertaste, its soft skin. The Taggiasca olives in brine are delicious both as appetizer both for cuisine, whilst the Taggiasca without the stone in oil are so tender and full of an extraordinary flavour, delicate and rich.



OLIVE TAGGIASCHE TAGGIASCA OLIVES

IN SALAMOIA
IN BRINE

200 g / 600 g / 3000 g / 5000 g



OLIVE TAGGIASCHE TAGGIASCA OLIVES

DENOCCIOLATE IN EXTRAVERGINE
WITHOUT STONE IN EVO

180 g / 900 g / 2700 g / 4500 g / 7000 g



OLIVE TAGGIASCHE TAGGIASCA OLIVES

PATÈ
CREAM

130 g / 180 g / 500 g / 4000 g



VERDURE
VEGETABLES



CARCIOFINI
ARTICHOKE HEARTS

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

180g / 500g / 1500g



CARCIOFI E TONNO
TUNA AND ARTICHOKE

PATÈ
CREAM

180g



MELANZANE
AUBERGINES

IN OLIO EXTRAVERGINE
IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

280g



CIPOLLINE BORETTANE
BORETTANA ONIONS

IN AGRODOLCE
IN SWEET SOUR SAUCE

280g



CIPOLLINE BORETTANE
BORETTANA ONIONS

IN OLIO EXTRAVERGINE
IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

280g



SALSA VERDE
GREEN SAUCE

A BASE DI PREZZEMOLO
MADE OF PARSLEY

180g



PEPERONI, PEPERONCINI E POMODORI SECCHI
PEPPER, CHILLI PEPPER AND SUNDRIED TOMATOES



PEPERONI
SWEET PEPPERS

IN OLIO DI OLIVA E ERBE
IN OLIVE OIL AND FINE HERBS

280 g



PEPERONCINI TONDI
ROUND CHILLI PEPPER

FARCITI CON TONNO E CAPPERI
STUFFED WITH TUNA AND CAPER

180 g



PEPERONCINI TONDI
ROUND CHILLI PEPPER

FARCITI CON ACCIUGHE
STUFFED WITH ANCHOVIES

180 g



PEPERONCINO PICCANTE
HOT CHILLI PEPPER

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

100 g



POMODORI SECCHI
SUNDRIED TOMATOES

IN OLIO EXTRAVERGINE
IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

180 g / 1000 g



PATÈ ROSSO
RED CREAM

DI POMODORI SECCHI
SUNDRIED TOMATOES

180 g



SUGHI
SAUCES



PASSATA DI POMODORO
TOMATO "PASSATA"

CON BASILICO
WITH BASIL

680 g



SUGO ALLA LIGURE
LIGURIAN SAUCE

CON BASILICO
WITH BASIL

180 g



SUGO ALLE VERDURE
VEGETABLE SAUCE

CON MIX DI VERDURE
WITH MIX OF VEGETABLES

180 g



SUGO ALL'ARRABBIATA
"ARRABBIATA" SAUCE

CON PEPERONCINO
WITH CHILLI PEPPER

180 g



SUGO ALLE OLIVE
SAUCE WITH OLIVES

CON OLIVE
WITH OLIVES

180 g





PESCE IN OLIO D'OLIVA FISH IN OLIVE OIL

Tonno Pinne Gialle cotto al vapore e tagliato a mano, Acciughe del Tirreno pulite e invasate a mano in Italia, Sgombro del Mare del Nord, Tonno Bianco pescato nel Mar Cantabrico e lavorato fresco... Solo il miglior pesce diventa Calvi. Con il miglior Olio di Oliva.

Tutto il nostro pesce è "Dolphin Friend"

Yellow Fin Tuna steam cooked and cut by hand, Anchovies from the Tyrrhenian Sea cleaned by hand in Italy, Mackerel from the Northern Sea, White Tuna caught in the Cantabrian Sea and potted fresh... Only the best fish becomes Calvi. With the best Olive Oil.

