

ALTOMARE IGNAZIO E ALTOMARE ANTONIO
T. +39 380 7292603 - +39 347 1344619

AZIENDA AGRICOLA CAPUTO MARIA
PIAZZA GARIBALDI, 36/E
70056 MOLFETTA (BARI)



Gran Pregio

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

WWW.OLIAGRANPREGIO.COM

INFO@OLIAGRANPREGIO.COM



100% PRODOTTO ITALIANO



Nella terra di Bari, le famiglie hanno mille storie intrecciate nel verde e nell'argento degli ulivi. Storie di ulivi secolari, i cui frutti si inebriano del maestrale che soffia dal mare. Storie di vita scandita e cadenzata dai ritmi della raccolta in campagna. Storie di convivialità e di riti antichi, festeggiati nell'odore della sansa.

E storie di olio extravergine di oliva soprattutto, irrorato sui piatti della buona tradizione pugliese.


Questa è anche la storia di **Maria Caputo**, erede di una delle più antiche stirpi di olivicoltori e frantoiani di Molfetta; assieme ai figli **Ignazio** e **Antonio**, **Maria Caputo** continua la pluridecennale tradizione di famiglia, tesa a produrre un olio di oliva di qualità superiore.

Nasce così l'olio extravergine **Gran Pregio**: le migliori olive delle cultivar Coratina e Peranzana vengono rigorosamente coltivate secondo gli standard dell'agricoltura biologica, nel rispetto delle problematiche ambientali e nella promozione di un salutare stile di vita.

La tradizione convive con l'innovazione nel frantoio aziendale intestato al padre di Maria, Caputo Ignazio, dove le olive vengono molite e filtrate nella stessa giornata di raccolta all'interno di un impianto continuo di ultima generazione.

Dalla corteccia nodosa degli ulivi in campagna fino alle gocce di oro smeraldo che condiscono un piatto in cucina, la cura certosina per ogni dettaglio è la cifra del lavoro di Maria Caputo e dei suoi figli.



 In the land of Bari, families have many tales interlaced with the green and the silver of olive trees. Tales of secular olive trees, whose olives are magnified by the mistral wind from the sea. Tales of daily life, punctuated and organized according to the rhythm of country harvest.

Tales of fellowship and ancient traditions, celebrated in the scent of the pomace.


And, above all, tales of extra virgin olive oil, sprinkled on the dishes of the delicious Apulian cuisine.

This is also the story of **Maria Caputo**, heiress of one of the most ancient families of olive-growers and oil mill owners of Molfetta (Bari). With her sons **Ignazio** and **Antonio**, **Maria Caputo** continues a decades-long family tradition, aimed at producing a top-quality olive oil.

Thus was born the extra virgin olive oil **Gran Pregio**: the best olives of Coratina and Peranzana cultivar strictly cultivated according to the standards required by organic farming, with due regard for environmental concerns and encouraging a healthy lifestyle.

Tradition co-exists with innovation in the family oil mill headed by Maria's father, Ignazio Caputo, where olives are transformed and filtered the same picking up day by a last generation continuous running equipment.

From the knotty bark of olive trees in countryside to the emerald drops of olive oil that drizzle over dishes created in the kitchen, the painstaking attention to detail is the main trait of Maria Caputo and her sons' efforts.

 In der Region rund um Bari haben die Familien unzählige Geschichten, die mit dem Grün und dem Silber der Olivenbäume verwoben sind. Geschichten von jahrhundertealten Olivenbäumen, deren Früchte vom Mistral umweht werden, der vom Meer ins Land herüberzieht. Geschichten über das Leben, das vom Rhythmus der Ernte auf dem Lande geprägt und bestimmt wird. Geschichten von Geselligkeit und alten Riten, die mit dem Duft von Trester gefeiert werden.

Und vor allem Geschichten über natives Olivenöl extra, das nach guter apulischer Tradition über die regionalen Gerichte geträufelt wird.

Darunter ist auch die Geschichte von **Maria Caputo**, der Erbin einer der ältesten Olivenbauern- und Olivenölproduzenten-Familien in Molfetta. Zusammen mit ihren Söhnen **Ignazio** und **Antonio** führt **Maria Caputo** die jahrzehntelange Familientradition der Herstellung von Olivenöl höchster Qualität fort.

So entstand das native Olivenöl extra **Gran Pregio**. Für dieses Öl werden die besten Oliven der Sorten Coratina und Peranzana streng nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus angebaut, um die Umwelt zu schonen und eine gesunde Lebensweise zu fördern.

In der nach Marias Vater Ignazio Caputo benannten Ölmühle des Unternehmens treffen Tradition und Innovation aufeinander. Die Oliven werden noch am Tag der Ernte in einer hochmodernen kontinuierlichen Anlage gepresst und gefiltert.

Von der knorrigen Rinde der Olivenbäume auf dem Feld bis zu den smaragdnen Goldtropfen aus der Olivenölfflasche, die ein Gericht in der Küche veredeln - das Markenzeichen der Arbeit von Maria Caputo und ihren Kindern ist die Liebe zum Detail.

