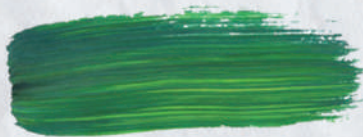




ialongo



monocultivar itrana

Società Agricola d'Itri Olivicoltori in Itri®



100% Prodotto italiano



L'oliva itrana è un prodotto tipico laziale originario della città di Itri, che nasce dalla lavorazione di una cultivar di olivo originaria e tipica del territorio aurunco che si affaccia sul Golfo di Gaeta ed in particolare del comune di Itri dal quale prende il nome di Itrana.

L'olivo itrano è una pianta molto vigorosa e rustica, che produce un frutto dal gusto inconfondibile.

Il frutto è adatto sia per la produzione di olio che per la consumazione come oliva da tavola.

La raccolta del prodotto avviene entro il mese di novembre e comunque non oltre la prima decade di dicembre per ottenere un ottimo olio.

L'olio dal colore giallo-verde ha un sapore intenso con amaro e piccante equilibrati e un fruttato caratterizzato da note erbacee e di foglia di pomodoro verde.

Possiede un alto contenuto di polifenoli e un'acidità oelica molto inferiore alla media, caratteristica che negli anni gli ha fatto guadagnare trofei di eccellenza nelle maggiori competizioni internazionali.

Dalla cultivar itrana si ricavano ben due distinte olive da tavola a seconda del periodo di raccolta.

Le olive della varietà ITRANA sono raccolte tra novembre e dicembre (bianche "Itrana Bianca") o a piena maturazione nel periodo marzo-aprile (nere "olive di Gaeta").

Die Olive von Itri



Es handelt sich um ein typisches regional- Product des Lazio der Stadt Itri, welche aus der Production einer Olive, original und Typisch der Aurunkischen Territorien im Golf von Gaeta insbesondere in Itri welches Ihr den Namen Olive von Itri verleiht.

Diese Frucht ist ebenso fuer die Produktion von Oel wie zum Konsum als Tafel-Olive geeignet.

Die Ernte beginnt innerhalb des Monats November und nicht spaeter als die ersten zehn Tage im Dezember um ein besonders gutes oel zu produzieren.

Das Oel in Gelb-gruener Farbe hat einen intensiven Geschmack bitter und leicht scharf und eine charakteristische fruchtige Note die an Kraeuter und Blaetter einer gruenen Tomate erinnert.

Aus der Itranischen Produktion erhaelt man zwei unterschiedliche Tafeloliven je nach der Erntezeit.

Die Tafel-oliven der qualitaet ITRANA,

Die Oliven der Itranischen Produktion werden zwischen November und Dezember geerntet (weisse die Itranische Weisse), oder in voller Reife zwischen Maerz und April, schwarze Olive.

The Itrana olive



is a typical product of Latium originating in the town of Itri. It comes from the cultivation of an olive cultivar native and typical of the Aurunco area overlooking the Gulf of Gaeta and particularly the territory of Itri it takes its name from.

Itri olive tree is a very vigorous and rustic plant that produces a fruit with an unmistakable flavor.

The fruit produced is suitable both for the production of oil and for use as a table olive. To obtain an excellent oil harvesting takes place within the month of November and in any case no later than the first ten days of December.

The yellow-green oil has an intense flavor with balanced bitterness and spiciness and a fruitiness characterized by herbaceous and green tomato leaf notes.

It has a high polyphenol content and a much lower than average oil acidity, a characteristic that has earned it trophies of excellence in major international competitions over the years.

We produce two distinct table olives from the Itrana cultivar, depending on the harvest period.

The Itrana olive variety are harvested between November and December (the white one 'Itrana Bianca') or when fully ripened in March-April (the black one 'Gaeta olives').

The nutritionally complete Itrana table olive is fermented in a solution consisting only of water and salt without preservatives.

L'olive Itrana



est une production typique du Latium qui tire son nom de la ville d'ITRI, elle est issue de la culture d'une variété d'olivier (cultivar) originaire et typique de la région des Monts Aurunces qui surplombent le golfe de Gaeta.

L'olivier ITRANO est une plante très vigoureuse et rustique qui produit un fruit au goût unique, qui convient aussi bien à la production d'huile qu'à la consommation en tant qu'olive de table.

