



COLLE DEGLI OLIVI
AZIENDA OLIVICOLA



COLLE DEGLI OLIVI
AZIENDA OLIVICOLA

IL "COLLE DEGLI OLIVI", A CASTELPLANIO, GODE DI UNA POSIZIONE CLIMATICA FAVOREVOLE CHE CONIUGA LA BENEFICA VICINANZA DEL MARE AL CLIMA DOLCE E TEMPERATO DELLA COLLINA.



IL NOSTRO OLIO

LA SAGGEZZA POPOLARE DA SEMPRE HA SANCITO CHE L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA NON RAPPRESENTA UN COSTO, MA IL MIGLIORE INVESTIMENTO PER LA SALUTE UMANA.

INFATTI QUESTO OLIO È DA CONSIDERARSI UN VERO E PROPRIO FARMACO NATURALE, UN COADIUVANTE NELLA PREVENZIONE E NEL TRATTAMENTO DI MOLTE

MALATTIE, ESERCITA UNA AZIONE FAVOREVOLE SULLO STOMACO, SOPRATTUTTO PER CHI SOFFRE DI DISTURBI IRRITATIVI E NEI CASI DI GASTRITE, ULCERA DUODENALE, ECC. È UN DISINTOSSICANTE DEL FEGATO E FLUIDIFICANTE DELLA BILE, IMPEDENDO LA FORMAZIONE DI CALCOLI (E CONTRIBUISCE ANCHE ALLA LORO DISTRUZIONE). È UN REGOLATORE DELL'INTESTINO, INOLTRE È RICCO DI SOSTANZE ANTIOSSIDANTI CHE INIBISCONO LA DEGRADAZIONE DELLE



PROTEINE DELL'ORGANISMO; PROTEGGE DALL'INVECCHIAMENTO E, COSA ANCORA PIÙ IMPORTANTE, CONTRIBUISCE A PREVENIRE IL CANCRO. PER TUTTI QUESTI EFFETTI BENEFICI PUÒ ESSERE USATO COME UN MEDICINALE NATURALE: VA PRESO NELLA MISURA DI UNO O DUE CUCCHIAI DA CUCINA LA MATTINA A DIGIUNO.

PERCHÉ TUTTO QUESTO SIA POSSIBILE, L'OLIO DEVE ESSERE ASSOLUTAMENTE EXTRA VERGINE, NATURALE, COLTIVATO, RACCOLTO, PRODOTTO E CONSERVATO SECONDO TUTTI I CANONI RICHIESTI, IN MODO DA POSSEDERE TUTTE LE GARANZIE DI PROVENIENZA, SALUBRITÀ E QUALITÀ NECESSARIE. IL COLLE DEGLI OLIVI VENDE IL SUO OLIO SIA SFUSO CHE IMBOTTIGLIATO, OFFERTO ALLA SCELTA DELLA CLIENTELA NELLA VESTE DI DIVERSE TIPOLOGIE DI CONFEZIONE.





PROPRIETÀ E BENEFICI DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA È UN OLIO CHE SI OTTIENE DALLA SPREMITURA DEI FRUTTI (OLIVE) DELLA PIANTA D'OLIVO (*OLEA EUROPEA*) CON PROCESSI DI PRODUZIONE PRETTAMENTE MECCANICI SENZA IMPIEGO DI MEZZI O PROCESSI CHIMICI. SI DEFINISCE "EXTRA VERGINE DI OLIVA" SE OTTENUTO TRAMITE ESTRAZIONE CON SOLI METODI MECCANICI CON ACIDITÀ $\leq 0,8$.

L'OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE CONTIENE PIÙ DI 200 COMPONENTI DIVERSI, I COSÌDETTI "COSTITUENTI MINORI" APPARTENENTI A VARIE CLASSI, QUALI POLIFENOLI, TOCOFEROLI, STEROLI, SQUALENE, ALCOLI ALIFATICI E TRITERPENICI, CLOROFILLA, VITAMINE A, D, E, K ECC., COSTITUENTI INDISPENSABILI ALLE NORMALI ATTIVITÀ METABOLICHE E ALLO STATO DI BENESSERE DELL'ORGANISMO UMANO.

