

# SCOPRI L'OLIO EVO GIUSTO PER OGNI PIATTO!

**CORATINA**



**TONDINA**



**PERANZANA**



**RAVECE**



**OGLIAROLA  
BARESE**



**ORTICE**



**CERASUOLA**



**NOCELLARA  
del Belice**



**EVOOTECA®**  
GUSTO MONOVARIETALE



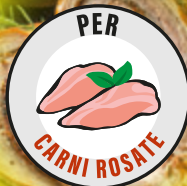
**CORATINA**



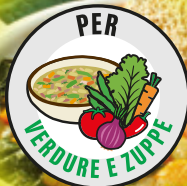
**TONDINA**



**OGLIAROLA BARESE**



**ORTICE**



# FINALMENTE!

EVOOTECA® è **un nuovo modo** per scoprire e valorizzare l'olio extravergine di oliva. Con EVOOTECA® impariamo a scegliere **l'olio giusto per ogni piatto**, rendendolo davvero speciale: **Carni Rosse; Carni Rosate; Insalate; Zuppe Verdure; Pesce di Mare; Pesce alla Griglia; Pani e Crostini; Pizze e Pinse.**

Scopriamo così che non tutti gli oli extravergine sono uguali: **ognuno ha un sapore e un profumo diversi**, ideali per accompagnare determinati tipi di cibi.



PERANZANA



RAVECE



CERASUOLA



NOCELLARA DEL BELICE



# ARRIVA EVOOTECA®!

In Italia esistono oltre 500 varietà di olivo, ognuna con le sue caratteristiche uniche. Un vero tesoro di gusti e profumi, unico al mondo!

**Tutti usiamo l'olio extravergine, ma pochi lo conoscono davvero.**

EVOOTECA® ci guida ad abbinarlo al meglio con i nostri piatti, scegliendo oli ottenuti da una sola varietà di oliva (detti "monovarietali"), capaci di esaltare ogni sapore.

Risultato? **Piatti più buoni, meno sale, meno zucchero, più gusto e salute a tavola!**



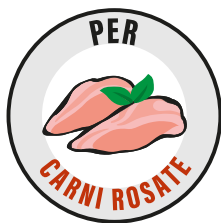


# CORATINA

## Monovarietale CORATINA

La Coratina è una cultivar autoctona pugliese ed è diffusa principalmente nell'area del Nord Barese.

Gli oli di Coratina si caratterizzano per un livello medio-intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo.



# OGLIAROLA BARESE

## Monovarietale OGLIAROLA BARESE

L'Ogliaiarola Barese è una varietà diffusa principalmente nella provincia di Bari. Gli oli di Ogliaiarola Barese si caratterizzano per un livello medio-intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo.

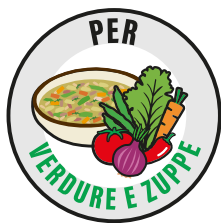


# TONDINA

## Monovarietale TONDINA

La cultivar è autoctona calabrese, diffusa principalmente nella provincia di Cosenza.

Gli oli di Tondina si caratterizzano per un livello medio di fruttato, un livello medio-leggero di amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo.



# ORTICE

## Monovarietale ORTICE

La varietà, diffusa nella provincia di Benevento, è particolarmente apprezzata per le caratteristiche organolettiche del suo olio.

Gli oli di Ortice si caratterizzano per un livello medio-intenso di fruttato, un livello medio di amaro e piccante, con sentori prevalenti di erba/foglia e pomodoro e leggere sensazioni di carciofo e mandorla fresca.



# PERANZANA

## Monovarietale PERANZANA

La Peranzana è originaria della Puglia ed è diffusa soprattutto nell'area nord-ovest della provincia di Foggia. Gli oli di Peranzana si caratterizzano per un livello medio-intenso di fruttato, un livello medio di amaro e piccante, con sensazioni erbacee prevalenti e leggeri sentori di carciofo, mandorla fresca e pomodoro.



# CERASUOLA

## Monovarietale CERASUOLA

varietà autoctona e coltivata nel Nord Ovest della Sicilia. Sentori di erba, pomodoro maturo, carciofo e cicoria. Gusto intenso, amaro con note piccanti persistenti.