L'olive ITRANA se récolte entre le mois de novembre et la mi-décembre pour l'obtention d'une huile optimale: d'une couleur vert-jaune, l'huile a une saveur intense avec une amertume et un piquant équilibrés et un goût fruité aux notes herbacées et de feuille de tomate verte. L'huile possède une teneur élevée en polyphénols et une acidité oléique bien inférieure à la moyenne, caractéristiques qui lui ont valu au fil des ans des trophées d'excellence dans les plus grandes compétitions internationales.

Deux olives de table distinctes sont obtenues à partir du cultivar ITRANA en fonction de la période de récolte: récoltée entre novembre et décembre, l'olive ITRANA est claire ("ITRANA Bianca"); récoltée en mars-avril à maturité l'olive ITRANA est noire ("olives de Gaeta»). L'olive de table ITRANA, aliment complet sur le plan nutritionnel, est fermentée dans une solution composée exclusivement d'eau et de sel sans conservateurs.



Olio EVO Bottiglia Dorica



100 ml
codice O1



250 ml
codice O2



500 ml
codice O3



Olio EVO Bottiglia Giulia quadra



250 ml
codice O4



250 ml spray
codice O5



500 ml
codice O6

Olio EVO in latta cilindrica



500 ml
codice O7

Olio EVO in Orcio di ceramica



100 ml
codice 08



500 ml
codice 09

Olio EVO Aromatizzato 100 ml



Limone
codice OA1



Peperoncino
codice OA2



Affumicato
codice OA3



Olive in salamoia g 200



Bianche - codice S1



Nere - codice S2



Bianche - codice S3



Nere - codice S4

Olive in salamoia g 350



Patè di olive 210 g



Olive nere
codice C1



Olive nere
e arancia
codice C3



Olive bianche
e limone
codice C5



Olive bianche
e peperoncino
codice C7

Patè di olive 100 g



Olive nere
codice C2



Olive nere
e arancia
codice C4



Olive bianche
e limone
codice C6



Olive bianche
e peperoncino
codice C8



Pack 1

Olio Evo
Bottiglia Giulia quadra 250 ml spray
Olive bianche in salamoia g 200
barattolo in vetro



Pack 2

Olive bianche in salamoia g 200
barattolo in vetro
Olio aromatizzato da 100 ml
Olio Evo bottiglia Dorica 100 ml



Pack 3

Olive bianche in salamoia g 200
barattolo in vetro
Due Patè di olive da gr 210



Pack 4

Olive bianche in salamoia da g 350
Due creme di olive da g 210

Scelta gusto creme:
olive nere
olive nere e arance
olive bianche al peperoncino
olive bianche al limone



Pack 5

Due Olio aromatizzato da ml 100
Olio EVO Dorica da ml 250



Scelta aromi:
Limone
Peperoncino
Affumicato



Pack 6

Olio Evo Bottiglia Giulia quadra
250 ml spray
Due bottiglia di olio aromatizzato
da 100 ml



Pack 7

Olio Evo

Bottiglia Dorica 100 ml

Tre bottiglie di olio aromatizzato da 100 ml



Pack 8

Tre Creme di olive da g 210

Pack 8b

Tre Creme di olive da g 100

Scelta gusto creme:

olive nere

olive nere e arance

olive bianche al peperoncino

olive bianche al limone



Pack 9

Olive bianche in salamoia da g 350

Una crema di olive da g 210

Olio EVO Giulia quadra da ml 250



Scelta gusto creme:
olive nere
olive nere e arance
olive bianche al peperoncino
olive bianche al limone

Pack 10

Olive bianche in salamoia da g 350

Olio EVO Giulia quadra da ml 500



Pack 11

Olive bianche in salamoia g 200
Una crema di olive g 210
Due olio aromatizzato da ml 100

Scelta aromi:
Limone
Peperoncino
Affumicato



Scelta gusto crema:
olive nere
olive nere e arance
olive bianche al peperoncino
olive bianche al limone



Pack 12

Olio Evo bottiglia Giulia quadra
250 ml spry
Due patè di olive da gr 210



Pack 13

Olio Evo Bottiglia Dorica 100 ml
Una Bottiglia di olio aromatizzato
da 100 ml
Due Patè di olive da gr 210