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ BENEFICHE OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

- RETROGUSTO AMARO: POLIFENOLI
- SENSAZIONE DI PIZZICORIO: OLIOCANTALE
- 9 KCAL/G. UN CUCCHIAIO D'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA È PARI ALL'INCIRCA A 10 GRAMMI E APPORTA PERTANTO CIRCA 90 KCAL.

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA POSSIEDE MOLTE PROPRIETÀ BENEFICHE QUALI:

- DIMINUIZIONE DELL'OSSIDAZIONE DEL COLESTEROLO LDL (COLESTEROLO CATTIVO) E QUINDI DELL'ATEROSCLEROSI.
- AUMENTO DEL COLESTEROLO HDL (COLESTEROLO BUONO).
- DIMINUIZIONE DEI TRIGLICERIDI GRAZIE AGLI OMEGA 3.
- DIMINUIZIONE DELL'AGGREGAZIONE DELLE PIASTRINE E QUINDI DELLA FORMAZIONE DI TROMBI.
- DIMINUIZIONE DELLA PRESSIONE ARTERIOSA.

- PROPRIETÀ ANTIOSSIDANTI CON MINOR RISCHIO DI FORMAZIONE DI RADICALI LIBERI E DI PATOLOGIE A QUESTI CORRELATE (TUMORI, ATROSCLEROSI, IPERTENSIONE, INVECCHIAMENTO PRECOCE E MALATTIE DEGENERATIVE).
- AUMENTO DELLA FLUIDITÀ DELLE MEMBRANE CELLULARI CON MAGGIOR FACILITÀ DI SCAMBI METABOLICI FRA LO SPAZIO EXTRA ED INTRACELLULARE.
- PROPRIETÀ BLANDAMENTE LASSATIVE ED ANTIDOLORIFICHE GRAZIE ALLA PRESENZA DELL'OLIOCANTALE.
- PROPRIETÀ DERMATOPROTETTIVE GRAZIE AI CAROTENOIDI E AI FITOSTEROLI.

L'ACIDO OLEICO (C 18:1 LIBERO) FA DIMINUIRE IL LIVELLO NEL SANGUE DELLE LIPOPROTEINE A BASSA DENSITÀ LDL E VLDL (TRASPORTANO QUELLA PARTE DI COLESTEROLO CHE TENDE A PERMANERE NEL SANGUE E A DEPOSITARSI SULLE PARETI DELLE ARTERIE - "COLESTEROLO CATTIVO") NON MODIFICA, O ADDIRITTURA FA AUMENTARE, I LIVELLI DELLE LIPOPROTEINE HDL, CHE OPERANO UTILMENTE PER RIMUOVERE IL COLESTEROLO DAL SANGUE E DAI DEPOSITI NELLE ARTERIE E PER AVVIARLO ALLA ELIMINAZIONE ("COLESTEROLO BUONO").

GLI ACIDI GRASSI POLINSATURATI

- DIMINUISCONO IL LIVELLO DEI TRIGLICERIDI NEL SANGUE
- DIMINUISCONO LA CAPACITÀ DI AGGREGAZIONE DELLE PIASTRINE (OSSIA IL RISCHIO DI TROMBOSI), PROTEGENDO COSÌ L'ORGANISMO DALLA POSSIBILE INSORGENZA DI MALATTIE CARDIOVASCOLARI.
- GLI ACIDI GRASSI INSATURATI POTREBBERO ANCHE SVOLGERE UN RUOLO NELLA PREVENZIONE DI ALCUNE FORME DI TUMORI

COLLE DEGLI OLIVI

AZIENDA OLIVICOLA

"BLEND 10"

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA COLLE DEGLI OLIVI "BLEND 10" È OTTENUTO DALLA PRIMA SPREMITURA A FREDDO DI UNA MISCELA DI PREGIATE OLIVE PRESENTI NEL TERRITORIO MARCHIGIANO (CARBONELLA, CIPRESSINO, FRANTOIO, LECCINO, MORAIOLA, ORBETANA, PENDOLINO, RAGGIOLA, ROSCIOLA E SORGANO).

