

ARDOINO[®]

Oliandolo dal 1870

VIA SAN GIOVANNI, 36 - IMPERIA - ONEGLIA - ITALIA

*Olio Extra
Vergine di Oliva*

FRUCTUS[®]

oliandoli

100% Olio Italiano

0,500 l e

ARDOINO[®]
Oliandolo dal 1870



PIETRO ISNARDI

1908

UN OLIO, UNA TERRA E LA SUA STORIA AN OLIVE OIL, A LAND AND ITS HISTORY

L'aspro territorio ligure, spesso battuto dai venti, con scoscese colline a picco sul mare, non ha mai fermato i fieri abitanti nella coltivazione delle piante di ulivo sin da tempi molto antichi.

L'oliva Taggiasca arrivò nel borgo di Taggia, dal quale prese il nome, grazie ai monaci dell'ordine di San Colombano provenienti dalla Provenza.

Le condizioni climatiche favorevoli del luogo incoraggiarono la diffusione della coltura di questa pregiata varietà di oliva nell'entroterra del Ponente Ligure su terrazzamenti sostenuti da muri in pietra a secco. Ben presto la produzione del pregiato olio di oliva Taggiasca diventa il fulcro dell'economia del territorio e il porto mercantile della città di Oneglia (attualmente col nome di Imperia) diviene uno dei più importanti porti del Mediterraneo per il commercio dell'olio di oliva. Oggi Imperia rappresenta la culla dell'extra vergine d'oliva Taggiasco, custode di una cultura secolare legata all'albero dell'olivo e ai suoi preziosi frutti.

The rugged Ligurian terrain, often windswept, with steep hills overlooking the sea, has never stopped the proud inhabitants from cultivating olive trees since very ancient times.

The Taggiasca olive arrived in the village of Taggia, from which it took its name, thanks to the monks of the order of San Colombano in Provence, France.

The favourable climatic conditions of this place encouraged the spread of the cultivation of this precious variety of olive in the hinterland of western Liguria on terraces supported by dry stone walls. Soon the production of the precious Taggiasca olive oil became the hub of the local economy, and the merchant port of the city of Oneglia (currently under the name of Imperia), became one of the most important ports in the Mediterranean for the olive oil trade. Today Imperia represents a centre for Taggiasca extra virgin olive oil, guardian of a centuries-old culture linked to its olive groves and their precious fruits.





ARDOINO®
Oliandolo dal 1870

UN MARCHIO NATO DA UNA GRANDE PASSIONE A BRAND BORN FROM A GREAT PASSION

La storia del marchio Ardoino ha radici lontane. Nel 1870 Giuseppe Ardoino inizia il commercio dell'olio di oliva esportando il prezioso alimento in America e in Ucraina a mezzo di grandi velieri in partenza dal porto mercantile di Oneglia. La passione e la conoscenza per questo pregiato prodotto viene sapientemente tramandata nella famiglia Ardoino di padre in figlio per diverse generazioni fino ad arrivare a Nanni Ardoino, grande conoscitore dell'olio e maestro assaggiatore, che negli anni '70 decide di fasciare i suoi pregiati oli con una speciale carta di alluminio dorata. Un'idea vincente, che non solo impreziosisce la bottiglia, ma soprattutto protegge il suo delicato contenuto. Nei primi anni '80 Nanni Ardoino fonda a Imperia la prima scuola di assaggio d'olio O.N.A.O.O. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Olio di Oliva) con l'impegno di valorizzare e tutelare l'arte dell'assaggio dell'olio di oliva, importante patrimonio storico-culturale ligure. Oggi il marchio Ardoino è rinomato e apprezzato in tutto il mondo per la qualità dei suoi pregiati oli di oliva.

The history of the Ardoino brand has distant roots. In 1870, Giuseppe Ardoino began trading in olive oil, exporting the precious food to America and Ukraine by means of large sailing ships leaving from the merchant port of Oneglia. The passion and knowledge for this precious product was wisely handed down in the Ardoino family from father to son for several generations up to Nanni Ardoino, a great connoisseur of oil and master taster, who in the 70s decided to wrap his precious oils in a special gold aluminium foil. A winning idea, which not only embellishes the bottle, but also above all protects its delicate contents. In the early 1980s, Nanni Ardoino founded in Imperia the first olive oil tasting school O.N.A.O.O. (National Association of Olive Oil Tasters) with the commitment to enhance and protect the art of olive oil tasting, an important Ligurian historical and cultural heritage. Today the Ardoino brand is renowned and appreciated all over the world for the quality of its precious olive oils.



ARDOINO®
Oliandolo dal 1870



UNA STORIA CHE CONTINUA A STORY THAT CONTINUES

Oggi come allora, la famiglia Isnardi, attuale proprietaria del marchio Ardoino, porta avanti con grande passione e competenza la storia e i valori che hanno contribuito a rendere grande un marchio diventato sinonimo di qualità.

La famiglia Isnardi vanta una secolare tradizione ed esperienza nella coltivazione e produzione dell'olio extra vergine di oliva. L'azienda agricola di proprietà si estende per oltre 150 ettari coltivati a uliveto sulle prime colline a picco sul mare dello splendido entroterra della Riviera Ligure di Ponente, dove le condizioni climatiche favorevoli garantiscono oli extra vergini dalle uniche e altissime qualità organolettiche.

