



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](http://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.
<b>"VIRIDE"</b>  La qualità al miglior prezzo	<b>5 Litri</b>	<b>€ 40,00</b>	N° _____	€ _____
<b>"EX ALBIS ULIVIS"</b> Il fruttato di qualità	<b>3 Litri</b>	<b>€ 35,00</b>	N° _____	€ _____
	<b>5 Litri</b>	<b>€ 55,00</b>	N° _____	€ _____
	<b>3 Litri + cesto*</b>	<b>€ 65,00</b>	N° _____	€ _____
<b>"BIOLOGICO"</b> La natura in tavola	<b>3 Litri</b>	<b>€ 45,00</b>	N° _____	€ _____
	<b>5 Litri</b>	<b>€ 70,00</b>	N° _____	€ _____
	<b>3 Litri + cesto*</b>	<b>€ 75,00</b>	N° _____	€ _____
<b>"IL SOLATÌO"</b> L'Olio da gustare	<b>3 Litri</b>	<b>€ 40,00</b>	N° _____	€ _____
	<b>5 Litri</b>	<b>€ 65,00</b>	N° _____	€ _____
	<b>3 Litri + cesto*</b>	<b>€ 70,00</b>	N° _____	€ _____
<b>"COLLINE DI ROMAGNA"</b> Il DOP campione d'Italia	<b>3 Litri</b>	<b>€ 50,00</b>	N° _____	€ _____
	<b>5 Litri</b>	<b>€ 80,00</b>	N° _____	€ _____
	<b>3 Litri + cesto*</b>	<b>€ 80,00</b>	N° _____	€ _____
*Il <b>cesto</b> comprende <b>una confezione regalo</b> con <b>4 oli aromatici</b> da 25 cl.: <b>Peperoncino, Limone, Mandarino, Tartufo.</b>				
		<b>TOTALE ORDINE:</b>	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 2018!**

**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 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](http://www.scuolelanave.it) | per info.: 347/9905203 (Simone)**