RAGGIUNTO IL GIUSTO PUNTO DI MATURAZIONE, LE OLIVE VENGONO RACCOLTE A MANO ED INVIATE AL FRANTOIO ENTRO 24 ORE PER LA LAVORAZIONE. IL RISULTATO DI QUESTO BLEND È UN OLIO DAL GUSTO DELICATO, CON OTTIME CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE, GRADEVOLMENTE FRUTTATO, TALORA CON UN LIEVE SENTORE DI AMARO E PICCANTE, CON UN BASSISSIMO GRADO DI ACIDITÀ. SI ABBINA PERFETTAMENTE A TUTTE LE PORTATE, ESALTANDO OGNI SAPORE DELLA CUCINA MEDITERRANEA. RESISTE MOLTO BENE ALLE ALTE TEMPERATURE, PER CUI È DA CONSIDERARSI OTTIMO PER PREPARARE FRITTURE LEGGERE E DIGERIBILI.

L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA È SEMPRE PIÙ APPREZZATO DALL'ALTA CUCINA QUALE CONDIMENTO PRINCIPALE DI TUTTE LE PIETANZE, CONSIGLIATO DAI SALUTISTI E DAGLI ESPERTI DI DIETA MEDITERRANEA PER UNA CORRETTA E BILANCIATA ALIMENTAZIONE. GUSTATO CRUDO, AD ESEMPIO SULLE VERDURE, L'OLIO EXTRA VERGINE COLLE DEGLI OLIVI SPRIGIONA TUTTO IL SUO AROMA ED IL SUO GUSTO ECCEZIONALE.

DISPONIBILE NELLA
PREGIATA ANFORA
DA 500 ML
OPPURE NELLA
BOTTIGLIA MARASCA
NEI FORMATI DA
250, 500 E 750 ML
O NELLA MINI BOTTIGLIA
DA 100 ML




COLLE DEGLI OLIVI
AZIENDA OLIVICOLA

“LA RAGGIA” MONOVARIETALE



LA RAGGIA È UNA ANTICA VARIETÀ DI OLIVE TIPICA DELLE ZONE CENTRALI DELL'ENTROTERRA MARCHIGIANO. VIENE DA NOI UTILIZZATA PER PRODURRE QUESTO OLIO EXTRA VERGINE MONOVARIETALE DI PARTICOLARE QUALITÀ. LE OLIVE VENGONO PRECOCEMENTE RACCOLTE A MANO SIA DA VECCHI PIANTONI SECOLARI CHE DA PIANTE PIÙ GIOVANI E LAVORATE ENTRO LE 24 ORE.

SI OTTIENE COSÌ UN EXTRA VERGINE CON UN BASSISSIMO GRADO DI ACIDITÀ ED UN NOTEVOLE CONTENUTO DI SOSTANZE FENOLICHE ANTIOSSIDANTI QUALI POLIFENOLI E TOCOFEROLI. LA RAGGIA ALL'ESAME ORGANOLETTICO PRESENTA GENERALMENTE UN GUSTO PREVALENTEMENTE DOLCE CON LIEVI CARATTERISTICHE DI AMARO E PICCANTE, UN FRUTTATO MEDIO LEGGERO DI TIPO VERDE CON SENTORI DI MANDORLA E CARCIOFO. DICIAMO GENERALMENTE PERCHÉ OGNI VERO EXTRA VERGINE È SOGGETTO A POSSIBILI VARIAZIONI ORGANOLETTICHE DOVUTE ALL'ANDAMENTO CLIMATICO CHE LO RENDE UNICO E IRREPETIBILE DI ANNO IN ANNO.