Today as then, the Ardoino brand continues to flourish thanks to the Isnardi family ownership, who carries on with great passion and know-how the tradition and the guiding principles that have contributed to the success of the brand that has become over time a synonym of quality.

The Isnardi family boasts a centuries-old tradition and experience in the cultivation and production of extra virgin olive oil. The farming property which, covers over 150 hectares, is planted with olive groves on the first hills overlooking the sea of the stunning countryside of the Ligurian Riviera. The favourable climatic conditions facilitate the production of fine extra-virgin olive oils with unique qualitative and nutritional characteristics.

ARDOINO[®]

Oliandolo dal 1870

ARDOINO, OLIANDOLO DAL 1870

L'olio extra vergine di oliva è l'alimento principe della rinomata Dieta Mediterranea, la quale può ormai considerarsi un vero e proprio modello di vita e sinonimo di mangiare sano senza rinunciare al gusto.

Il marchio Ardoino ha saputo, nel corso degli anni, conquistarsi un posto in prima fila quando si parla di eccellenze del Made in Italy nel mondo, grazie a una sapiente selezione di pregiati oli d'oliva in grado di soddisfare i diversi gusti del consumatore e la sua personale utilizzazione.

Oli di grandi qualità e dal carattere unico, che raccontano il territorio, la cultura e le tradizioni legate alle diverse zone di produzione.

ARDOINO, OLIVES AND OIL SINCE 1870

Extra virgin olive oil is the key ingredient of the renowned Mediterranean Diet, considered to be a lifestyle model for a good diet; synonymous to healthy eating without sacrificing taste.

The Ardoino brand has been able, over the years, to win a place in the front row when it comes to the excellence of Made in Italy in the world, thanks to a skilful selection of fine olive oils able to satisfy the different tastes of the consumer and many different usages.

High quality olive oils with unique character, territorial roots, culture and traditions.



ARDOINO[®]
Oliandolo dal 1870

VIA SAN GIOVANNI, 36 - IMPERIA - ONEGLIA - ITALIA

*Olio Extra
Vergine di Oliva*

E.C.O.[®]

Il olio extra

IL NOSTRO 100% TAGGIASCO

OUR EXTRA VIRGIN TAGGIASCO OIL

La cultivar Taggiasca è una varietà di oliva tipica della Liguria di Ponente, coltivata nella zona che si estende dalle valli di Albenga sino a tutta la provincia di Imperia. Perfettamente adattato al clima mite di questo luogo, l'ulivo Taggiasco cresce rigoglioso sui tipici terrazzamenti sorretti da muri in pietra esposti al sole e alla brezza marina tutto l'anno.

Da questa cultivar autoctona nascono olive di qualità superiore, sia per la produzione dell'olio che per la tavola. Le olive Taggiasche sono piccole e affusolate, si caratterizzano per il loro sapore fruttato e per l'alta concentrazione di olio che contengono: circa il 25%. Ritenute tra le migliori olive al mondo per le loro straordinarie qualità organolettiche, dalla loro spremitura a freddo si ottiene un olio extra vergine molto pregiato dal gusto fruttato, dolce, velatamente piccante con note di mandorla e pinolo.

The Taggiasca is a variety of olive typical of Western Liguria, grown in the area that extends from the valleys of Albenga to the entire province of Imperia. Perfectly adapted to the mild climate of this place, the Taggiasca olive tree grows typically on the terraces bordered and supported by stone walls exposed to the sun and sea breeze all year round. These olive tree cultivations produce superior quality olives, both for the production of olive oil and table olives. Taggiasca olives are small and tapered, characterised by their fruity flavour and the high concentration of oil, about 25%. Considered among the best olives in the world for their extraordinary organoleptic characteristics and from their cold pressing we obtain a very precious extra virgin olive oil with a fruity, sweet, slightly spicy taste with notes of almond and pine nut.



ARDOINO®
Oliandolo dal 1870



“VALLAUREA”

Olio Extra Vergine 100% Taggiasco

100% Taggiasco Extra Virgin Olive Oil

L'extra vergine di olive Taggiasche è riconosciuto in tutto il mondo come uno dei migliori oli di oliva.

Il nostro olio Taggiasco viene ottenuto dalla spremitura a freddo di sole olive Taggiasche maturate al sole della Riviera Ligure di Ponente e raccolte nel momento migliore, quando le drupe cominciano a cambiare colore passando dal verde brillante al nero-violaceo. La spremitura deve avvenire il giorno stesso della raccolta per poter ottenere un olio qualitativamente impeccabile. Il suo sapore particolarmente dolce e fruttato, con un leggero retrogusto piccante e mandorlato, lo rende il condimento ideale per la preparazione di piatti raffinati. Ottimo per condire a crudo il pesce e le verdure.

The extra virgin olive oil from Taggiasca olives is recognised around the world as one of the best olive oils. Our Taggiasco oil is obtained from the cold pressing of sun-ripened olives grown on the Western Ligurian Riviera and harvested at the best time, when the fruits begin to change colour, from bright green to black-purple. The pressing takes place on the same day of the harvest in order to obtain a high quality olive oil. Its particularly sweet and fruity flavour, with a light spicy and almond aftertaste makes it an ideal condiment for the preparation of refined dishes. Excellent for seasoning fish and vegetables.

