



TRADIZIONE
DI QUALITÀ



OLIO DI OLIVA



TRADIZIONE
DI QUALITÀ

CISQ



OLIO DI OLIVA

Dall'accurata miscelazione fra i migliori olii raffinati ed una elevata percentuale di Olio Vergine nasce questo Olio di Oliva che per le sue caratteristiche chimico-organolettiche si presta al condimento ed alla cottura dei migliori piatti della tradizione mediterranea.

Aus der sorgfältigen Mischung bester raffinierter Öle mit einem hohen Prozentsatz an nativem Olivenöl entsteht dieses olivenöl, das sich durch seine chemisch-organoleptische Zusammensetzung zum Anrichten und Braten der besten Gerichte mediterraner Tradition eignet.

This Olive Oil comes from careful blending of some of the best refined oils and a high percentage of Virgin Oil. Its flavour and chemico-organoleptic characteristics make it excellent for cooking the best dishes in traditional Mediterranean cuisine.



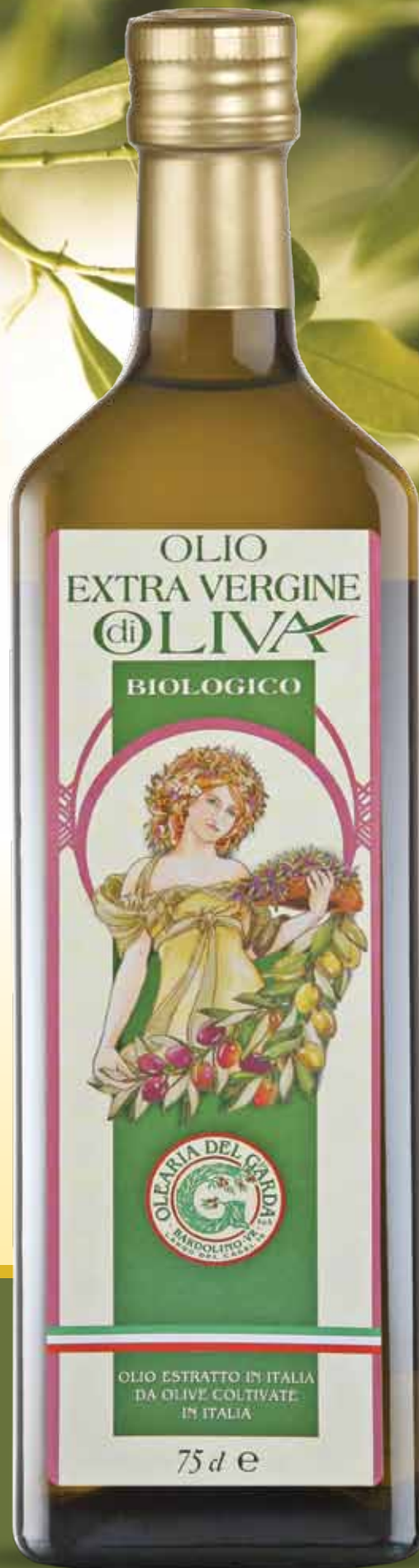
www.IDEARE.eu

DATI TECNICI

CODICE	PRODOTTO	FORMATO	DIMENSIONE CONFEZIONE (cm)	BOTTIGLIE PER CONFEZIONE	CONFEZIONI STRATO	CONFEZIONI PALLET	CODICE EAN	IVA
6	Olio di Oliva	Lt 1	33,5 x 27,5 x 25	12	9	45	800201000122	4%
	Olio di Oliva	Lt 5	35 x 25,5 x 35	4	6	24/30	200201000115	4%



TRADIZIONE
DI QUALITÀ



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "BIOLOGICO"





TRADIZIONE
DI QUALITÀ

CISQ



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

L'olio così prodotto è il frutto di una scelta nel metodo di coltura delle piante di olivo. Queste ultime a differenza di altre non vengono trattate con agenti chimici bensì con sistemi antiparassitari che rispettano il delicato equilibrio dell'ecosistema vegetale. La certificazione dell'organismo di controllo riconosciuto dalla UE, ne completano la qualità offrendo al consumatore più attento, un ottimo prodotto.