QUESTO È UN OLIO CHE TROVA UN OTTIMO ABBINAMENTO CON ARROSTI DI CARNE, BRUSCHETTE, LEGUMI E CON TUTTI QUEI PIATTI DOVE L'OLIO DEVE ESSERE “RE”.



DISPONIBILE NELLA
PREGIATA ANFORA
DA 500 ML
OPPURE NELLA
BOTTIGLIA MARASCA
NEI FORMATI DA
250, 500 E 750 ML
O NELLA MINI BOTTIGLIA
DA 100 ML



COLLE DEGLI OLIVI

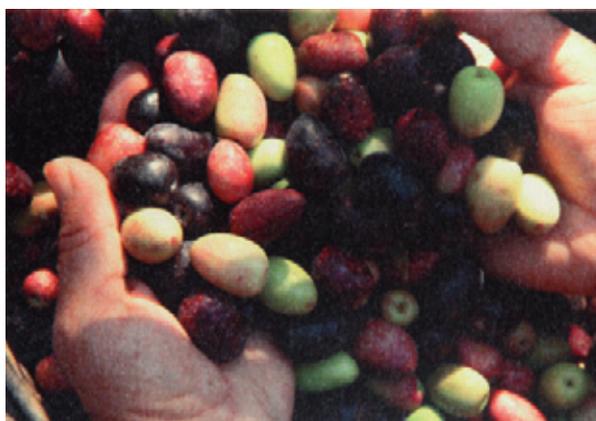
AZIENDA OLIVICOLA



CASTELPLANIO È UN COMUNE DELLA PROVINCIA DI ANCONA, ARROCCATO SU DI UN COLLE NEL VERSANTE SINISTRO DELLA VALLESINA, PERCORSO DAL FIUME ESINO.

LA STORIA DELL'ABITATO DI CASTELPLANIO, COSÌ COME L'ORIGINE DEL SUO NOME, SI LEGA A QUELLA DELLA ANTICA CITTÀ ROMANA DI PLANINO, NEL TERRITORIO DELL'ATTUALE CASTELBELLINO. GLI ABITANTI DI PLANINO, FUGGENDO DALL'INVASIONE DEI VISIGOTI NEL V SECOLO, RICOSTRUIRONO LA LORO CITTÀ SULL'ALTRA SPONDA DEL FIUME, IN LOCALITÀ ELEVATA E FACILMENTE DIFENDIBILE, PORTANDO CON SÉ IL TOPONIMO. LE FONTI STORICHE PARLANO DI CASTRA PLANI PER LA PRIMA VOLTA NEL 1283, IN UN CODICE CHE ELENCAVA I CASTELLI DIPENDENTI DALLA CITTÀ DI JESI.

QUESTO CENTRO COLLINARE DELLA MEDIA VALLESINA SITO A 305 MT S.L.M. GODE DI UNA POSIZIONE CLIMATICA FAVOREVOLE CHE CONIUGA LA BENEFICA VICINANZA DEL MARE AL CLIMA DOLCE E TEMPERATO DELLA COLLINA, TIPICA PER LA GRANDE FERTILITÀ DEL TERRENO E PER LA RICCHEZZA DI COLTIVAZIONI, IN



PARTICOLARE DI OLIO, VINO E GRANO. LA TRADIZIONE OLEARIA E VINICOLA È PROFONDAMENTE RADICATA DA OLTRE UN SECOLO NELLA VITA ECONOMICA DEL COMUNE ED È CARATTERIZZATA DA UN COSTANTE MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ.

L'AZIENDA OLIVICOLA COLLE DEGLI OLIVI DI M.C. SITA IN VIA S. ANNA 6/8 A PIAGGE DI CASTELPLANIO (AN) VANTA

UNA PIANTAGIONE SELEZIONATA DI OLIVI DI CARBONELLA, CIPRESSINO, FRANTOIO, LECCINO, MORAIOLA, ORBETANA, PENDOLINO, RAGGIA, RAGGIOLA, ROSCIOLA E SARGANO.