Bott. / Btl. 0,500 L B5206

IL NOSTRO BIOLOGICO

OUR ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Olio extra vergine ottenuto esclusivamente da olive provenienti da agricoltura biologica certificata. Uliveti coltivati con tecniche naturali e sostenibili per l'ambiente. Il processo di produzione richiede un controllo continuo dalla coltivazione all'imbottigliamento, al fine di garantire un prodotto sicuro nel rispetto della normativa in materia di prodotti biologici.

Extra virgin olive oil obtained exclusively from olives coming from organic farming. Olive groves cultivated with natural and sustainable techniques for the environment. The production process requires continuous control from cultivation to bottling, in order to ensure a safe product in compliance with the legislation on organic products.

“BIOLOGICO”

Olio Extra Vergine 100% Italiano da Agricoltura Biologica

100% Italian Extra Virgin Oil from Organic Farming

Ottenuto dalla selezione delle migliori olive italiane provenienti da coltivazioni biologiche controllate e certificate. Olio extra vergine di alta qualità dal sapore fruttato con un retrogusto piacevolmente erbaceo. Ideale per l'utilizzo a crudo per poter apprezzare al meglio le sue singolari qualità. Si consiglia di abbinarlo a carni bianche alla griglia, antipasti di mare e pesce al forno.

Obtained from the selection of the best Italian olives from controlled and certified organic crops. High quality extra virgin olive oil with a fruity flavour and a pleasantly herbaceous aftertaste. Ideal for raw use in order to better appreciate its unique qualities. It is recommended for grilled white meats, seafood appetisers and baked fish.

Bott. / Btl. 0,500 L B0100





IL NOSTRO OLIO DENOCCIOLATO OUR PITTED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

“DRUPA AUREA”

*Olio Extra Vergine 100% Italiano
ottenuto dalla sola polpa di olive denocciate
100% Italian Extra Virgin Oil from pitted olives*

L'Olio Extra Vergine Denocciato è un prodotto di altissima qualità. Spremiamo solo la polpa separandola dal nocciolo prima della frangitura. Riusciamo così ad ottenere questo olio extravergine dalle sfumature delicate e con ottime proprietà nutritive: più antiossidanti fenolici e meno acidi polinsaturi, meno perossidi e quindi più resistenza all'ossidazione, minore acidità alleggerendo l'intensità di amaro e di legno. Ottimo per mettere in risalto cibi delicati come carni bianche, crostacei bolliti, pesce e verdure cotte al vapore.

*Pitted Extra Virgin Oil is a very high quality product.
We squeeze the pulp separating it from the stone before pressing. We obtain this extra virgin olive oil with delicate shades and excellent nutritional properties: more phenolic antioxidants and fewer polyunsaturated acids, less peroxides and therefore more resistance to oxidation, lower acidity, lightening the intensity of bitterness and wood.
Excellent for highlighting delicate foods such as white meats, boiled shellfish, steamed fish and vegetables, seafood appetisers and baked fish.*

Bott. / Btl. 0,500 L B10256

Bott. / Btl. 0,500 L B01005 - con astuccio / with box

IL NOSTRO 100% ITALIANO

OUR 100% ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Olio extra vergine ottenuto da un'accurata selezione e frangitura a freddo delle migliori olive provenienti da coltivazioni italiane controllate. Un olio di alta qualità, a basso livello di acidità, ottimo per condire primi piatti di pasta o secondi a base di carne o pesce.

Extra virgin oil obtained from the first cold pressing of carefully selected olives coming from controlled grows. A high quality oil, with a low level of acidity, excellent for seasoning pasta, meat or fish based dishes.



ARDOINO®
Oliandolo dal 1870



“FRUCTUS”

Olio Extra Vergine 100% Italiano

100% Italian Extra Virgin Oil

È il risultato di una sapiente selezione delle migliori olive italiane spremute a freddo. Olio di alta qualità, ideale per dare sapore a primi piatti a base di pasta o secondi a base di carne o pesce. Ottimo per condire le verdure cotte al vapore.

It is the result of the careful selection of the best cold-pressed Italian olives. High quality oil, ideal for giving flavour to first courses such as pasta or second courses of meat or fish. Excellent for seasoning steamed vegetables.

Bott. / Btl. 0,100 L B091 - Bott. / Btl. 0,250 L B0240

Bott. / Btl. 0,500 L B10206 - Bott. / Btl. 0,750 L B10706

Bott. / Btl. 1 L B10806 - Latta / Tin 3 L B0025

I NOSTRI OLI SPECIALI OUR SPECIAL OILS

Le olive possono essere raccolte in differenti momenti o stadi di maturazione, ottenendo di conseguenza prodotti dall'aroma e dal gusto differenti. Per questo motivo abbiamo creato una selezione dedicata ai consumatori che cercano oli dal carattere distintivo.

Olives can be harvested at different times or stages of ripeness, resulting in products with different aroma and taste. For this reason, we have created a selection dedicated to consumers looking for oils with a distinctive character.

