# TENUTE MARTINO

## Oli e condimenti

LA COLLEZIONE IN ITALIANO









LATTE · COLETTE · SINOLEA · SELEZIONE GOURMET

tenutemartino.com

# Mandorlato

SCHEDA TECNICA / CAMPAGNA 2025




## ORIGINE E LAVORAZIONE

L’olio extra vergine di oliva Mandorlato si ottiene dalla prima spremitura a freddo delle olive nel rispetto della tradizione, lavorando le olive raccolte a mano nel giro di 12 ore dal loro ingresso nel frantoio. L’olio così ottenuto, dal colore verde smeraldo, viene immagazzinato in recipienti di acciaio inox perché rimanga al buio e senza contatti esterni.

Dopo un breve periodo di decantazione naturale viene imbottigliato per essere venduto.

## PROFILO E GUSTO

Ha un gusto intenso e persistente, con note fruttate e moderate. Ideale per arricchire piatti dove il gusto dell’olio deve farsi sentire con delicatezza fra i sapori degli altri ingredienti.

## DATI DEL PRODOTTO

**Formato:** 3 l e 5 l, latta
**Campagna di produzione:** 2025
**Tipo di lavorazione:** Estrazione a freddo, filtrato

## ABBINAMENTI

Verdure crude e cotte, carne alla brace, minestre, pesce al cartoccio.

**LATTA 3/5 LITRI**

## CONSERVAZIONE DELL’OLIO

Conservare il prodotto nel contenitore chiuso in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce solare diretta. L’eventuale solidificazione o fondo dell’olio è un fenomeno del tutto naturale che non pregiudica la qualità del prodotto poiché lo stesso è un corpo vivo.

# Gocce d’Oro

SCHEDA TECNICA / CAMPAGNA 2025




**LATTA 3/5 LITRI**

## ORIGINE E LAVORAZIONE

Olio prodotto da olive 100% italiane, frante nel nostro impianto a temperatura controllata sotto i 25 °C, entro un massimo di 48 ore dal loro arrivo nel nostro frantoio.

## PROFILO E GUSTO

Armonico ed equilibrato. Dal tipo di olive usato si ottiene un olio fruttato leggero, delicato e fine, così come nasce dalla terra nel pieno rispetto dell’ambiente e della natura, legando piacevolmente con il palato. Si adatta perfettamente a tutti i piatti della cucina mediterranea.

## DATI DEL PRODOTTO

**Formato:** 3 l e 5 l, latta
**Campagna di produzione:** 2025
**Tipo di lavorazione:** Estrazione a freddo, filtrato

## ABBINAMENTI

Carni arrosto, insalate, legumi, pappe per bambini, pesce al vapore e arrosto, pinzimonio.

## CONSERVAZIONE DELL’OLIO

Conservare il prodotto nel contenitore chiuso in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce solare diretta. L’eventuale solidificazione o fondo dell’olio è un fenomeno del tutto naturale che non pregiudica la qualità del prodotto poiché lo stesso è un corpo vivo.

# Intenso

SCHEDA TECNICA / CAMPAGNA 2025




**LATTA 3/5 LITRI**

## ORIGINE E LAVORAZIONE

Olio ottenuto selezionando solamente le migliori olive dei nostri uliveti, raccolte al giusto grado di maturazione, in gran parte di varietà Coratina. Queste vengono lavorate nel nostro frantoio entro 24 ore, al fine di mantenerne inalterate le qualità. La molitura avviene con frangitore a coltelli in acciaio inox, mentre l'estrazione avviene con estrattore a due fasi a una temperatura vicina ai 25 °C.

## PROFILO E GUSTO

Olio fruttato con retrogusto equilibrato di amaro e piccante, con sentori di mandorla e carciofo.

## DATI DEL PRODOTTO

**Formato:** 3 l e 5 l, latta
**Campagna di produzione:** 2025
**Tipo di lavorazione:** Estrazione a freddo, non filtrato

## ABBINAMENTI

Carne alla brace, legumi, minestre, pesce al cartoccio.

## CONSERVAZIONE DELL'OLIO

Conservare il prodotto nel contenitore chiuso in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce solare diretta. L'eventuale solidificazione o fondo dell'olio è un fenomeno del tutto naturale che non pregiudica la qualità del prodotto poiché lo stesso è un corpo vivo.

# Coratina

COLETTE COLLECTION / OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA




### ORIGINE E VARIETÀ

Varietà: Coratina.
Zona di produzione delle olive: Salento.

### RACCOLTA ED ESTRAZIONE

Epoca di produzione: fine novembre.
Estrazione a freddo con impianto continuo.

### PROFILO E GUSTO

Colore: verde intenso.
Finemente fruttato.

### CONSIGLI D’USO

Crudità, insalate e zuppe di legumi.

### CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore. Richiudere il contenitore dopo l'uso.

# Carolea e Cellina di Nardò

COLETTE COLLECTION / OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA




### ORIGINE E VARIETÀ

Varietà: Carolea e Cellina di Nardò.
Zona di produzione delle olive: Salento.

### RACCOLTA ED ESTRAZIONE

Epoca di produzione: inizio novembre.
Estrazione a freddo con impianto continuo.

### PROFILO E GUSTO

Colore: giallo dorato.
Dolce e delicato.

### CONSIGLI D’USO

A crudo su piatti leggeri di pesce bollito o alla griglia.

### CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore. Richiudere il contenitore dopo l'uso.

# Leccino e Pechioline

COLETTE COLLECTION / OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA




### ORIGINE E VARIETÀ

Varietà: Leccino e Pechioline.
Zona di produzione delle olive: Salento.