LA RACCOLTA DELLE OLIVE VIENE EFFETTUATA A MANO PER PRESERVARE L'INTEGRITÀ DELLE PIANTE E TRA LA RACCOLTA E LA MOLITURA DELLE OLIVE NON TRASCORRONO PIÙ DI 6 / 8 ORE.

LA SPREMITURA VIENE ESEGUITA RIGOROSAMENTE A FREDDO AL FINE DI GARANTIRE UN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DALLE MIGLIORI PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE, DAL BASSO LIVELLO DI ACIDITÀ E DALL'ELEVATO CONTENUTO DI ANTIOSSIDANTI.



COLLE DEGLI OLIVI

AZIENDA OLIVICOLA

L'AZIENDA OLIVICOLA "COLLE DEGLI OLIVI" DI CASTELPLANIO (AN) HA CONSEGUITO I SEGUENTI PREMI E RICONOSCIMENTI:

- 12° CONCORSO OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA MARCHIGIANI DI QUALITÀ "L'ORO DELLE MARCHE" FANO, 27 NOVEMBRE 2011 **ATTESTATO DI QUALITÀ** CATEGORIA FRUTTATO MEDIO, PER L'OLIO "RAGGIA MONOVARIETALE" RACCOLTA PRECOCE, ESTRATTO A FREDDO
- 12° CONCORSO OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA MARCHIGIANI DI QUALITÀ "L'ORO DELLE MARCHE" FANO, 27 NOVEMBRE 2011 **ATTESTATO DI QUALITÀ** CATEGORIA FRUTTATO MEDIO, PER L'OLIO "BLEND 10" RACCOLTA PRECOCE, ESTRATTO A FREDDO
- 3° CONCORSO DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA ITALIANI PREMIO NAZIONALE 2012 "L'ORO D'ITALIA" SENIGALLIA 27 APRILE 2012 **3° PREMIO EX AEQUO** TIPOLOGIA MONOVARIETALE, CATEGORIA FRUTTATO LEGGERO PER L'OLIO LA RAGGIA RACCOLTA PRECOCE, ESTRATTO A FREDDO
- 3° CONCORSO DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA ITALIANI PREMIO NAZIONALE 2012 "L'ORO D'ITALIA" SENIGALLIA 27 APRILE 2012 **MENZIONE DI QUALITÀ** TIPOLOGIA BLEND, CATEGORIA FRUTTATO MEDIO PER L'OLIO BLEND 10 RACCOLTA PRECOCE, ESTRATTO A FREDDO
- 21° CONCORSO NAZIONALE OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA "L'ORCIOLO D'ORO" PESARO, 23 GIUGNO 2012 **3° PREMIO** P.M. CATEGORIA FRUTTATO LEGGERO PER L'OLIO BLEND 10 RACCOLTA PRECOCE, ESTRATTO A FREDDO
- 21° CONCORSO NAZIONALE OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA "L'ORCIOLO D'ORO" PESARO, 23 GIUGNO 2012 **ATTESTATO DI DISTINZIONE** CATEGORIA FRUTTATO LEGGERO PER L'OLIO MONOVARIETALE LA RAGGIA RACCOLTA PRECOCE, ESTRATTO A FREDDO
- 1° CONCORSO PER GLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA DELL'ADRIATICO E DELLO IONIO "PREMIO INTERNAZIONALE 2012 L'ORO DEI DUE MARI" **1° PREMIO** MENZIONE DI QUALITÀ CATEGORIA FRUTTATO LEGGERO - MONOVARIETALE PER L'OLIO LA RAGGIA RACCOLTA PRECOCE, ESTRATTO A FREDDO
- 13° CONCORSO REGIONALE DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA "L'ORO DELLE MARCHE" FANO 25 NOVEMBRE 2012 **MENZIONE DI MERITO** 4 GOCCE OLEA LE GOCCE D'ORO CATEGORIA FRUTTATO MEDIO PER L'OLIO BLEND 10 RACCOLTA PRECOCE, ESTRATTO A FREDDO