All our fish is "Dolphin Friend"



TONNO TUNA

ALL'OLIO DI OLIVA
IN OLIVE OIL

200 g / 300 g / 540 g / 1750 g (latta/tin)



TONNO TUNA

AL NATURALE
IN BRINE

200 g



TONNO BIANCO WHITE TUNA

ALL'OLIO DI OLIVA
IN OLIVE OIL

227 g



PESCE IN OLIO D'OLIVA
FISH IN OLIVE OIL



VENTRESCA DI TONNO
TUNA BELLY

ALL'OLIO DI OLIVA
IN OLIVE OIL

200 g / 300 g



TONNO IN PEZZETTI
TUNA IN PIECES

ALL'OLIO DI OLIVA
IN OLIVE OIL

200 g



TONNO
TUNA

IN SALSA PICCANTE
IN CHILLI SAUCE

200 g



TONNO
TUNA

PATÈ
CREAM

200 g



SGOMBRO
MACKEREL

IN OLIO DI OLIVA
IN OLIVE OIL

200 g



FILETTI DI ACCIUGHE
ANCHOVY FILLETS

IN OLIO DI OLIVA
IN OLIVE OIL

95 g / 200 g / 750 g



CIAPPE & GRISSINOTTI FLAT BREADS & STICKS



GIUSEPPE CALVI & C. SRL

Via Garessio, 56 - 18100 Imperia, Italy

Tel. +39 0183 292851 - Fax +39 0183 294420

posta@oliocalvi.it

www.oliocalvi.it





CIAPPE & GRISSINOTTI FLAT BREADS & STICKS



CIAPPE LIGURI

CLASSICHE / CLASSIC

150g



CIAPPE LIGURI

CON OLIVE / WITH OLIVES

150g



CIAPPE LIGURI

CON PEPERONCINO / WITH CHILLI

150g



CIAPPE LIGURI

AL ROSMARINO / WITH ROSEMARY

150g



GRISSINOTTI

CON FARINA DI MAIS / WITH CORN MEAL

150g



GRISSINOTTI

CON OLIVE / WITH OLIVES

130g



SAPONE & COSMETICI SOAP & COSMETICS



GIUSEPPE CALVI & C. SRL

Via Garessio, 56 - 18100 Imperia, Italy

Tel. +39 0183 292851 - Fax +39 0183 294420

posta@oliocalvi.it

www.oliocalvi.it





SAPONE & COSMETICI SOAP & COSMETICS



CREMA ANTIRUGHE ANTI-WRINKLE CREAM

ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

50 ml



CREMA IDRATANTE MOISTURIZING CREAM

ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

50 ml



CREMA MANI HAND CREAM

ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

75 ml



SAPONETTA SOAP

ALL'OLIO DI OLIVA
WITH OLIVE OIL

150 g



SAPONETTA ARTIGIANALE HANDCRAFT SOAP

AI FIORI DI ROSA SELVATICA
WITH WILD ROSE FLOWERS

200 g



SAPONETTA ARTIGIANALE HANDCRAFT SOAP

AI FIORI DI LAVANDA
WITH LAVANDA FLOWERS

200 g



SAPONE DA BUCATO LAUNDRY SOAP

ALL'OLIO DI OLIVA
WITH OLIVE OIL

300 g



PRODOTTI BIO
ORGANIC PRODUCTS





OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



CULTIVAR TAGGIASCA BIO

OLIVE TAGGIASCHE "TAGGIASCA" OLIVES

Questo extravergine è una vera chicca, ottenuto esclusivamente da olive di varietà Taggiasca, in quantità ancora estremamente limitate. È dolce, armonico, gustoso e rotondo al sapore. Ideale per il condimento di insalate, piatti delicati, pesce.

This extra virgin olive oil is a real treat, made exclusively from Taggiasca olives, in extremely small quantities. A tasty, sweet oil with a full, harmonious flavour. Ideal for dressing salads, delicate dishes or fish.

