



FORESTAFORTE

1583

O L I O  
E X T R A  
V E R G I N E  
D I O L I V A  
I T A L I A N O



FORESTAFORTE

1583

O L I O  
E X T R A  
V E R G I N E  
D I O L I V A  
I T A L I A N O

I NOSTRI OLI

TERRAPETRE

---

BIOLOGICO

---

mono

CORATINA FS17 LECCINO

---



FORESTAFORTE  
1583

O L I O  
E X T R A  
V E R G I N E  
D I O L I V A  
I T A L I A N O

estratto a freddo

FORESTAFORTE  
1583

TERRAPETRE

FORESTAFORTE

1583

  
**FORESTAFORTE**  
1583



**O L I O  
E X T R A  
V E R G I N E  
D I O L I V A  
I T A L I A N O**



**TERRAPETRE**



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO ESTRATTO A FREDDO**

Disponibile nei formati 0,1 l - 0,5 l - 3 l

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Periodo di raccolta olive ottobre/novembre. Questo olio viene prodotto dalla molitura di una selezione di cultivar diverse tra loro, coltivate in Italia, che lo rende adatto per condire ogni pietanza. Stupisce in accostamenti insoliti come il gelato, prediligendo il gusto vaniglia.



FORESTAFORTE  
1583

OLIO  
EXTRA  
VERGINE  
DI OLIVA  
ITALIANO  
estratto a Freddo

FORESTAFORTE  
1583

BIOLOGICO

FORESTAFORTE  
PRODUTTORI DAL 1583

O L I O  
E X T R A  
V E R G I N E  
D I O L I V A  
I T A L I A N O

  
**FORESTAFORTE**  
1583



**BIOLOGICO**



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO ITALIANO ESTRATTO A FREDDO**

Disponibile nei formati 0,1 l - 0,5 l - 3 l

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Olio extra vergine di oliva ottenuto da olive da filiera tracciata e certificata bio da enti accreditati, che garantiscono tutto il processo produttivo. Prodotto ottenuto da selezioni accurate di differenti varietà di olive raccolte al giusto grado di maturazione che danno oli che tendono ad essere fruttati medi con note sensoriali di erba appena falciata, mandorla fresca e carciofo, che ben si sposano con ogni pietanza.



FORESTAFORTE  
1583

OLIO  
EXTRAVERGINE  
DI OLIVA  
ITALIANO  
estratto a freddo

FORESTAFORTE  
1583

mono  
FS17

FORESTAFORTE  
PRODUTTORI DAL 1583

  
**FORESTAFORTE**  
1583

O L I O  
E X T R A  
V E R G I N E  
D I O L I V A  
I T A L I A N O

**mono**

**FS17**



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO ESTRATTO A FREDDO

Disponibile nei formati 0,1 l - 0,5 l - 3 l

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Olio extra vergine di oliva prodotto da olive della varietà 100% Fs17, raccolte i primi di ottobre e molite entro cinque ore. Questa cultivar generalmente da oli fruttati medi con note sensoriali di amaro poco intenso e piccante medio, una spiccata nota aromatica di pomodoro, accompagnata da sentori di carciofo ed altri vegetali freschi. Consigliato su zuppe di legumi, bruschette con pomodoro fresco e carne alla griglia.

FORESTAFORTE  
1583

OLIO  
EXTRA  
VERGINE  
DI OLIVA  
ITALIANO  
estratto a freddo

FORESTAFORTE  
1583

mono  
CORATINA

FORESTAFORTE  
PRODUTTORI DAL 1583

O L I O  
E X T R A  
V E R G I N E  
D I O L I V A  
I T A L I A N O

FORESTAFORTE  
1583

mono

CORATINA



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO ESTRATTO A FREDDO

Disponibile nei formati 0,1 l - 0,5 l - 3 l

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Questo olio è prodotto dalla varietà di olive 100% Coratina, raccolte a fine ottobre-primi giorni di novembre e molite entro 5 ore. Questa cultivar tipicamente si presenta con un fruttato intenso con note sensoriali di amaro medio-intenso, piccante persistente, mandorla fresca e marcate note vegetali ed erbacee. Lo consigliamo con verdure al vapore, funghi porcini alla piastra, carne grigliata ed in umido, formaggi stagionati, legumi caldi e pesci grassi.



FORESTAFORTE  
1583

OLIO  
EXTRA  
VERGINE  
DI OLIVA  
ITALIANO  
estratto a freddo

FORESTAFORTE  
1583

mono  
LECCINO

FORESTAFORTE  
PRODOTTORI DAL 1583

  
**FORESTAFORTE**  
1583

O L I O  
E X T R A  
V E R G I N E  
D I O L I V A  
I T A L I A N O

**mono**

**LECCINO**



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO ESTRATTO A FREDDO

Disponibile nei formati 0,1 l - 0,5 l - 3 l

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Prodotto da olive della varietà 100% Leccino, raccolte i primi di ottobre e molite entro cinque ore. Il Leccino è una cultivar dalla duplice attitudine: da mensa e da olio. Gli oli ottenuti da questa cultivar solitamente si presentano fruttati leggeri con note sensoriali di amaro e piccante leggero con sentori interessanti quali erbe aromatiche, cicoria, lattuga, carciofo e mandorla. Consigliato su pesce, verdure grigliate, insalate e carni bianche.