“NOVELLO-FRUTTO d'AUTUNNO - ”

Olio Extra Vergine 100% Italiano

Le prime raccolte di ottobre

100% Italian Extra Virgin Olive Oil - The first harvest of October

È il primo olio ottenuto dalla spremitura a freddo delle olive raccolte a inizio autunno, quando la drupa non ha ancora raggiunto la completa maturazione. Ha l'aroma tipico dell'olio giovane, un sapore fragrante e armonioso, con un retrogusto leggermente erbaceo, e un colore giallo intenso con riflessi verdi.

It is the first oil obtained from the cold pressing of the olives harvested in early autumn, when the fruits have not yet reached complete ripeness. It has the typical aroma of young oil, a fragrant and harmonious flavour with a slightly herbaceous aftertaste and an intense yellow colour with green reflections.

Bott. / Btl. 0,500 L B09506





TO BE CHECKED
BASED ON THE
HARVEST
OF THE YEAR

“BIANCARDO”

*Olio Extra Vergine 100% Italiano
da Olive Taggiasche - Raccolta tardiva
100% Taggiasco Extra Virgin Oil - Late harvest*

È un olio molto raro, prodotto occasionalmente nelle annate in cui la maturazione delle olive, poste sulle colline a oltre 550 metri di altezza, si prolunga tardivamente fino ai mesi di aprile e maggio. Olio a bassa acidità con elevata presenza di polifenoli, di colore giallo pallido, ha un profumo delicato di olive mature e un sapore dolce.

It is a very rare oil, occasionally produced in special years when the maturing of the olives grown at an altitude of 550 meters is delayed until April and May, due to cold temperatures. A low acidity oil with a high presence of polyphenols, pale yellow in colour, it has a delicate scent of ripe olives and a sweet taste.

Bott. / Btl. 0,500 L B206

I NOSTRI CONDIMENTI

OUR CONDIMENTS

Dall'amore per la nostra terra e i suoi profumi nasce la linea di oli infusi, condimenti molto versatili che possono essere utilizzati a crudo per aggiungere sfumature di sapore a svariate pietanze. L'infuso viene ottenuto per macerazione dell'ingrediente aromatico principale nel nostro olio extra vergine di oliva. Il processo richiede tempo e pazienza, ma permette di estrarre in maniera completamente naturale tutte le fragranze e i sapori senza l'aiuto di additivi chimici

From the love for our land and its scents, the line of infused oils is born, a combination of aromas and flavours of the Mediterranean cuisine. Our infused oils are very versatile condiments that can be used to add nuances of flavour to a variety of dishes. The infusions are obtained by macerating the main aromatic ingredient in our extra virgin olive oil. The process takes time and patience, but allows you to extract all the fragrances and flavours in a completely natural way without the help of additives.

“FRUCTUS”

I Condimenti aromatizzati per infusione

Condiments flavoured by infusion

Disponibili in 5 aromi, portano un tocco di originalità e sapore in cucina.

Available in five delicious aromas, they bring a touch of originality and flavour to your dishes.

CITRUS Olio all'infuso di limoni - Oil infused with lemon **Bott. / Btl. 0,250 L B0023**

AURANTIUM Olio all'infuso di arance - Oil infused with orange **Bott. / Btl. 0,250 L B0024**

BASILICUM Olio all'infuso di basilico - Oil infused with basil **Bott. / Btl. 0,250 L B0021**

ZINGIBER Olio all'infuso di zenzero - Oil infused with ginger **Bott. / Btl. 0,250 L B0019**

CHILLI Olio all'infuso di peperoncino - Oil infused with chilli **Bott. / Btl. 0,250 L B0022**





I NOSTRI ACETI OUR VINEGARS

“BALSAMICO” *Aceto Balsamico di Modena I.G.P.* *Balsamic Vinegar of Modena P.G.I.*

Un condimento con una storia antica. Prodotto esclusivamente in provincia di Modena, viene ottenuto dal mosto d'uva parzialmente fermentato, concentrato e cotto. Al mosto viene aggiunta una percentuale variabile di aceto di vino e di aceto invecchiato. Segue la fase dell'invecchiamento in botti di legno. Si caratterizza per il suo aroma penetrante e dall'inimitabile sapore agrodolce.

A condiment with an ancient history. Produced exclusively in the province of Modena, it is obtained from partially fermented, concentrated and cooked grape must. A variable percentage of wine vinegar and aged vinegar is added to the must. After the acetification follows the phase of aging in wooden barrels. It is characterised by its penetrating aroma and inimitable sweet and sour taste.

Bott. / Btl. 0,250 L B0134

“CLASSICO” *Aceto di Vino Rosso invecchiato in tini di legno* *Red Wine Vinegar aged in wooden casks*

Un aceto di alta qualità dal colore rosso rubino, ottenuto dalla fermentazione di selezionati vini rossi italiani di sostenuta gradazione. Il sapiente invecchiamento in tini di legno ne esalta l'aroma e il gusto morbido e vinoso. Il condimento perfetto per verdure e carni rosse.