500 ml



OLIVE ITALIANE BIO

DA SOLE OLIVE ITALIANE ONLY ITALIAN OLIVES

Franto da olive coltivate con metodo biologico in uliveti italiani. È un prodotto gustoso e profumato, adatto soprattutto ai condimento di insalate e verdure e per accompagnare le carni.

Milled from olives grown organically in Italian olive groves. A tasty and fragrant product, especially suitable for seasoning salads and vegetables and to accompany meat.

500 ml / 750 ml



PRODOTTI BIOLOGICI ORGANIC PRODUCTS



PESTO BIO ORGANIC PESTO

PESTO DI BASILICO CON AGLIO
BASIL PESTO WITH GARLIC

Anche il nostro Pesto biologico – come il nostro pesto tradizionale – è un prodotto di qualità, non pastorizzato e quindi più gustoso e profumato (oltre che più ricco di vitamine e antiossidanti naturali) di un pesto trattato termicamente. Per questo motivo consigliamo di usarlo tal quale o di intiepidirlo appena: scaldandolo, lo si rovinerebbe.

Even our organic Pesto - like our traditional pesto - is a quality product; non-pasteurized and therefore, tastier and more fragrant (as well as being richer in vitamins and natural antioxidants) than a pesto that has been heat-treated. For this reason we recommend using it as it is or warmed just slightly.

135 g



OLIVE TAGGIASCHE BIO ORGANIC TAGGIASCA OLIVES

IN SALAMOIA
IN BRINE

Tutta la bontà dell'oliva Taggiasca, con il suo sapore inconfondibile ed un plus in più: la coltivazione biologica. Disponibile in quantità molto limitata.

All the goodness of Taggiasca olives, with its unique flavour, with the added bonus of being organically cultivated. Available in very limited quantities.

310 g (170 g sgocciolati) / 310 g (170 g drained)





PRODOTTI BIOLOGICI ORGANIC PRODUCTS



PATÈ DI OLIVE TAGGIASCHE BIO ORGANIC TAGGIASCA OLIVE PATÈ

CON OLIO EXTRAVERGINE
WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Ottenuto dalle stesse olive che utilizziamo per la produzione del nostro extravergine taggiasco biologico. E' una crema gustosa, adatta alla preparazione di tartine, al condimento della pasta (con un pizzico di pecorino), ad insaporire mille piatti...

Disponibile in quantità limitata.

Obtained from the same olives we use for our organic extra virgin Taggiasca. A tasty patè, suitable for making sandwiches, preparing a pasta sauce (with a bit of goat's cheese), and flavouring a whole variety of dishes... Available in limited quantities.

180 g



POLPA DI POMODORO BIO ORGANIC CRUSHED TOMATOES

CON BASILICO
WITH BASIL

Freschissima polpa di pomodoro insaporita con qualche foglia di basilico (anch'esso biologico ovviamente), eccellente per la preparazione di sughi e condimenti.

Fresh, crushed tomatoes seasoned with a little basil (naturally, also organic). Excellent for the preparation of sauces and condiments.

340 g



CIAPPE LIGURI BIO / ORGANIC LIGURIAN "CIAPPE"

CON FRUMENTO SENATORE CAPPELLI / WITH SENATORE CAPPELLI WHEAT

Le "Ciappe" nel dialetto Ligure sono le lastre di ardesia che si usavano un tempo per coprire i tetti.

Il frumento "Senatore Cappelli" è una cultivar di grano duro autunnale ottenuta dal genetista Nazareno Stampelli agli inizi del XX secolo per selezione di varietà di grano nord africano: oggi si preferiscono varietà più produttive, ma essa è tuttora coltivata nel Sud Italia per ottenere semole biologiche di altissima qualità.

The "Ciappe" in the Ligurian dialect are the slabs of slate that were once used to cover the roofs.

The "Senatore Cappelli" wheat is a cultivar of durum wheat obtained by the geneticist Nazareno Stampelli in the early twentieth century, from a selection of varieties of North African wheat: today more productive varieties are preferred, but it is still cultivated in southern Italy to obtain organic semolina of very high quality.

150 g