FORESTAFORTE

1583

O L I O  
E X T R A  
V E R G I N E  
D I O L I V A  
I T A L I A N O

## CONFEZIONI REGALO

Cofanetti nero e bianco impreziositi da lamina oro





FORESTAFORTE

1583

O L I O  
E X T R A  
V E R G I N E  
D I O L I V A  
I T A L I A N O

## CONFEZIONI REGALO

Puoi comporre il tuo cofanetto con bottiglie di olio EVO da 500ml, olio EVO da 100ml o condimenti da 250ml o 100ml





FORESTAFORTE

1583

O L I O  
E X T R A  
V E R G I N E  
D I O L I V A  
I T A L I A N O

## CONFEZIONI REGALO

Puoi comporre il tuo cofanetto con bottiglie di olio EVO da 500ml, olio EVO da 100ml o condimenti da 250ml o 100ml





FORESTAFORTE

1583

O L I O  
E X T R A  
V E R G I N E  
D I O L I V A  
I T A L I A N O

## CERAMICHE D'AUTORE

Una linea nuova, unica che si rifà alle nostre radici. I disegni sono stati realizzati, riproducendo in modo magistralmente realistico, i fiori di alcune piante legate alla storia della zona del Mediterraneo, da un artista locale, Francesco Melcarne Casi.





**FORESTAFORTE**  
1583

O L I O  
E X T R A  
V E R G I N E  
D I O L I V A  
I T A L I A N O



**BOTTIGLIA IN CERAMICA DISEGNO CAPPERO**

Disponibile nel formato 0,5 l



FORESTAFORTE

1583

O L I O  
E X T R A  
V E R G I N E  
D I O L I V A  
I T A L I A N O



**BOTTIGLIA IN CERAMICA DISEGNO CIPOLLA**

Disponibile nel formato 0,5 l



**FORESTAFORTE**  
1583

O L I O  
E X T R A  
V E R G I N E  
D I O L I V A  
I T A L I A N O



**BOTTIGLIA IN CERAMICA DISEGNO LAMPASCIONE**

Disponibile nel formato 0,5 l



FORESTAFORTE

1583

O L I O  
E X T R A  
V E R G I N E  
D I O L I V A  
I T A L I A N O



**BOTTIGLIA IN CERAMICA DISEGNO CICORIA**

Disponibile nel formato 0,5 l



FORESTAFORTE

1583

O L I O  
E X T R A  
V E R G I N E  
D I O L I V A  
I T A L I A N O



**BOTTIGLIA IN CERAMICA DISEGNO ULIVO**

Disponibile nel formato 0,5 l



**CONDIMENTO OTTENUTO  
DALLA SPREMITURA DI OLIVE  
E ARANCE INTERE, OLIO EXTRA  
VERGINE DI OLIVA**

Ingredienti: olive, olio extra vergine di oliva, arance intere.



**CONDIMENTO OTTENUTO  
DALLA SPREMITURA DI OLIVE  
E AGLIO, OLIO EXTRA VERGINE  
DI OLIVA**

Ingredienti: olive, olio extra vergine di oliva, spicchi di aglio.



**CONDIMENTO OTTENUTO  
DALLA SPREMITURA DI OLIVE  
E PEPERONCINO, OLIO EXTRA  
VERGINE DI OLIVA**

Ingredienti: olive, olio extra vergine di oliva, peperoncini interi.



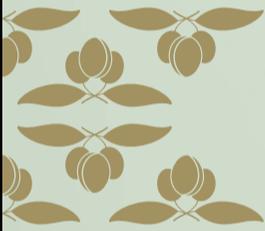
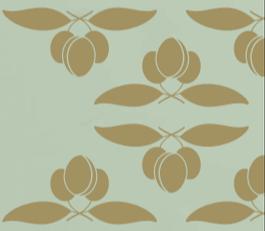
**CONDIMENTO OTTENUTO  
DALLA SPREMITURA DI OLIVE  
E LIMONI INTERI, OLIO EXTRA  
VERGINE DI OLIVA**

Ingredienti: olive, olio extra vergine di oliva, limoni interi.



**CONDIMENTI A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO**

Disponibili nei formati 0,1 l - 0,25 l



**FORESTAFORTE**  
1583

VIA PANORAMICA 2  
GAGLIANO DEL CAPO (LE) ITALY  
TEL. + 39 0833 547130  
INFO@FORESTAFORTE.IT  
WWW.FORESTAFORTE.IT