A high quality vinegar with a ruby red colour, obtained from the fermentation of selected Italian red wines of high alcohol content. The skilful aging in wooden casks enhances the aroma and the soft vinous taste. The perfect dressing for vegetables and red meats.

Bott. / Btl. 0,250 L B0132 - Bott. / Btl. 0,500 L B66012

I NOSTRI OLI IN CUCINA OUR OILS IN THE KITCHEN

Saper abbinare l'olio ideale al cibo e al metodo di cottura è essenziale per poter preparare pietanze gustose e dare un tocco di personalità a ogni piatto. L'olio di oliva è un ingrediente salutare e versatile, adatto a innumerevoli metodi di cottura, da quelle lente alla frittura. Perfetto anche per la produzione di dolci e prodotti da forno, come sostituto del burro.

Knowing how to combine the ideal oil with food and cooking methods is essential in order to prepare tasty dishes and give a touch of personality to each dish. Olive oil is a healthy and versatile ingredient, suitable for countless cooking methods, from slow to frying. It is also perfect for the production of sweets and bakery, as a substitute for butter.

“TAURUS” Olio Extra Vergine ottenuto da selezione di Oli Europei

Extra Virgin Oil obtained from a selection of European Oils

Olio extra vergine di oliva ottenuto da un'accurata selezione delle migliori olive coltivate nel bacino del Mediterraneo. È un prodotto che unisce qualità e risparmio, adatto a svariati metodi di cottura.

Extra virgin olive oil obtained from a careful selection of the best olives grown in the Mediterranean basin. A product that combines quality and savings, suitable for various cooking methods.

Bott. / Btl. 0,500 L B0028 - Bott. / Btl. 1 L B1310 - Latta / Tin 5 L B1316





“TAURUS” Olio di Oliva
ottenuto da Oli raffinati e Oli vergini
Olive Oil obtained from Refined and Virgin Oils

Olio di oliva ottenuto da una miscela di oli raffinati e di oli vergini. Adatto per la cottura dei cibi e in particolare per la preparazione di delicate frittute.

Olive oil obtained from a blend of refined oils and virgin oils. Suitable for cooking food and in particular for the preparation of delicate fried foods.

Bott. / Btl. 1 L B2523 - Latta / Tin 5 L B2529

LE NOSTRE OLIVE TAGGIASCHE OUR TAGGIASCHE OLIVES

Le olive Taggiasche, caratteristiche della Riviera Ligure di Ponente, sono un frutto dal gusto unico in perfetto equilibrio tra delicata aromaticità e sapore deciso. Sono disponibili sott'olio, in salamoia oppure come delicato paté. Famosa e apprezzata per le sue caratteristiche organolettiche, la Taggiasca è l'ingrediente ideale per arricchire di gusto tantissime ricette, senza risultare invasiva. Non ha rivali in abbinamento a piatti a base di pesce.

Taggiasca Olives, characteristic of the Western Ligurian Riviera, are a fruit with a unique taste in perfect balance between delicate aromaticity and strong flavour. They are available in oil, in brine or as a delicate pâté. Famous and appreciated for their product characteristics, Taggiasca olives are an ideal ingredient to enrich many recipes with taste, without being invasive. It is unrivalled when paired with fish dishes.

Olive Taggiasche Snocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva *Pitted Taggiasche Olives in Extra Virgin Olive Oil*

Le straordinarie qualità organolettiche dell'oliva Taggiasca la rendono una delle migliori olive da tavola. Nel momento di giusta maturazione, quando le drupe raggiungono una colorazione che varia dal vinaccia al nero, i frutti migliori vengono selezionati e raccolti per essere lavorati e conservati nel nostro olio extra vergine di oliva. Dal sapore aromatico e leggermente amarognolo, sono ottime per svariati utilizzi in cucina.

The extraordinary characteristics and qualities of the Taggiasca olive make it one of the best table olives. At the right time of ripeness, when the fruits reach a colour ranging from purple to black, the best olives are selected and harvested to be processed and stored in our extra virgin olive oil. With an aromatic and slightly bitter taste, they are excellent for various uses in the kitchen.

Vaso / Jar 250 g B0124 - Vaso / Jar 910 g B0142 - Mastello / Bin 5 kg B0073





Olive Taggiasche Intere in Salamoia

Whole Taggiasche Olives in Brine

Le nostre olive Taggiasche in salamoia, sono lavorate secondo un'antica ricetta ligure nella quale, insieme all'acqua e al sale, vengono aggiunte erbe aromatiche caratteristiche del luogo. Squisite per cucinare piatti a base di pesce o per preparare deliziosi aperitivi.

Our Taggiasca olives in brine are processed according to an ancient Ligurian recipe using water, salt, and local aromatic herbs. Delicious for cooking fish dishes or for preparing delicious appetisers.

Vaso / Jar 300 g B0123 - Vaso / Jar 1050 g B0133

Mastello / Bin 8,5 kg ABC0004

Polpa di Olive Taggiasche in Olio Extra Vergine di Oliva

Taggiasche Olive Pulp in Extra Virgin Olive Oil

La nostra polpa di olive Taggiasche è una gustosa crema a base di olive e olio extra vergine di oliva. Dalla consistenza morbida e dal gusto deciso di olive mature, è ideale per preparare stuzzicanti aperitivi spalmata su bruschette o crostini, o come condimento per piatti a base di pasta, carne o pesce.

