



RACCOLTA 2018!

L'OLIO DEGLI AMICI DELLE SCUOLE LA NAVE



Donare alle Scuole La Nave non ha mai fatto così bene! Quest'anno proponiamo il miglior olio del Frantoio Paganelli in esclusiva per te! Il costo è basso, mentre il ricavo è interamente devoluto al **Fondo Aiuto allo Studio delle Scuole la Nave**. Cosa aspetti?

Ordina l'olio più buono d'Italia **compila questa scheda** e consegnala presso la segreteria delle Scuole La Nave di via Don Francesco Ricci oppure inviala tramite email (comunicazione@scuolelanave.it) o acquista online sul sito www.scuolelanave.it, noi ti avviseremo quando potrai ritirare l'olio presso il Polo Didattico (Scuole la Nave).

Nota: per ricevere l'olio prima di Natale, l'ordine dovrà pervenire **entro il 10 dicembre**.

FRANTOIO PAGANELLI	LATTA DA	PREZZO	Scegli la quantità	Scrivi il prezzo tot.
NOVITÀ "VIRIDE" NOVITÀ La qualità al miglior prezzo	5 Litri	€ 40,00	N° _____	€ _____
"EX ALBIS ULIVIS" Il fruttato di qualità	3 Litri	€ 35,00	N° _____	€ _____
	5 Litri	€ 55,00	N° _____	€ _____
	3 Litri + cesto*	€ 65,00	N° _____	€ _____
"BIOLOGICO" La natura in tavola	3 Litri	€ 45,00	N° _____	€ _____
	5 Litri	€ 70,00	N° _____	€ _____
	3 Litri + cesto*	€ 75,00	N° _____	€ _____
"IL SOLATÌO" L'Olio da gustare	3 Litri	€ 40,00	N° _____	€ _____
	5 Litri	€ 65,00	N° _____	€ _____
	3 Litri + cesto*	€ 70,00	N° _____	€ _____
"COLLINE DI ROMAGNA" Il DOP campione d'Italia	3 Litri	€ 50,00	N° _____	€ _____
	5 Litri	€ 80,00	N° _____	€ _____
	3 Litri + cesto*	€ 80,00	N° _____	€ _____
*Il cesto comprende una confezione regalo con 4 oli aromatici da 25 cl.: Peperoncino, Limone, Mandarino, Tartufo.				
		TOTALE ORDINE:	N° _____	€ _____

NOME

INDIRIZZO/CITTÀ

COGNOME

CELLULARE/TELEFONO

EMAIL

Autorizzo il trattamento dei dati personali nei termini consentiti dal D. Lgs. 196/2003.

FIRMA

SCHEDA TECNICA DEI NOSTRI OLI EXTRAVERGINE D'OLIVA



"OLIO VIRIDE"

Novità in esclusiva per le Scuole La Nave!

Al costo di 8 euro al litro (disponibile solo in latta da 5 Litri)

Caratteristiche: 100% italiano, spremitura a freddo.

Info: olio di oliva extravergine di categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive appena raccolte e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Per i romani l'*oleum viride* era il migliore, ottenuto dalle olive verdi: non ancora scure o mature.

Un olio delicato e profumato, straordinario su tutto, specialmente su pesce e insalate.

"EX ALBIS ULIVIS"

Il fruttato a un prezzo incredibile!

A partire da 11 euro al litro (prezzo latta da 5 Litri)

Caratteristiche: 100% italiano, spremitura a freddo, fruttato intenso, Monocultivar: "Peranza".

Premi e riconoscimenti ricevuti: ★

Info: Prodotto con le migliori olive dei colli italiani raccolte a maturazione non completamente ultimata. Colore verde, leggermente velato. Un fruttato di buona intensità, all'olfatto con nette percezioni erbacee di carciofo e all'assaggio dove si apprezza l'armonia e un deciso sapore di oliva. Grazie a queste caratteristiche, quest'olio si esalta a crudo su piatti tipici della cucina mediterranea come pasta asciutta, verdure, bruschette, costata di manzo, carpaccio, risotto ai frutti di mare.