Das so produzierte Olivenöl ist das Ergebnis ausgewählter Kultivierungsmethoden von Olivenbäumen. Im Gegensatz zum traditionellen Anbau werden diese Olivenbäume nicht mit chemischen Mitteln behandelt. Stattdessen werden Schädlingsbekämpfungssysteme eingesetzt, die das empfindliche Gleichgewicht des pflanzlichen Öko-Haushalts nicht zerstören. Das Zertifikat von der Genossenschaft für Biologischen Anbau, ein von der EU anerkannter Kontrollorgan, vervollständigen die Garantien für den Verbraucher, der beim Kauf von Olivenöl auf besondere Qualitätsprodukte achtet.

This product is the result of a careful choice in the method of olive trees growing. These are not treated with the usual chemical agents but only with antiparasitic methods which fully respect the delicate "equilibrium" of the vegetative ecosystem. The Certification, recognized by the E.U. authorities, guarantee its quality, thus offering the more exacting consumer an excellent product.



www.IDEARE.eu

DATI TECNICI

CODICE	PRODOTTO	FORMATO	DIMENSIONE CARTONE (cm)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI PER STRATO	CARTONI PALLET	CODICE EAN	IVA
27IT	Biologico	Lt 0,75	20,5 x 29,5 x 16,7	6	26	78/104	8000201000016	4%



TRADIZIONE
DI QUALITÀ



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "GARDA D.O.P."



TRADIZIONE
DI QUALITÀ

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA GARDA D.O.P.

La denominazione d'Origine Protetta definisce un prodotto di alta qualità. Si ottiene a seguito di una accurata selezione delle migliori varietà di olive, tipicamente coltivate nelle zone affacciate sul Lago di Garda. Le caratteristiche che contraddistinguono quest'olio sono il sapore delicato, la digeribilità e la leggerezza del gusto, che lo rendono uno dei migliori oli italiani. La certificazione da parte dell'Ente preposto, C.S.Q.A., avviene dopo una serie di esami chimici ed organolettici che ne determinano la qualità e la provenienza.

Die geschützte Herkunftsbezeichnung bezeichnet ein Produkt von Außergewöhnlicher Qualität. Man erhält sie durch sorgfältige Auswahl der besten Olivensorten, die ausschließlich an der Hängen des Gardasee angebaut werden. Die herausragenden Charaktereigenschaften des nativen Olivenöls extra vom Gardasee sind der milde Geschmack, die hohe Bekömmlichkeit und fruchtige Eleganz. Sie machen den Garda D.O.P. zum anerkannt besten Olivenöl Italiens. Das Zertifikat der angegebenen Region "Garda" wird erst nach einer Reihe von chemischen und organoleptischen Prüfungen erteilt. Sie beschreiben zuverlässig Qualität und Herkunft.

The Denomination of Protected Origin identifies a product of high quality. It is obtained by an accurate selection of the best quality olives, hand picked from trees growing on the hills overlooking Lake Garda. Its characteristics are a "lightness in its taste" its delicate flavour and its easy digestibility. All these features make it one of the best of Italian olive oils. The D.O.P. Certification is granted after a series of successful chemical and organoleptic tests, which determine both its origin and quality.



CISQ



www.IDEARE.eu

DATI TECNICI

CODICE	PRODOTTO	FORMATO	DIMENSIONE CARTONE (cm)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI PER STRATO	CARTONI PALLET	CODICE EAN	IVA
1	Garda D.O.P.	Lt 0,75	20,5 x 29,5 x 16,7	6	26	78/104	8000201000092	4%



TRADIZIONE
DI QUALITÀ



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
"COLLINE DEL LAGO"





TRADIZIONE
DI QUALITÀ

CISQ



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA COLLINE DEL LAGO

È ottenuto da olive scelte fra le migliori varietà, colte manualmente e subito sottoposte alla frangitura. Le caratteristiche organolettiche riconosciute dai palati più sofisticati e la bassa acidità rendono quest'olio un condimento di alta qualità indicato, soprattutto crudo, per esaltare il gusto di molte pietanze.