GRAN PREGIO BIO PERANZANA

Fruttato di tipo verde, medio, profumo delicato con piacevole sentore di erba e frutta. Percezione leggera media di amaro e piccante che persiste piacevolmente nel retrogusto. Equilibrato.

Varietà: monovarietale Peranzana - **Colore giallo con riflessi verdi** - **Polifenoli:** 350/450 mg/kg

Periodo di raccolta: ottobre/novembre

Abbinamento: Carni bianche, pesce bianco, insalate



Medium green fruit taste, delicate smell with a breath of grass and fruits. Light - medium bitter and spicy perception which persists pleasurable in the aftertaste. Balanced.

Variety: monovariety Peranzana - **Yellow color with green reflections** - **Polyphenols:** 350/450 mg/kg **Period of picking:** october/november - **Combining:** white meat, white fish, salads



Mittel starker grüner, fruchtiger und feiner Geschmack mit einem angenehmen Hauch von Gras und Obst. Mittel-leicht bittere und pikante Note, welche im Nachgeschmack angenehm fortbesteht.

Sorte: Monosorte Peranzana - **Farbe gelb mit grünem Schimmer** - **Polyphenolen:** 350/450 mg/kg **Ernte:** Oktober/November - **Empfehlenswert für:** weißes Fleisch, weißen Fisch, Salate



GRAN PREGIO BIO CUVÈE

Fruttato di tipo verde, medio-intenso, complesso e persistente nelle note di verde foglia, erba e importante mandorlato, fruttato medio in bocca, amaro e piccante con note di cardo e carciofo. Armonioso ed equilibrato.

Varietà: blend Coratina + Peranzana - **Colore giallo con riflessi verdi** - **Polifenoli:** 450/550 mg/kg

Periodo di raccolta: ottobre/novembre

Abbinamento: Carne, insalate, pesce azzurro



Medium-intense green fruit taste, complex and persistent of the taste of green leaf, grass and almond. Medium bitter and spicy fruit notes with thistles and artichoke. Harmonious and balanced.

Variety: blend Coratina + Peranzana - **Yellow color with green reflections** - **Polyphenols:** 450/550mg/kg - **Period of picking:** october/november - **Combining:** meat, salades, sardines, merluzzi



Mittel-Intensiv grasartig und fruchtiger, umfangreicher und anhaltender Geschmack in der Note von grünem Blatt, Gras und Mandeln. Mittel fruchtiger Geschmack im Mund, bittere und pikante Note von Distel und Artischocken. Harmonisch und ausgeglichen

Sorte: blend Coratina + Peranzana - **Farbe gelb mit grünem Schimmer** - **Polyphenolen:** 450/550 mg/kg - **Ernte:** Oktober/November **Empfehlenswert für:** Fleisch, Salate, Sardellen, Sardinen und Makrelen



GRAN PREGIO BIO CORATINA

Fruttato di tipo verde, intenso, profumo complesso e armonioso sentore spiccato di foglia e mandorla. Note importanti di carciofo e cardo, amaro medio alto, piccante intenso, persistente nel retrogusto.

Varietà: monovarietale Coratina - **Colore verde** - **Polifenoli:** 550/700 mg/kg

Periodo di raccolta: ottobre/novembre

Abbinamento: carni rosse, legumi, verdure cotte, bruschetta e pinzimonio



Intense green taste, complex and harmonious aroma with taste of leaf and almond. Important notes of artichoke and thistles, bitter medium high, intense spicy, persistent aftertaste.

Variety: Monovariety Coratina - **Green color** - **Polyphenols:** 550/700 mg/kg - **Period of picking:** october/november - **Combining:** red meat, legumes, cooked vegetables, bruschetta and raw vegetables



Intensiver grasartiger und fruchtiger Geschmack, umfangreicher und harmonischer Geruch mit einem Hauch von Blättern und Mandeln. Eine wichtige Note von Artischocken und Disteln, mittelhoher bitterer, intensiver schäfer anhaltender Nachgeschmack.

Sorte: Monosorte Coratina - **Farbe grün** - **Polyphenolen:** 550/700 mg/kg - **Ernte:** oktober/november **Empfehlenswert für:** rotes Fleisch, Schoten, gekochtes und rohes Gemüse und Bruschetta



L'azienda è anche attenta alle nuove tecnologie di trasformazione e tiene conto di tutti i parametri di lavorazione permettendo di ottenere oli con elevati standard qualitativi che gli hanno permesso di ottenere molti riconoscimenti in campo nazionale ed internazionale.

Il processo di trasformazione è realizzato con impianto a ciclo continuo a 2 fasi con preliminarmente eliminazione delle foglie e lavaggio delle olive. Tutte le fasi di trasformazione avvengono a temperatura ambiente, in completa assenza di aria (sottovuoto) e senza aggiunta di acqua di lavorazione. L'olio così ottenuto possiede proprietà olfattive e gustative di altissimo livello nonché una carica fenolica molto elevata (polifenoli) e quindi notevoli caratteristiche salutistiche antiossidanti.

Ente di Certificazione: ICEA (Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale)