



Azienda Agricola l'Ulivo



AZIENDA AGRICOLA L'ULIVO Di Gianluca Landonio

Strada Provinciale - 18017 - COSTARAINERA (IM) - ITALY - Tel. 0039 335 6602964

P.I. 08044530965 - www.aziendagricolalulivo.it - mail to: landoil@aziendagricolalulivo.it



Azienda Agricola l'Ulivo

AZIENDA FACTORY

L'Azienda Agricola L'ulivo sita in Liguria, a metà strada tra Imperia e Sanremo, sorge in un'area in cui gli oliveti sono parte integrante del paesaggio e di un'antica tradizione culturale.

E' nata da una passione familiare per i prodotti artigianali Italiani ed è un esempio di azienda che ha fatto della qualità e dell'innovazione il suo punto di forza.

A farne da padrone è l'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ed in particolare «l'olio extravergine a cultivar taggiasca», considerato il più pregiato e delicato al mondo; dal 1997 ha acquisito la denominazione di origine protetta detta Riviera Ligure DOP.

L'Azienda Agricola L'ulivo located in Liguria, halfway between Imperia and Sanremo is located in an area where the olive trees are an integral part of the landscape and an ancient cultural tradition.

It was born from a family passion for Italian handicrafts and it's an example of a company that has made quality and innovation its strong point.

To make the master is the EXTRA VIRGIN OLIVE OIL and in particular the 'extra virgin olive oil cultivars taggiasca", considered the most precious and delicate in the world and since 1997 has acquired the protected designation of origin known as the Riviera Ligure DOP.

AZIENDA AGRICOLA L'ULIVO Di Gianluca Landonio

Strada Provinciale - 18017 - COSTARAINERA (IM)- ITALY - Tel. 0039 335 6602964

P.I. 08044530965 - www.aziendagricolalulivo.it - mail to: landoil@aziendagricolalulivo.it



Azienda Agricola l'Ulivo

OLIVA TAGGIASCA TAGGIASCA OLIVE



L'Oliva taggiasca così chiamata perché arrivò a Taggia, località suggestiva in provincia di Imperia, dai monaci di San Colombano provenienti dalla Provenza, è oggi una delle più rinomate olive per produzione di olio extravergine, il quale risulta essere molto leggero e delicato, dal gusto fruttato e dolce, con una sfumatura di piccante e sentori di mandorla e pinolo.

Si presenta con una forma ellittico cilindrica, leggermente più grossa alla base ed ha un colore che varia nelle diverse sfumature di nero, verde e marrone. L'Oliva taggiasca ha un altissimo contenuto in olio ed una bassa acidità che conferiscono all'olio extravergine una qualità pregiata.

The taggiasca Olive so called because it came in Taggia, pleasant place in the province of Imperia, by the monks of St. Colombano from Provence, is now one of the most famous olives for the production of olive oil, which is very light and delicate, fruity and sweet, with a hint of spice and hints of almond and pine nuts.

It comes with an elliptic cylindrical, slightly thicker at its base and has a color that varies in different shades of black, green and brown. The Oliva taggiasca has a very high oil content and low acidity that give a high-quality extra virgin olive oil.

AZIENDA AGRICOLA L'ULIVO Di Gianluca Landonio

Strada Provinciale - 18017 - COSTARAINERA (IM) - ITALY - Tel. 0039 335 6602964

P.I. 08044530965 - www.aziendagricolalulivo.it - mail to: landoil@aziendagricolalulivo.it



Azienda Agricola l'Ulivo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



L'Oliva taggiasca nonostante sia molto suscettibile alle avversità principali ha una produttività elevata e costante fino a gennaio e la raccolta avviene solitamente ad ottobre attraverso il metodo chiamato "bacchiatura". La spremitura delle olive avviene al frantoio attraverso grosse ruote di granito, il macinato ottenuto viene pressato a freddo e separato dall'acqua vegetale, producendo un liquido dal colore giallo-verde, molto pregiato: **L'Olio Extravergine di Oliva.**

L' Olio extravergine di Oliva grazie al sapore delicato ed alla bassa acidità, si utilizza in cucina per condire insalate, insaporire vari alimenti a base di carne e pesce, esaltandone i sapori; è molto adatto per le fritture ed ha delle capacità benefiche grazie alla presenza di sostanze antiossidanti anche per combattere il colesterolo.

*The taggiasca Olive despite being very susceptible to major adversity has a high and constant productivity until January and harvesting usually takes place in October through the method called "bacchiatura". The pressing of the olives to the mill is done through large granite wheels, the ground is cold pressed and got separated from the water plant, producing a liquid from yellow-green, very fine: **The Extra Virgin Olive Oil.***

L 'Extra virgin olive oil thanks to the mild flavor and low acidity, is used in the kitchen for salad dressings, seasoning various foods based on meat and fish will enhance the flavor, it is very suitable for frying and has good capacity thanks to the presence of antioxidants also fight cholesterol.