Das native Olivenöl extra aus der Hügeln der See wird aus erlesenen Oliven der besten Sorten gewonnen. Sie werden in Handarbeit geerntet. Der charakteristische Geschmack verwöhnt auch den anspruchsvollsten Gaumen. Der niedrige Säureanteil verleiht diesem Olivenöl seine feinfruchtig milde Würze, die den Wohlgeschmack aller Speisen zusätzlich unterstreicht.

It is obtained from selected best quality olives, hand picked. Its organoleptic characteristics, easily recognized by refined palates, and its low dity give to this oil a high quality that allow, especially when used raw, to enhance food favours.



www.IDEARE.eu

DATI TECNICI

CODICE	PRODOTTO	FORMATO	DIMENSIONE CARTONE (cm)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI PER STRATO	CARTONI PALLET	CODICE EAN	IVA
11IT	Colline del Lago	Lt 0,75	27,5 x 22,7 x 18,8	6	16	48/64	8000201000184	4%



TRADIZIONE
DI QUALITÀ



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "OLEARIA DEL GARDA"



TRADIZIONE
DI QUALITÀ



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA OLEARIA DEL GARDA

Dall'accurata raccolta e molitura di olive provenienti dalle migliori zone di produzione, nasce questo Olio Extra Vergine di Oliva che usato crudo, esalta il gusto delle pietanze.

Aus der sorgfältigen Ernte und Pressung von Oliven aus besten Anbau-gebieten entsteht dieses native Olivenöl, das bei kalter Verwendung den Geshmack der Gerichte angenehm hervorhebt.

This Extra Virgin Olive oil comes from careful selection and pressing of olives from the best production zones. Use it raw to enhance food flavours.



www.IDEARE.eu

DATI TECNICI

CODICE	PRODOTTO	FORMATO	DIMENSIONE CONFEZIONE (cm)	BOTTIGLIE PER CONFEZIONE	CONFEZIONI PER STRATO	CONFEZIONI PER PALLET	CODICE EAN	IVA
34	Olearia Garda	Lt 0,25	20,5 x 22,5 x 15,5	12	28	112	8000201000207	4%
23	Olearia Garda	Lt 0,50	24 x 28 x 18	12	19	57/76	8000201000047	4%
33	Olearia Garda	Lt 0,75	27 x 28,2 x 20,8	12	14	56	8000201000061	4%
3	Olearia Garda	Lt 1	33,5 x 27,5 x 25	12	9	45	8000201000030	4%
31	Olearia Garda	Lt 5	35 x 25,5 x 35	4	6	24/30	8000201000054	4%



TRADIZIONE
DI QUALITÀ



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
FRUTTATO "LA BACEDA"



TRADIZIONE
DI QUALITÀ

CISQ



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FRUTTATO LA BACEDA

"La Baceda" testimone della tradizione olearia venne utilizzata per parecchi secoli come unità di misura dell'olio. Da questo deriva il nome del nostro Olio Extra Vergine di Oliva, ottenuto dall'accurata selezione di olive raccolte a mano.

"La Baceda" Zeuge der Tradition mehrere Jahrhunderte Olivenöl wurde als ein Maß für die Öl verwendet. Aus der sorgfältigen Ernte und Pressung von Oliven aus besten Anbaugebieten entsteht dieses native Olivenöl.

"La Baceda" is the witness of ancient olive oil tradition, it had been being. Used in the last centuries as the unit to measure olive oil. From this antique symbol comes our olive oil's name, which is obtained from a selection of best quality olives, hand picked.



www.IDEARE.eu

DATI TECNICI

CODICE	PRODOTTO	FORMATO	DIMENSIONE CONFEZIONE (cm)	BOTTIGLIE PER CONFEZIONE	CONFEZIONI PER STRATO	CONFEZIONI PER PALLET	CODICE EAN	IVA
29/A	La Baceda	Lt 0,50	24 x 28 x 18	12	19	57/76	8000201000078	4%
24	La Baceda	Lt 0,75	27 x 28,2 x 20,8	12	14	56	8000201000566	4%
2	La Baceda	Lt 1	33,5 x 27,5 x 25	12	9	45	8000201000528	4%

Olearia del Garda S.p.A. - Largo del Casel, 19 - 37011 Bardolino (Vr) Italy
Tel. +39 045 6210722 - Fax +39 045 6212699 - odg@oleariadelgarda.com

www.oleariadelgarda.com