



Lt. 0,75  
25.36 fl. oz.

disponibile su richiesta fino esaurimento scorte  
available on demand while stocks last



Papua  
da / from Lt. 1  
a / to Lt. 0,25

from 34 fl. oz.  
to 8.5 fl. oz.

Marasca  
da / from Lt. 1  
a / to Lt. 0,25

from 34 fl. oz.  
to 8.5 fl. oz.



certificazioni disponibili  
available certificate

Caratteristiche olio extra vergine di oliva Arcuri

Altitudine media degli uliveti: 200 / 400 m.s.l.m.  
Acidità libera (% di acido oleico): 0,15 / 0,50  
Colore: dal verde al giallo paglierino  
Profumo: fruttato  
Varietà olive: carolea  
Periodo di raccolta: 20 ottobre - 15 gennaio  
Metodo di raccolta: meccanica  
Metodo di molitura: impianto a ciclo continuo



Lt. 0,50  
17 fl. oz.

Lt. 0,25  
8.5 fl. oz.

Lt. 0,75  
25.36 fl. oz.

Lt. 0,50  
17 fl. oz.

formati limitati disponibili su richiesta | limited format available on demand

Specifications Arcuri extra virgin olive oil

Altitude: 200 / 400 mt above the sea level  
Acidity (% free oleic acid): 0,15 / 0,50  
Colour: from green to pale yellow  
Fragrance: fruity  
Cultivar: carolea  
Harvesting: 20 october - 15 january  
Harvesting method: mechanic  
Extraction: immediately after harvest



certificazioni disponibili  
available certificate

AROMOil



Lt. 0,25  
8.5 fl. oz.

aromatizzato (presto disponibile) | aromatized (soon available)



Lt. 3 - Lt. 5  
101.4 fl. oz. - 169.1 fl. oz.



Sin dall'antichità, l'olio ha rappresentato uno degli alimenti principali nella cucina calabrese. Anche i Normanni, che conquistarono Maida intorno all'anno 1000 d.C., apprezzarono subito i benefici dell'olio prodotto in questo territorio, tanto che, dopo aver eretto le loro mura, ne incrementarono la produzione intensificando la coltura dell'olivo. L'olio aveva molteplici impieghi: alimentare i lumini, curare le malattie intestinali e miscelato con cenere e strutto per produrre saponette. Oggi queste pratiche sono quasi scomparse, ma la bontà del nostro olio persiste nel tempo.

Since ancient times oil has been one of the main ingredients of Calabria's cooking. Even the Normans, who conquered Maida in about 1000 B.C., soon appreciated the benefits of the oil produced in this territory, so that, after building their walls, they increased the oil production by intensifying the olive cultivation. Oil had multiple uses: feeding small oil lamps, curing intestinal sicknesses and it was even mixed with ash and lard in order to produce soap. Today all these practices have almost disappeared but the tastiness of our oil persists over the centuries.



L'Azienda Arcuri opera nel settore dell'olivocoltura da più di 30 anni. Sino a circa 10 anni fa produceva l'olio con metodologie tradizionali. Ora è riuscita a migliorare la propria qualità di meccanizzazione usando frantoi di nuova generazione, ossia a ciclo continuo, ma soprattutto è riuscita a valorizzare la potenziale qualità del proprio prodotto avviando anche la produzione in agricoltura biologica. Tutto ciò grazie ad una accurata organizzazione aziendale a gestione familiare.

L'azienda agricola Arcuri, ha sede a Maida, in provincia di Catanzaro e prosegue su basi moderne l'attività di produzione delle olive in olio, iniziata dal capostipite Giovanni Arcuri, arrivando fino ai giorni nostri con un'impresa all'avanguardia, dotata di circa 16.000 piante di olivi, la maggior parte dei quali secolari, su un'estensione di circa 120 ettari.

Le olive della varietà carolea, tipiche della zona della piana di Lamezia Terme, vengono raccolte meccanicamente dall'albero al giusto grado di maturazione, trasportate al frantoio aziendale e molite il giorno stesso della raccolta per mantenere inalterate le caratteristiche dell'oliva fresca; procedimento essenziale per ottenere un olio di alta qualità.

L'estrazione avviene successivamente per centrifugazione ad una temperatura pressoché costante e non superiore ai 27° C, in quanto le alte temperature modificano negativamente le caratteristiche organolettiche dell'olio. Subito dopo l'estrazione l'olio viene conservato in silos di acciaio inox, lontano da fonti di luce e calore, ad una temperatura costante di circa 15° C. Infine l'olio viene imbottigliato pronto per la distribuzione ed il consumo.

The Arcuri Farm has been working in the field of oil production for more than 30 years. Up to about 10 years ago the farm produced oil with traditional methods. Nowadays it has succeeded in improving its own mechanization quality, by using new generation non-stop oil presses, but above all it has managed to bring out the potential quality of its own products starting the production in organic farming. All this thanks to an accurate farm organization based on family-like management.

The Arcuri Farm is situated in Maida (in the province of Catanzaro) and it continues on modern bases its production from olives to oil, an activity which started with the family founder, Giovanni Arcuri, and that nowadays is based on an updated farm endowed with about 16.000 olive plants (most of which is secular) over a surface of 120 hectares.

The olives of the Carolea variety, which are typical of Lamezia Terme's plain, are mechanically picked from the trees at the right grade of ripening, then they are carried to the farm's oil and milled on the same picking day in order to keep the characteristics of the fresh olives unaltered. This is an essential procedure to obtain a high quality oil.

The extraction is done successively by centrifugation at an almost constant temperature not superior to 27° C, because the high temperatures negatively modify oil organoleptic characteristics. Immediately after the extraction oil is conserved in stainless steel silos, far away from light and heat sources and at a constant temperature of about 15° C.

Finally oil is bottled ready for distribution and consumption.



**INFO NUTRIZIONALI** per 100g di olio  
*NUTRITION FACTS* for 100g of olive oil

Energia <i>Energy</i>	900kcal = 3700 kJ
Proteine <i>Protein</i>	0 g
Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	0 g
Grassi <i>Fat</i>	100 g
saturi <i>saturates</i>	17,5 g
polinsaturi <i>polyunsaturates</i>	7,1 g
monoinsaturi <i>monounsaturates</i>	75,4 g
Fibre Alimentari <i>Dietary Fiber</i>	0 g
Sodio <i>Sodium</i>	0 g
Colesterolo <i>Cholesterol</i>	1,40 mg



Soc. Agr. Olearia ARCURI srl  
Loc. Cutilli, snc  
88025 Maida (CZ) - ITALY  
+39 0968.754784 | +39 342 8072614  
[www.olioarcuri.it](http://www.olioarcuri.it)  
[info@olioarcuri.it](mailto:info@olioarcuri.it)



# Olio Extravergine di Oliva

## ExtraVirginOliveOil