Pack 14

Due bottiglie di olio aromatizzato
da 100 ml
Due Patè di olive da gr 210



Pack 15

Olive bianche in salamoia da g 200

Due creme di olive da g 210

Olio EVO Giulia quadra da ml 250

Scelta gusto crema:

olive nere,

olive nere e arance,

olive bianche al peperoncino,

olive bianche al limone



Scelta aromi:

Limone

Peperoncino

Affumicato



Pack 16

Due Olio aromatizzato da ml 100

Olio EVO Dorica da ml 250

Una crema di olive da g 210

Scelta gusto crema:

olive nere

olive nere e arance

olive bianche al peperoncino

olive bianche al limone





Pack 17

Olive bianche in salamoia g 200

Una crema di olive g 210

Olio EVO Giulia quadra da ml 500



Scelta gusto crema:

olive nere

olive nere e arance

olive bianche al peperoncino

olive bianche al limone



Pack 18

Quattro Patè di olive da gr 210

Pack 19

Due creme di olive da g 210
Olio EVO Giulia quadra da ml 500

Scelta gusto crema:
olive nere
olive nere e arance
olive bianche al peperoncino
olive bianche al limone



Pack 20

Due Olio aromatizzato da ml 100
Olio EVO Giulia quadra da ml 250
Due creme di olive da g 210

Scelta aromi:

- Limone
- Peperoncino
- Affumicato



Scelta gusto crema:
olive nere
olive nere e arance
olive bianche al
peperoncino
olive bianche al limone

Pack 21

Due Olio aromatizzato da ml 100
Olio EVO Giulia quadra da ml 500
Una crema di olive da g 210

Scelta aromi:
Limone
Peperoncino
Affumicato



Scelta gusto crema:
olive nere
olive nere e arance
olive bianche al
peperoncino
olive bianche al limone



Pack 22

Tre Olio aromatizzato da ml 100
Olio EVO da ml 100
Due creme di olive da g 210

Scelta aromi:
Limone
Peperoncino
Affumicato



Scelta gusto crema:
olive nere
olive nere e arance
olive bianche al
peperoncino
olive bianche al limone



Pack 23

Olio EVO Giulia quadra da ml 500
Tre creme di olive da g 210

Scelta gusto crema:
olive nere
olive nere e arance
olive bianche al peperoncino
olive bianche al limone



Pack 24

Due Olio aromatizzato
da ml 100
Quattro creme di olive

Scelta aromi:
Limone
Peperoncino
Affumicato



Scelta gusto crema:
olive nere
olive nere e arance
olive bianche al
peperoncino
olive bianche al limone



Pack 25

Sei creme di olive
da g 210

Scelta gusto crema:
olive nere
olive nere e arance
olive bianche al peperoncino
olive bianche al limone



Pack 26

Orcio Olio EVO da ml 100

Olive bianche in salamoia da g 200

Patè di Olive da g 100

Pack 27

Orcio Olio EVO da ml 500

Olive in salamoia da g 200

Patè di Olive da g 100

Patè di Olive da g 210



La Società Agricola d'Itri trae le origini dall'attività già avviata e gestita a conduzione familiare dai nostri genitori Renato e Maria Civita.

Nel 1968 viene acquistato l'uliveto in località Santa Maribella iniziando la produzione di olive e la commercializzazione di olio e olive in salamoia inizialmente nel Lazio con la vendita cosiddetta "porta a porta" ad Aprilia e Roma.

L'azienda successivamente ha incrementato il proprio patrimonio terriero aggiungendo uliveti, sempre in Itri, alle località Vacastello, Valle d'Itri, Monte Vivolo e Sant'Orsola.

Con il passare degli anni sono state ampliate le zone di vendita effettuando mercati e vendite a domicilio anche nella vicina Campania.

Tutta l'attività, dalla produzione alla vendita, era seguita da papà Renato e mamma Maria Civita.

Nel 2022 abbiamo costituito la Società Agricola d'Itri per proseguire l'attività dei nostri genitori.



Società Agricola d'Itri ss - Olivicoltori in Itri
Via G. Matteotti 28, 04020 Itri (LT)
P.IVA 03179450592
info@agricolaitri.it





Jacob Philip Hackert, olio su tela - veduta di Itri 1788