Our Taggiasca olive pulp is a tasty and creamy pâté made from olives and extra virgin olive oil. With a soft consistency and strong taste of ripe olives, it is ideal for preparing appetisers spread on bruschetta or croutons, or as a condiment for pasta, meat or fish dishes.

Vaso / Jar 130 g B0120 - Vaso / Jar 950 g B45804

LE NOSTRE OLIVE "RIVIERA" OUR "RIVIERA" OLIVES

Le olive Riviera, provengono dalle più vocate zone produttive olivicole italiane. Il loro sapore fragrante, aromatico e leggermente amarognolo le rende squisite per valorizzare contorni, arrosti e selvaggina. Ideali anche in insalata o per preparare deliziosi aperitivi. Disponibili in olio extra vergine di oliva o in salamoia secondo la tradizionale ricetta ligure.

The Riviera olives come from the most suitable Italian olive production areas. Their fragrant, aromatic and slightly bitter flavour makes them exquisite to enhance side dishes, roasts and game. Also ideal in salads or for preparing delicious appetisers. Available in extra virgin olive oil or prepared in brine according to the traditional Ligurian recipe.





Olive Riviera Snocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva

Pitted Riviera Olives in Extra Virgin Olive Oil

Le olive più sane e sode vengono raccolte nel momento di giusta maturazione, private del nocciolo e messe in olio extra vergine di oliva ottenendo così un prodotto di qualità molto apprezzato per preparare stuzzicanti aperitivi, guarnire antipasti o insalatone o come ingrediente nella preparazione di gustosi sughi.

The healthiest and firmest olives are harvested at the right time of ripeness, deprived of the stone and put in extra virgin olive oil, thus obtaining a quality product much appreciated for appetisers, salads or as an ingredient in the preparation of tasty sauces.

Vaso / Jar 250 g B0122 - Vaso / Jar 930 g B41704

Mastello / Bin 5 kg B0098

Olive Riviera Snocciolate in Salamoia

Pitted Riviera Olives in Brine

Mastello / Bin 7,8 kg ABC0002

Olive Riviera Intere in Salamoia

Whole Riviera Olives in Brine

Selezione delle migliori olive provenienti dalle zone più vocate per la produzione dell'oliva italiana da tavola. Lavorate secondo la più tradizionale ricetta ligure della salamoia, il loro sapore aromatico e leggermente amarognolo le rende perfette da gustare come aperitivo finger-food e adatte a valorizzare contorni, arrosti e selvaggina.

A selection of the best olives from the most suitable areas for the production of Italian table olives. Processed according to the most traditional Ligurian brine recipe, their aromatic and slightly bitter taste makes them perfect to be enjoyed as a finger-food with aperitifs and suitable for enhancing side dishes, roasts and game.

Vaso / Jar 300 g B0121 - Vaso / Jar 1050 g B40102 - Mastello / Bin 8,5 kg ABC0001

IL NOSTRO PESTO

OUR PESTO

Condimento principe della tradizionale cucina ligure, diventato tra le salse più rinomate e diffuse nel mondo.

Il pesto è un condimento prettamente italiano, originario della Liguria, regione in cui il clima temperato permette la valorizzazione di due prodotti tipici di questa terra: il basilico e l'olio.

Di origini antiche, la tradizione lo vuole preparato pestando tutti gli ingredienti a crudo nell'apposito mortaio di marmo con l'aiuto di un pestello in legno fino a ottenere una salsa profumata e dal sapore unico, oggi rinomata in tutto il mondo con il nome di "pesto alla genovese".

The main condiment of traditional Ligurian cuisine, which has become one of the most famous and popular sauces in the world.

Pesto is a purely Italian condiment, originally from Liguria, a region where the temperate climate allows the enhancement of two typical products of this land: basil and oil.

Of ancient origins, tradition requires it to be prepared by grinding all the raw ingredients in a special marble mortar with the help of a wooden pestle to obtain a fragrant sauce with a unique flavour, today renowned all over the world with the name of "pesto alla genovese".





Pesto con Basilico Genovese D.O.P.

Pesto with Genoese Basil P.D.O.

La classica e tradizionale ricetta del pesto alla genovese realizzata con ingredienti di alta qualità. Basilico fresco DOP, accuratamente “pestato” insieme al Parmigiano Reggiano, ai pinoli e all’aglio con l’aggiunta di un pizzico di sale e del miglior olio extra vergine di oliva. Una salsa dal sapore unico e inimitabile, ideale per condire la pasta o per insaporire zuppe e minestrone di verdura. Ottima per dare più gusto a una frittata, per condire le verdure bollite o per preparare sfiziosi panini farciti.

The classic and traditional recipe of “pesto alla genovese” made with high quality ingredients. Fresh PDO basil, carefully “pounded” together with Parmesan cheese, pine nuts and garlic with the addition of a pinch of salt and the best extra virgin olive oil. A sauce with a unique and inimitable flavour, ideal for dressing pasta or for flavouring vegetable soups and minestrone. Excellent to give more flavour to an omelette, to season boiled vegetables or to prepare delicious stuffed sandwiches.

