

Azienda Agricola Biologica
di Barbara Bellini Benini
Via Belgatto 78 - 61032 FANO (PU)
333 9830886
Partita IVA 014956
C.F. BLLBBR55A69D942I



AZIENDA CERTIFICATA BIOLOGICA DALL'ENTE DI CONTROLLO "SUOLO E SALUTE"

Uliveto biologico fin dall'impianto(1991)
Azienda seguita dalla ASSAM Regione Marche

ZONA DI PRODUZIONE: I terreni si trovano sulle colline pesaresi della Valle del Metauro prospicienti il mare Adriatico, con esposizione a Sud-Sud/Ovest, a circa 100-200 m sul livello del mare, su terreni eterogenei di calcari bianchi, arenarie e sabbie. L'azienda è a intensa vocazione olivicola ma si dedica anche alla coltivazione delle noci. È presente inoltre un piccolo frutteto con annesso orto.

RACCOLTA: La raccolta manuale delle olive è realizzata scegliendo con estrema cura, in base alla varietà, il momento ottimale di maturazione, controllando che all'interno delle drupe non siano ancora iniziati i processi di degradazione metabolica a danno dei composti polifenolici.

TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE: La molitura è effettuata entro 24/48 ore dalla raccolta per esaltare le caratteristiche più pregiate del nostro olio, in molini a martelli, con estrazione mediante sistemi continui; la gramolatura è a bassa temperatura. Non c'è contaminazione con oli di partite diverse, in quanto ciascuna partita è molita separatamente, a ciclo chiuso. L'olio in bottiglia è filtrato per evitare antiestetici depositi.

LE NOSTRE PRODUZIONI



La nostra azienda ha scelto da sempre l'eccellenza, privilegiando la qualità del prodotto anche a discapito della quantità, allo scopo di poter fornir al consumatore, all'intenditore e al gourmet, un condimento non solo molto apprezzabile per sapore e genuinità ma anche a bassissima acidità, in cui siano esaltate al massimo le qualità organolettiche.

OLIO MONOVARIETALE 100% MORAILO: È un'olio monocultivar assai particolare e non frequente in commercio; dal sentore di carciofo; è adatto per pesce, carne alla brace, verdure grigliate. Caratterizzato da produzione incostante, soggetta a variazioni di produzione, non tutti gli anni è possibile gustarlo.

OLIO MONOVARIETALE 100% FRANTOIO: è il fiore all'occhiello della nostre azienda. Profumatissimo di verde, dal sapore intenso che ricorda la foglia e la mandorla,

appartiene alla stessa famiglia della RAGGIOLA o RAGGIA. Carni e bruschette saranno ancora più golose se condite con questo olio, saporito e deciso ma non aggressivo.



OLIO MONOVARIETALE 100% LECCINO: con acidità inferiore allo 0,30%. Fruttato medio, elegante, con nette sensazioni verdi di erba di campo. Armonico, prevalentemente dolce, con gradevole retrogusto di amaro e piccante che chiudono in mandorla dolce. Colore giallo dorato con lievi riflessi verdi. Ottima fluidità. E' eccellente su piatti dal gusto delicato, quali pesce dell'Adriatico, carni bianche, verdure al vapore ed insalate. Particolarmente adatto per frittture in quanto il suo sapore, non invadente, non copre quello delle pietanze. Da provare nella pappa dei bimbi, specialmente nel periodo dello svezzamento, perché infatti risulta esser più "gentile" e delicato al palato. Ideale nei dolci al posto del burro, risulteranno più salutari! Ottimo come condimento per i piatti di persone anziane, così bisognose di cibi che possano anche proteggere la salute. Infatti come ogni buon olio fatto a regola d'arte contribuisce ad abbassare la pressione arteriosa e a combattere il colesterolo.

NOVITÀ BLEND: Da quest'anno abbiamo a disposizione piccole partite di olio che speriamo vi sia particolarmente gradito, in cui aromi, sapori e profumi si compenetrano armoniosamente, esaltando le qualità di ciascun componente, cioè leccino e frantoio e talvolta moraiolo, in percentuali sapientemente miscelate. Per il piacere di proporre un condimento di eccellenza ma dal sentore e profumo variegato

VESUVIO: Si tratta di 250 ml di olio extravergine aromatizzato al peperoncino. Piccante...MA NON TROPPO

ALTRI PRODOTTI

PERLE NERE

olive marinate molto aromatiche in barattoli da 220gr. Non possono mancare sulle nostre salse per arricchire sughi, le ricette col coniglio e infine paste fredde e insalate di riso

ORO NERO

Deliziosa crema di olive marinate con aglio, alloro, sale e buccia di limone. Strepitosa su bruschette e crostini. Insuperabile per condire pasta fredda e magari



delle zucchine in padella. Formati da 100gr, 140gr e infine 180gr

ORONERO alle NOCI: identica pasta di olive, contenente anche il 10% di noci tritate.



Succo di Melagrana:deliziosa bibita dalle grandi qualità. Senza saccarosio, è dolcificata esclusivamente con succo di mela. Produciamo anche la variante come SUCCO PURO, senza nessun'altra aggiunta. Un suggerimento: provatelo nei brindisi delle feste, aggiungendolo ad un buon prosecco o allo spumante (2/3 di spumante e 1/3 di succo di melagrano). Ma non privatevi dei suoi benefici: un uso costante ha un benefico effetto sui processi di invecchiamento, perché contiene antiossidanti naturali

LO SAPEVI CHE....

La dottoressa Multineddu su http://www.lerboristeria.com/articoli/2007_10.php scrive che "il succo di Melagrana è particolarmente ricco di polifenoli, considerati sostanze scavenger (spazzine) che contrastano l'ossidazione dei lipidi (perossidazione delle lipoproteine a bassa densità LDL, che può portare a

degenerazioni aterosclerotiche) e l'azione dannosa dei radicali liberi, in misura superiore anche a quella del vino rosso; in particolare si segnala la presenza di acido ellagico e gallico, ma anche di sali minerali (quali calcio, ferro, magnesio, fosforo, potassio, rame, zolfo) e di vitamine, acidi organici e zuccheri.