### RACCOLTA ED ESTRAZIONE

Epoca di produzione: inizio novembre.
Estrazione a freddo con impianto continuo.

### PROFILO E GUSTO

Colore: giallo dorato con riflessi verdolini.
Fruttato medio, tendenzialmente dolce e delicato.

### CONSIGLI D'USO

A crudo su pesce bollito o alla griglia e carni bianche.

### CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore. Richiudere il contenitore dopo l'uso.

# Gold Sinolea

SINOLEA / OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA




### IDENTITÀ

Cultivar: Leccino 100%.
Olive degli oliveti della famiglia Attanasio.
Aspetto: limpido.

### RACCOLTA ED ESTRAZIONE

Brucatura a mano; olive portate in frantoio entro 24 ore. Estrazione per sgocciolamento naturale a freddo con metodo Sinolea. Stoccaggio in cisterne di acciaio inox.

### PROFILO E GUSTO

Colore: giallo oro.
Fine, lievemente fruttato. Bouquet gentile e delicato.

### CONSIGLI D’USO

Insalate, verdure cotte, zuppe, minestre, maionese, salse, pesto e torte di verdure. Ideale soprattutto a crudo.

### CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore. Richiudere il contenitore dopo l'uso.

# Silver Sinolea

SINOLEA / OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA




### IDENTITÀ

Cultivar: Coratina 100%.
Olive degli oliveti della famiglia Attanasio.
Aspetto: limpido.

### RACCOLTA ED ESTRAZIONE

Brucatura a mano; olive portate in frantoio entro 24 ore. Estrazione per sgocciolamento naturale a freddo con metodo Sinolea. Stoccaggio in cisterne di acciaio inox.

### PROFILO E GUSTO

Colore: giallo con riflessi verdolini.
Fine e fruttato. Bouquet gentile e delicato.

### CONSIGLI D’USO

Insalate, verdure cotte, zuppe, salse, pesto e minestre. Ideale soprattutto a crudo su pesce e carni bianche.

### CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore. Richiudere il contenitore dopo l'uso.

# Alla vaniglia

SELEZIONE GOURMET / CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA




**INGREDIENTI**

Olive Leccino e baccello di vaniglia.

**PRODUZIONE**

Gramolazione ed estrazione a percolamento con baccelli selezionati di vaniglia. Senza aggiunta di aromi o altri additivi. Non filtrato; sottoposto a decantazione naturale.

**PROFILO E CONSIGLI D'USO**

Gusto aromatico. Da provare su gelato, frutta fresca e dessert; adatto alla pasta frolla e a salse per carni bianche.

**FORMATO**

Bottiglia da 0,25 l.

**CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore. Richiudere il contenitore dopo l'uso.

# Al cardamomo

SELEZIONE GOURMET / CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA




**INGREDIENTI**

Olive Leccino e cardamomo nero.

**PRODUZIONE**

Olive e cardamomo lavorati insieme, con gramolazione ed estrazione a percolamento. Senza aggiunta di aromi o altri additivi. Non filtrato; sottoposto a decantazione naturale.

**PROFILO E CONSIGLI D’USO**

Leggermente piccante e fruttato. Ottimo con legumi, ostriche e cozze, crude o cotte.

**FORMATO**

Bottiglia da 0,25 l.

**CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore. Richiudere il contenitore dopo l'uso.

# Allo zafferano

SELEZIONE GOURMET / CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA




**INGREDIENTI**

Olive Leccino e zafferano in pistilli della Tuscia.

**PRODUZIONE**

Infusione di zafferano purissimo in pistilli in olio extra vergine di oliva del Nord Salento. Senza aggiunta di aromi o altri additivi. Non filtrato; sottoposto a decantazione naturale.

**PROFILO E CONSIGLI D'USO**

Equilibrio fra fruttato, aromatico e dolce. Per salse e marinate di pesce e verdure, paste, risotti, carni bianche, focacce e preparazioni dolci o salate.

**FORMATO**

Bottiglia da 0,25 l.

**CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore. Richiudere il contenitore dopo l'uso.

# Alle erbe mediterranee

SELEZIONE GOURMET / CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA




**INGREDIENTI**

Olive Leccino ed erbe spontanee della macchia mediterranea salentina.

**PRODUZIONE**

Olive ed erbe raccolte e molite nella stessa giornata, con gramolazione ed estrazione a percolamento. Senza aggiunta di aromi o altri additivi. Non filtrato; sottoposto a decantazione naturale.

**PROFILO E CONSIGLI D’USO**

Ideale con minestre e sughi al pomodoro. Da usare a crudo su caprese, pasta, bruschette e pizza.

**FORMATO**

Bottiglia da 0,25 l.

**CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore. Richiudere il contenitore dopo l'uso.

# Allo zenzero

SELEZIONE GOURMET / CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA




**INGREDIENTI**

Olive Leccino e radice fresca di zenzero.

**PRODUZIONE**

Gramolazione ed estrazione a percolamento insieme alla radice fresca di zenzero. Senza aggiunta di aromi o altri additivi. Non filtrato; sottoposto a decantazione naturale.

**PROFILO E CONSIGLI D'USO**

Da provare con caprese, ricotta e formaggi freschi. Ottimo con legumi, ricci di mare, molluschi crudi o cotti e carpacci di pesce.

**FORMATO**

Bottiglia da 0,25 l.

**CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore. Richiudere il contenitore dopo l'uso.