Vaso / Jar 180 g B0103

Pesto senz'Aglio con Basilico Genovese D.O.P.

Pesto without Garlic with Genoese Basil P.D.O.

La classica ricetta del pesto genovese realizzata senza l’aggiunta di aglio. Una delicata variante di uno dei più rinomati e gustosi condimenti italiani.

The classic Genoese pesto recipe made without adding garlic. A delicate variation of one of the most renowned and tasty Italian condiments.

Vaso / Jar 180 g B0105

I NOSTRI PATÉ OUR PATES

I nostri paté vengono creati con prodotti di prima scelta del nostro territorio. Dalla consistenza cremosa e dal gusto pieno ed equilibrato, sono ottimi spalmati su bruschette o fette di pane per preparare deliziosi antipasti.

Ideali per farcire panini, condire la pasta o arricchire di sapore torte salate.

Our pâté are created with premium products from our territory. With a creamy texture and a full and balanced taste, they are excellent spread on bruschetta or slices of bread to prepare delicious appetisers. Ideal for filling tasty sandwiches, for dressing pasta or for enriching savoury pies.

Paté di Carciofi

Artichokes Pate

Paté dalla consistenza cremosa utilizzato nelle ricette tradizionali liguri come condimento per la pasta, per insaporire il ripieno dei ravioli, per preparare sfiziose torte salate. Ottimo su crostini o bruschette per creare gustosi aperitivi.

Pâté with a creamy consistency used in traditional Ligurian recipes as a condiment for pasta, to flavour the filling of ravioli, to prepare delicious savoury pies. Excellent to spread on croutons or bruschetta to create tasty appetisers.

Vaso / Jar 130 g **B0118** - Vaso / Jar 950 g **B0119** (on demand)

Paté di Pomodori Secchi

Dried Tomato Pate

L'ingrediente principale di questo gustoso paté è il pomodoro secco, che gli conferisce un sapore ricco e intenso. Di consistenza cremosa, è ottimo spalmato su crostini e bruschette per condire piatti di pasta o per dare più gusto a condimenti di carni bianche.

The main ingredient of this tasty pâté is dried tomato, which gives it a rich and intense flavour. With a creamy consistency, it is excellent to spread on croutons and bruschetta, to season pasta dishes or to give more flavour to white meats.

Vaso / Jar 130 g **B0116** - Vaso / Jar 950 g **B0117** (on demand)





LE NOSTRE CONSERVE SOTT'OLIO OUR PRESERVES IN OLIVE OIL

Le conserve sott'olio sono ideali per rendere speciale un aperitivo o un antipasto, ottime per realizzare un contorno sfizioso e veloce.

La nostra linea di conserve viene realizzata con ingredienti semplici lavorati esclusivamente a mano, come da antica tradizione, e conservati in olio d'oliva per preservare nel tempo il sapore e la croccantezza delle verdure fresche.

Preserves in olive oil are ideal for making appetisers and excellent for making tasty and quick side dishes. Our line of preserves is made with simple ingredients processed exclusively by hand, according to ancient tradition, and preserved in olive oil to keep the flavour and crunchiness of fresh vegetables over time.

Cuori di Carciofo in Olio di Oliva

Artichoke Hearts in Olive Oil

Vaso / Jar 280 g B0101

Pomodori Secchi in Olio Extra Vergine di Oliva

Dried Tomatoes in Extra Virgin Olive Oil

Vaso / Jar 280 g B0114 - Vaso / Jar 1 kg B0094 (on demand)

Peperoncini Verdi farciti al formaggio

Green Chillies stuffed with Cheese

Vaso / Jar 280 g B0113

Peperoncini Rossi farciti con tonno

Red Chillies stuffed with Tuna

Vaso / Jar 280 g B0112

I NOSTRI GUSTOSI ITTICI OUR TASTY FISH

Un mare di sapori mediterranei: i Filetti di Tonno in Olio Extra Vergine, anche biologico, la Ventresca, gli Sgombri e per finire i Filetti di Alici. L'eccellenza del pescato del nostro Mediterraneo, solo prima scelta e lavorata a mano.

A sea of Mediterranean flavors: Tuna fillets in extra virgin olive oil, also available in organic, Ventresca, Mackerel, and finally Anchovy fillets. The excellence of fish from our Mediterranean, only first choice and handcrafted.

Filetti di Tonno in Olio Extra Vergine di Oliva

Tuna fillets in Extra Virgin Olive Oil

Vaso / Jar 190g B47956

Filetti di Tonno in Olio Extra Vergine di Oliva Biologico

Organic Tuna fillets in Extra Virgin Olive Oil

Vaso / Jar 190g B0129





Filetti di Sgombro in Olio di Oliva
Mackerel fillets in Olive Oil

Vaso / Jar 190g B0136

Filetti di Alici in Olio Extra Vergine di Oliva
Anchovy fillets in Extra Virgin Olive Oil

Vaso / Jar 300g B0135

Ventresca di Tonno in Olio di Oliva
Tuna Ventresca in Olive Oil

Vaso / Jar 190g B0131

Filetti di Tonno in Olio di Oliva
Tuna fillets in Olive Oil

Vaso / Jar 280g B0128

LE NOSTRE PASTE OUR PASTA

Dalla Liguria, le Trofie, la pasta tipica da gustare con il nostro pesto oppure le straordinarie Foglie d'Ulivo ideali con sughi sia bianchi che rossi.

