



D.O.P. Aprutino Pescarese

*Le molte imitazioni
confermano la nostra qualità
imitations prove our quality*



Nelle colline del Comune di Penne, fra le tante realtà produttive a carattere familiare e non, si distingue l'Oleificio Goccia d'Oro. Si tratta di una piccola azienda ancora molto giovane, che produce olio extra vergine di oliva dalle eccellenti qualità nutrizionali ed organolettiche. *Chi ha avuto l'opportunità di poter degustare questo olio ha potuto subito constatare le sue pregiate qualità.*

We produce our oil only with olives from the hills of Penne and surrounding areas. A careful selection and a meticulous production have given good results in a few years. In fact "Goccia d'Oro d'Abruzzo" oil got many regional awards including the gold medal "Ercole Olivario" ranking it as "first" between oils produced in the Abruzzo Region.

The Goccia D'oro oil mill is different from the other family holdings in Penne. It is a small and young company that produces extra virgin olive oil with excellent nutritional and organoleptic qualities. Anyone who had the opportunity to taste this oil was immediately able to appreciate its fine quality. The only one extracted without the use of vertical centrifugal separators in Abruzzo.

L'OLEIFICIO GOCCIA D'ORO
utilizza solo ed esclusivamente Officine Meccaniche Toscane S.p.A.
with equipment by Officine Meccaniche Toscane S.p.A.



come raggiungerci



**Oleificio
Goccia d'Oro**

**L'Unico Olio in Abruzzo
estratto senza l'uso di
separatori
centrifughi verticali**

**consegna a domicilio
in tutta Italia**

OLEIFICIO Goccia d'Oro S.n.c. - di Giancaterino Giuliano & C.

C.da Arci, 23 - 65017 PENNE (Pe) Abruzzo - Italy - Tel. e Fax 085.8270631

www.gocciadoro.com - e-mail: gocciadoro@gocciadoro.com

Olio Goccia d'Oro

L'olio "Goccia d'Oro d'Abruzzo" è stato realizzato, solo ed esclusivamente con olive provenienti dalle colline di Penne e zone limitrofe. L'accurata selezione e la scrupolosa lavorazione hanno avuto i loro risultati nel giro di poco tempo. Infatti l'olio "Goccia d'Oro d'Abruzzo" ha avuto numerosi riconoscimenti in ambito regionale, e precisamente nella selezione regionale Ercole Olivario ha ricevuto la **MEDAGLIA D'ORO**, come primo classificato tra tutti gli oli Abruzzesi. Le olive prima di essere molite, vengono defogliate con un deramifogliatore e pulite da tutte le impurità presenti al momento della raccolta. Poi per mezzo di una lavatrice, vengono lavate e vengono aspirati i corpi esterni presenti nelle olive. Una volta lavate e pulite, le olive vengono frantumate con un molino a martelli e gramolate in vasche di acciaio inox a bassa temperatura (23°).



Estrazione dell'Olio

La fase successiva di lavorazione è la più importante. La pasta delle olive, gramolata, viene fatta affluire in una moderna macchina, costruita interamente in acciaio inox. Diversamente dagli altri sistemi analoghi, l'olio viene estratto per centrifugazione a basso regime sfruttando una pompa centripeta, anziché la forza centrifuga. In particolare l'olio viene estratto per aspirazione dal nucleo della sacca d'olio formatasi all'interno della macchina. Qui l'olio è il più chiaro e raffinato e meno strapazzato. **Con questa macchina abbiamo riscoperto il sapore dell'olio antico**, quando l'olio veniva ottenuto per "affioramento". La fase d'estrazione si esaurisce qui, in particolare l'olio ottenuto può essere direttamente consumato, senza che venga fatto passare ai comuni ed obsoleti separatori centrifughi verticali, che lavorando ad altissima velocità, strapazzano il prodotto rendendolo meno denso e impoverendone il sapore.

Stages of Production: This is the main stage of processing: of their leaves with a leaf removing machine in order to clean during the collection. Then, we wash olives with a special all of the extraneous parts. Later, we grind our olives with a stainless steel tanks at low temperature (23°). The kneaded machinery stainless steel. Unlike other similar processes, oil is speed through a cebtripetal pump instead of the centrifugal force. In particular, oil is extracted by inhalation from the oil nucleus sac which generates within the machinery. Such an oil is lighter, refined and less ill-treated. This machinery allows us to get the flavor of "a long time ago", when oil was obtained by the process of "surfacing". The phase of extraction completes here and the oil which is obtained can be immediately consumed. There's no need that oil gets through common and obsolete vertical centrifugal separators. Why? Because they work at high speed and make oil less dense. Moreover the flavor could change.



CONFEZIONI

Bottiglia 0,250 e 0,750

Latta da 5 Litri

PACKAGING

Bottle: 0,25 centilitre or 0,75 centilitre.

Tin: 5 liters.



Before being pressed, we strip olives them from impurities amassed washing machine and we aspire hammermill and knead them in olives paste flows into a modern extracted by centrifugation at low particular, oil is extracted by inhalation from



Caratteristiche

L'olio prodotto nella scorsa campagna olearia sottoposto all'assaggio con il metodo del "panel test" è stato classificato 'OLIO DI OLIVA VERGINE EXTRA', le analisi hanno evidenziato che l'olio Goccia d'Oro d'Abruzzo, presenta un alto, contenuto di **fenoli**. Tali sostanze del tutto naturali, non distrutte durante il processo di lavorazione sono antinvecchianti, presenti in misura molto bassa o assenti nella maggior parte degli oli a larga diffusione, e conferiscono un sapore "forte di fruttato" quasi piccante. Il prodotto è sano, privo di colesterolo ottenuto da olive senza trattamenti anticrittogamici. Il prodotto risulta biologico di fatto. La produzione ed il confezionamento è stato effettuato nel rispetto del D.L. 155/97 e direttive CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari (H.A.C.C.P.).

Characteristics: Last season, after the Panel Test, the "Goccia d'Oro d'Abruzzo" oil has been ranked as "Extra Virgin Olive Oil" (in Italian, "Olio di Oliva Vergine Extra"). Analysis showed very high phenolic contents. These natural compounds, which are preserved during the product processing, are poor or completely absent in most of the oils available on the market. Phenols are antiageing and they give oil a very strong, sometimes spicy, fruity flavor. Our oil is healthy and cholesterol-free being obtained from olives without fungicide treatments which allows to get a full biological product. All production and packaging processes occur in full compliance with D.L. 155/97 and EEC directives about foodstuff (H.A.C.C.P.).