AZIENDA AGRICOLA L'ULIVO Di Gianluca Landonio

Strada Provinciale - 18017 - COSTARAINERA (IM)- ITALY - Tel. 0039 335 6602964

P.I. 08044530965 - www.aziendagricolalulivo.it - mail to: landoil@aziendagricolalulivo.it



Azienda Agricola l'Ulivo

COSTARAINERA LIGURIA



Costarainera è un piccolo comune della Liguria che si trova in un'ottima posizione geografica, posto su un colle a "mezza costa di faccia al mare" ad un'altitudine di 240 m s.l.m., dista dal capoluogo soli 12 km.

Grazie al riparo dai venti di Tramontana Costarainera gode di un microclima particolarmente salubre ed assolato, proprio per questo è particolarmente adatto per la olivicoltura detta "Cultivar di Olio"



Costarainera is a small town in Liguria, which is in an excellent location, situated on a hill "hillside facing the sea" at an altitude of 240 m above sea level, is just 12 km from the capital.

Thanks sheltered from north winds Costarainera enjoys a microclimate particularly healthy and sunny, for this is well suited for growing olives called "Cultivars of Oil"

AZIENDA AGRICOLA L'ULIVO Di Gianluca Landonio

Strada Provinciale - 18017 - COSTARAINERA (IM)- ITALY - Tel. 0039 335 6602964

P.I. 08044530965 - www.aziendagricolalulivo.it - mail to: landoil@aziendagricolalulivo.it



Landoil

Azienda Agricola l'Ulivo

BOTTIGLIE BOTTLES



AZIENDA AGRICOLA L'ULIVO Di Gianluca Landonio
Strada Provinciale - 18017 - COSTARAINERA (IM)- ITALY - Tel. 0039 335 6602964
P.I. 08044530965 - www.aziendagricolalulivo.it - mail to: landoil@aziendagricolalulivo.it



Azienda Agricola l'Ulivo

OLIO SFUSO **BULK OIL**



AZIENDA AGRICOLA L'ULIVO Di Gianluca Landonio

Strada Provinciale - 18017 - COSTARAINERA (IM) - ITALY - Tel. 0039 335 6602964

P.I. 08044530965 - www.aziendagricolalulivo.it - mail to: landoil@aziendagricolalulivo.it



Azienda Agricola l'Ulivo

CONFEZIONI REGALO GIFT BOXES



Cod. 01 - Confezione Olio 0,75 lt x 2 bott.
Cod. 02 - Confezione Olio 1,0 lt x 2 bott.



Cod. 03 - Confezione in Legno Olio 0,75 lt x 2 bott.
Cod. 04 - Confezione in Legno Olio 1,0 lt x 2 bott.



Cod. 05 - Confezione Olio 0,75 lt
Cod. 06 - Confezione Olio 1,0 lt

AZIENDA AGRICOLA L'ULIVO Di Gianluca Landonio

Strada Provinciale - 18017 - COSTARAINERA (IM)- ITALY - Tel. 0039 335 6602964

P.I. 08044530965 - www.aziendagricolalulivo.it - mail to: landoil@aziendagricolalulivo.it



Azienda Agricola l'Ulivo

CONFEZIONI REGALO GIFT BOXES



Cod. 07 – Cesto Ovale contenente:

- Olio 0,75 lt x 2 bott.
- Patè di olive taggiasche 200gr

Cod. 08 – Cesto Ovale contenente:

- Olio 1,0 lt x 2 bott.
- Patè di olive taggiasche 200gr



Cod. 09 – Cesto Grande contenente:

- Olio 1,0 lt
- Prosecco Verde Veneto
- Biscotti e torta dolce all'olio di oliva
- Patè di olive taggiasche 200gr



Cod. 10 – Cesto Rosso contenente:

- Olio 1,0 lt
- Prosecco Verde Veneto
- Patè di olive taggiasche 200gr

AZIENDA AGRICOLA L'ULIVO Di Gianluca Landonio

Strada Provinciale - 18017 - COSTARAINERA (IM) - ITALY - Tel. 0039 335 6602964

P.I. 08044530965 - www.aziendagricolalulivo.it - mail to: landoil@aziendagricolalulivo.it

Azienda Agricola l'Ulivo

AZIENDA AGRICOLA L'ULIVO Di Gianluca Landonio

Strada Provinciale Snc - COSTARAINERA (IM) – ITALY
Partita iva - 08044530965

www.aziendagricolalulivo.it
mail to: landoil@aziendagricolalulivo.it

Sig. Gianluca Landonio
Rescaldina (MI)
Tel. +39 335 6602964

SI EFFETTUANO CONSEGNE A DOMICILIO E SPEDIZIONI
MAKING HOME DELIVERY AND SHIPPING