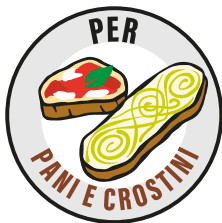




# RAVECE

## Monovarietale RAVECE

La Ravece è una cultivar campana, originaria della provincia di Avellino. Gli oli di Ravece si caratterizzano per un livello medio-intenso di fruttato, un livello medio di amaro e piccante, con sentori prevalenti di erba/foglia e pomodoro e leggere sensazioni di carciofo e mandorla fresca.



# NOCELLARA DEL BELICE

## Monovarietale NOCELLARA DEL BELICE

La cultivar è autoctona del territorio siciliano ed è apprezzata anche per la produzione di olive da mensa. Gli oli di Nocellara del Belice si caratterizzano per un livello medio-intenso di fruttato, un livello medio di amaro e piccante, con sentori prevalenti di erba/foglia e pomodoro e leggere sensazioni di carciofo e mandorla fresca.

# LE CONFEZIONI:

## ECCO UN MODO PRATICO

per disporre o regalare una selezione di oli EVO monovarietali da abbinare ai cibi.

Confezioni da 4 bottiglie di formato 100ml, 250ml, 500ml, ciascuna con quattro oli diversi per quattro tipologie di cibo.

Le bottiglie delle confezioni da 250ml e 500ml hanno, di serie, il tappo anti rabbocco con erogatore a filo d'olio.

Dove trovare o acquistare tali confezioni?

Nel sito [www.evooteca.it](http://www.evooteca.it) tutte le informazioni.



# 4 OLI × 4 CIBI EVO



# IDEE DI GUSTO!

## SCATOLA A

disponibile 100ml, 250ml, 500ml

- **Coratina** per Carni Rosse
- **Tondina** per Insalate e Verdure
- **Peranzana** per Pesce di Mare
- **Ravece** per Pizze e Pinse



## SCATOLA B

disponibile 100ml, 250ml, 500ml

- **Ogliarola Barese** per Carni rosate
- **Ortice** per Verdure e Zuppe
- **Cerasuola** per Pesce Grigliato
- **Nocellara del Belice** per Pani e Crostini



## SCATOLA PER PIATTI Vegani

disponibile 100ml, 250ml, 500ml

- **Tondina** per Insalate e Verdure
- **Ortice** per Verdure e Zuppe
- **Nocellara del Belice** per Pani e Crostini
- **Ravece** per Pizze e Pinse



# OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA MONOVARIETALE

## + GUSTO, - SALE, + VITAMINE, - ZUCCHERI



ESPOSITORE  
4 TIPI DI OLI

ESPOSITORE  
4 TIPI DI OLI

ESPOSITORE  
8 TIPI DI OLI

EVOTECA  
GUSTO MONOVARIETALE

# NEI PUNTI VENDITA!

## UN ESPOSITORE CHE PARLA IN SILENZIO

Tante domande:

“Che Olio EVO mi consigli,  
devo fare una grigliata?”

Vado matto per le insalate  
che Olio EVO mi indichi?

Sono stato in pescheria,  
per il branzino, che Olio EVO  
si sposa meglio?

Stasera preparo delle  
bruschette, quale Olio EVO  
le rende speciali?”

**Un unico espositore, pratico e  
chiaro, per rinvenire l'Olio EVO  
consigliato da abbinare!**

**8 OLI × 8 CIBI**  
**EVO**



## GARANZIA DI QUALITÀ

Tutti i prodotti EVOOTECA® provengono dalla FILIERA UNAPOL certificata da AGROQUALITÀ ai sensi della norma ISO 22005:2007 (Rintracciabilità di Filiera).

UNAPOL è un consorzio di organizzazioni di produttori olivicoli che associa 14.750 produttori in 10 diverse regioni Italiane.

**RISA AGROQ**  
PRODOTTO CERTIFICATO  
ISO 22005

**EVOOTECA®**  
GUSTO MONOVARIETALE



8 OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA **MONOVARIETALI** ITALIANI  
PER 8 TIPOLOGIE DI CIBO



[www.evooteca.it](http://www.evooteca.it) - [info@evooteca.it](mailto:info@evooteca.it) - 335 6767432