From Liguria, Trofie, the typical pasta to taste with our pesto or the extraordinary Olive Leaves ideal with both white and red sauces.

Trofie pasta artigianale trafilata la bronzo

Handcrafted Trofie pasta, bronze-drawn

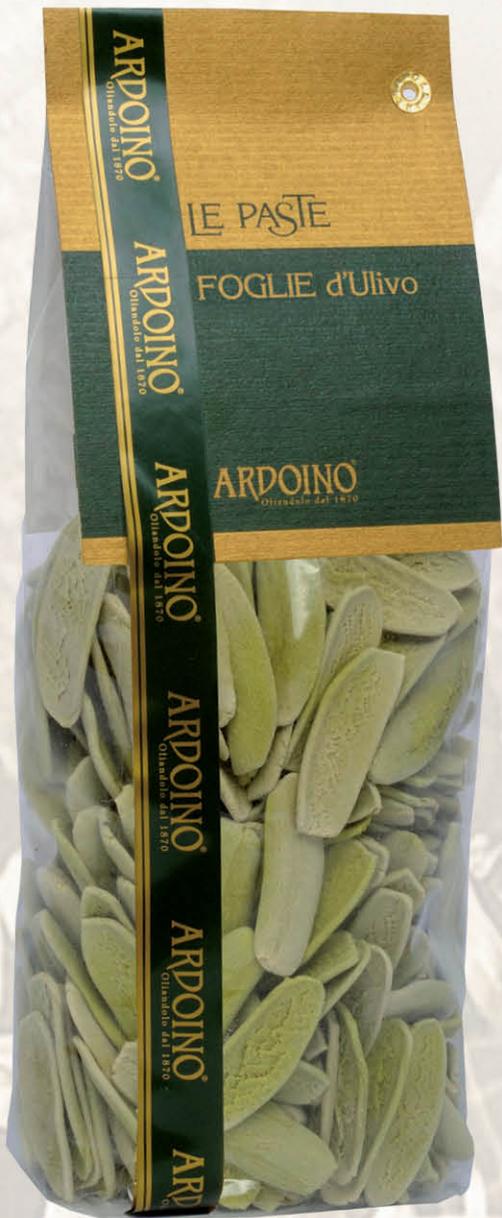
Confezione / Pack 500 g B0037

Foglie di Ulivo pasta artigianale trafilata la bronzo

Handcrafted Olive Leaves pasta, bronze-drawn

Confezione / Pack 500 g B0038

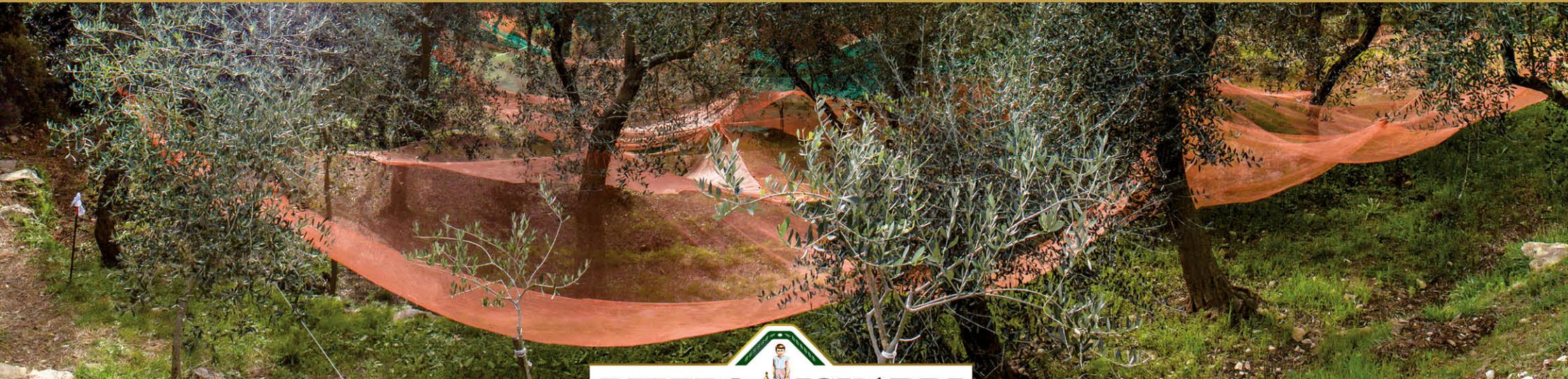




ARDOINO®
Oliandolo dal 1870



ARDOINO[®] Oliandolo dal 1870 ARDOINO[®] Oliandolo dal 1870



Pietro Isnardi S.r.l.
Via San Giovanni, 36
18100 Imperia - Italia

E-mail:
export@isnardi.it
pietro.isnardi@pec.it

Phone: +39 0183 7981
www.pietroisnardi.it

Head office and Plant:
Via Torino, 156
18027 Pontedassio (IM) Italy