



VISCONTI
STORIE DI TERRA





UNICO

Monocultivar Peranzana

UNICO è prodotto con olive della varietà Peranzana, provenienti da un unico territorio, il nostro: l'unico in grado di produrle. Dal fruttato medio, con un perfetto equilibrio fra amaro e piccante, sprigiona piacevoli note di pomodoro rosso, erba falciata, mandorla amara e pepe verde.

UNICO is produced with Peranzana olives, coming from a single territory, ours: the only one able to produce them. Medium fruity, with a perfect balance between bitter and spicy, it releases pleasant notes of red tomato, mown grass, bitter almond and green pepper.



Fruttato Medio
Medium fruity





BLEND

Peranzana & Coratina

Peranzana e Coratina rappresentano due delle eccellenze che la nostra terra sa offrire. Provenienti dal cuore della Puglia, le due cultivar vengono combinate per dar vita al nostro BLEND. Il fruttato intenso, con gradevoli note di amaro e piccante, è accompagnato da sentori di carciofo, mandorla, cicoria e pepe nero.

Peranzana and Coratina cultivars represent two of the excellences that our land can offer. Coming from the heart of Puglia, the two cultivars are combined to give life to our BLEND. The intense fruitiness, with pleasant bitter and spicy notes, is accompanied by hints of artichoke, almond, chicory and black pepper.



Fruttato Intenso
Intense fruity





MONOCOOLTIVAR EVOO

from Peranzana variety

La selezione dei migliori frutti raccolti esclusivamente da alberi secolari in agro di Torremaggiore, la raccolta precoce per conservare le migliori proprietà organolettiche e la lavorazione con le più innovative tecniche di estrazione fanno di questo prodotto la massima espressione qualitativa che possiamo offrire nei nostri Extravergine.

The selection of the best fruits harvested exclusively from secular trees in the countryside of Torremaggiore, the early harvest to preserve the best organoleptic properties and the processing with the most innovative extraction techniques make this products the highest qualitative expression that we can offer in our Extra Virgin Olive Oil.

-   Fruttato Medio
Medium fruity
-   Fruttato Leggero
Light fruity



OLIO E LIMONE

Condimento
a base di Extravergine
Dressing made
with EVOO



Olio e Limone nasce dalla semplice frangitura di olive e limoni freschi, senza altre aggiunte. Condimento delicato e profumato: conquista tutti al primo assaggio!

Olio e Limone comes from the simple pressing of fresh olives and lemons, without other additions. Delicate and fragrant dressing: conquers everyone at the first taste!

OLIO E PEPERONCINO

Condimento
a base di Extravergine
Dressing made
with EVOO



Olio e Peperoncino nasce dalla frangitura di peperoncini piccanti ed olive appena raccolte. Dal gusto deciso, dona vitalità ad ogni piatto!

Olio e Peperoncino comes from the pressing of hot peppers and freshly picked olives. With a strong taste, it gives vitality to every dish!



OLIVE PERANZANA IN SALAMOIA

PERANZANA OLIVES IN BRINE

Le Olive Peranzana in Salamoia della Famiglia Visconti sono il risultato di una selezione dei frutti più grossi e maturi ed una raccolta eseguita rigorosamente a mano. Una volta raccolte, le olive sono pronte per essere conservate in salamoia, dove riposeranno per alcuni mesi prima di poter essere consumate. Un prodotto tradizionale ed una lavorazione altrettanto tipica hanno contribuito all'importante riconoscimento come **Prodotto Agroalimentare Tradizionale**.

*The Visconti Family's Peranzana Olives in Brine are the result of a selection of the largest and most mature fruits and a rigorously hand-picked harvest. Once harvested, the olives are ready to be preserved in brine, where after a few months of resting they will be ready to be consumed. A traditional product and an equally typical processing have contributed to the important recognition as a **Traditional Agri-food Product**.*





OLIVE PERANZANA CONDITE

SEASONED PERANZANA OLIVES

Le Olive Peranzana Condite sono preparate secondo una tradizionale ricetta della Famiglia Visconti: una ricetta semplice e genuina ma capace di donare alla Peranzana un gusto inconfondibile! Ideali nel vostro aperitivo, su una focaccia, per condire delle insalate o per insaporire un sugo di pomodoro.

Seasoned Peranzana Olives are prepared according to a traditional recipe of the Visconti Family: a simple and genuine recipe but capable of giving the Peranzana a unique taste! Ideal in your aperitif, on a focaccia, to dress salads or to flavor a tomato sauce.



PATÉ DI OLIVE NERE

PATÉ OF BLACK OLIVES

Il Paté di Olive Nere Visconti è una prelibatezza che non può mancare in tavola. Creato dalla selezione delle migliori olive nere di cultivar Peranzana, unite al nostro profumato olio extravergine ed infine insaporito con varie spezie. Da provare su una bruschetta calda o con un crostino per arricchire il vostro antipasto all'italiana.

The Visconti Black Olive Paté is a delicacy that can't be missed on the table. Created from the selection of the best black olives of the Peranzana cultivar, combined with our fragrant extra virgin olive oil and finally flavored with various spices. Try it on a hot bruschetta or with a crouton to enrich your Italian appetizer.



VISCONTI
STORIE DI TERRA

Via Foggia Km 0,100 - 71017 Torremaggiore (FG) - Puglia - Italy
Tel./Fax +39 0882 382362 - info@oliovisconti.com

www.oliovisconti.com