- 13° CONCORSO REGIONALE DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA "L'ORO DELLE MARCHE" FANO 25 NOVEMBRE 2012 **MENZIONE DI MERITO** 4 GOCCE OLEA LE GOCCE D'ORO CATEGORIA FRUTTATO MEDIO PER L'OLIO LA RAGGIA RACCOLTA PRECOCE, ESTRATTO A FREDDO
- 22° CONCORSO NAZIONALE OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA "L'ORCIOLO D'ORO" PESARO, 22 GIUGNO 2013 **DISTINZIONE** CATEGORIA FRUTTATO LEGGERO PER L'OLIO MONOVARIETALE LA RAGGIA RACCOLTA PRECOCE, ESTRATTO A FREDDO
- 22° CONCORSO NAZIONALE OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA "L'ORCIOLO D'ORO" PESARO, 22 GIUGNO 2013 **GRAN MENZIONE** CATEGORIA FRUTTATO MEDIO PER L'OLIO BLEND 10 RACCOLTA PRECOCE, ESTRATTO A FREDDO
- 4° CONCORSO DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA ITALIANI PREMIO NAZIONALE 2012 "L'ORO D'ITALIA" LECCE 9 FEBBRAIO 2013 **ATTESTATO DI QUALITÀ** TIPOLOGIA BLEND, CATEGORIA FRUTTATO MEDIO PER L'OLIO BLEND 10 RACCOLTA PRECOCE, ESTRATTO A FREDDO
- 4° CONCORSO DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA ITALIANI PREMIO NAZIONALE 2012 "L'ORO D'ITALIA" LECCE 9 FEBBRAIO 2013 **ATTESTATO DI QUALITÀ** TIPOLOGIA BLEND, CATEGORIA FRUTTATO MEDIO MONOVARIETALE PER L'OLIO LA RAGGIA RACCOLTA PRECOCE, ESTRATTO A FREDDO
- 2° CONCORSO PER GLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA DELL'ADRIATICO E DELLO IONIO "PREMIO INTERNAZIONALE 2013 L'ORO DEI DUE MARI" **ATTESTATO DI QUALITÀ** CATEGORIA MONOVARIETALE FRUTTATO MEDIO PER L'OLIO LA RAGGIA RACCOLTA PRECOCE, ESTRATTO A FREDDO
- 2° CONCORSO PER GLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA DELL'ADRIATICO E DELLO IONIO "PREMIO INTERNAZIONALE 2013 L'ORO DEI DUE MARI" **ATTESTATO DI QUALITÀ** CATEGORIA BLEND FRUTTATO MEDIO PER L'OLIO BLEND 10 RACCOLTA PRECOCE, ESTRATTO A FREDDO
- NEL 2012 L'AZIENDA OLIVICOLA "COLLE DEGLI OLIVI" DI M.C. DI CASTELPLANIO HA REGISTRATO IL BREVETTO NAZIONALE INTERNAZIONALE ED EUROPEO PER L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA MONOVARIETALE "LA RAGGIA" ADDIZIONATO DI B-CAROTENE CON PROPRIETÀ NUTRACEUTICHE PER IL CUORE, LA VISTA E LA PELLE.**



COLLE DEGLI OLIVI
AZIENDA OLIVICOLA











COLLE DEGLI OLIVI
AZIENDA OLIVICOLA





COLLE DEGLI OLIVI
AZIENDA OLIVICOLA

AZIENDA OLIVICOLA
COLLE DEGLI OLIVI DI M.C.
VIA SANNA 6/8 - 60031
CASTELPLANIO (AN)
TELEFONO 388 69 90 660
342 07 92 144
INFO@COLLEDEGLIOLIVI.NET
WWW.COLLEDEGLIOLIVI.NET