"BIOLOGICO"

La natura in tavola!

A partire da 14 euro al litro (prezzo latta da 5 Litri)

Caratteristiche: 100% italiano, spremitura a freddo, ottimo sapore fruttato!

Biologico: autoriz. N°GB97

Info: Prodotto con olive selezionate dei colli Italiani raccolte a completa maturazione (varietà Peranzana, Ogliarola, Gentile, varie). Sapore medio intenso, lievemente amaro e piccante. Dalle persistenti note aromatiche erbacee di carciofo è indicato per condire a crudo piatti dalla struttura gusto-olfattiva ben strutturata, come su legumi, paste asciutte, carne alla brace, brodetti di pesce.

"IL SOLATÌO"

L'Olio da gustare!

A partire da 13 euro al litro (prezzo latta da 5 Litri)

Caratteristiche: 100% italiano, spremitura a freddo, ottimo sapore fruttato!

Premi e riconoscimenti ricevuti: ★★★★★★

Info: Dal colore verde, velato. Fruttato intenso dove all'olfatto spiccano sentori erbacei di mandorla e pomodoro. Al gusto si apprezza il sapore netto di oliva verde e la giusta intensità di amaro e piccante. Il clima dei nostri colli e la raccolta anticipata delle olive hanno caratterizzato il gusto di quest'olio che si sposa a piatti come l'anatra alla romagnola, razza alla griglia e brodetto di pesce della tradizione marinara, ma anche a crudo su paste asciutte, verdure, insalate miste e orata al sale di Cervia.

"COLLINE DI ROMAGNA D.O.P."

L'eccellenza della nostra terra!

A partire da 16 euro al litro (prezzo latta da 5 Litri)

Caratteristiche: 100% italiano, spremitura a freddo. Fruttato intenso, DOP.

Premi e riconoscimenti ricevuti: ★★★★★★

Info: Colore verde tendente al giallo oro, leggermente opaco.

Fruttato mediamente intenso. All'olfatto note decise di mandorla fresca, erbaceo con lieve percezione di carciofo. Il gusto denota grande armonia, fluidità e un piacevole sapore di oliva, gradevolmente amaro e piccante. Il microclima mediterraneo dei colli di Rimini, dona a quest'olio fragranze che si esaltano a crudo su paste asciutte, verdure, insalate, antipasti di pesce e si sposano con piatti della cucina romagnola come spaghetti alle vongole, orata al cartoccio, alici marinate, oltre che su piatti leggermente più strutturati come pasta e ceci, anguilla ai ferri e lumachine di mare.

"IL CESTO DEL FRANTOIO PAGANELLI" Il più bel regalo da fare e da ricevere!

Un grazioso cesto con pregiate bottiglie di oli aromatici! (Abbinabile all'olio in latta da 3 Litri.)

Caratteristiche: 100% italiano, il frutto viene spremuto nella **macina in pietra!**

Info:

- **Olio al peperoncino 25 CL:** piccantissimo, ottenuto con una procedura lenta e particolare, utilizzando peperoncino rosso non trattato, rosso intenso; Ideale su pizza e pasta.
- **Olio al limone 25 CL:** ottenuto dalla macinazione a pietra contemporanea di olive selezionate e limoni freschi privi di trattamenti antiparassitari, con una procedura lunga e faticosa, è un olio unico che si può produrre solo in Frantoio a Macine di Pietra. Ideale per torte e pesce.
- **Olio al mandarino 25 CL:** ottenuto con la procedura del limone. Ideale per torte e pesce.
- **Olio al tartufo 25 CL:** prezioso per qualsiasi piatto o fare una sorpresa di qualità.

**Per maggiori informazioni visita la campagna online "Olio per la Nave" nel sito:
www.scuolelanave.it | per info.: 347/9905203 (Simone)**

