



Olio di Oliva
Olive Oil

Per noi ogni goccia è preziosa
For us each drop is precious

www.gocciadoro.it

Chi siamo

Sin dal 1929 la famiglia Ruata ha dedicato tutto l'impegno, la passione e l'esperienza tramandati attraverso generazioni, alla produzione di un Olio di Oliva di qualità, reso speciale dal suo gusto unico e dalle sue varietà capaci di venire incontro ad ogni desiderio. Con il passaggio alla produzione su larga scala abbiamo mantenuto quella qualità che ci ha caratterizzato sin dalle nostre origini.

Il nostro olio è amato da tutti quei consumatori che apprezzano la dieta mediterranea, attenti alla qualità e che hanno ritrovato nel marchio "Goccia d'Oro" il punto di riferimento per arricchire i propri piatti. Produciamo olio extravergine di oliva, olio di oliva, sansa, olio di semi, oli aromatizzati e oli speciali.



La Tenuta

L'Azienda F.lli Ruata Spa sorge a Baldissero d'Alba, un piccolo paese situato tra Torino e Genova, nel Nord ovest dell'Italia, vicino alla città di Alba, in una zona della Regione Piemonte rinomata per l'eccellenza enogastronomica.

All'interno della nostra tenuta agricola di 95 ettari sorge una imponente cascina del 1700, ricca di storia, che faceva parte delle cascine a servizio del Castello del Re di Sommariva Perno.

Negli spazi attigui alla cascina è stato costruito un moderno stabilimento produttivo in continua espansione.



La produzione

Il nostro impianto di produzione, copre una superficie di 9.000 mq, con una capacità produttiva di 12.000 bottiglie l'ora e 20.000.000 di litri l'anno. L'olio in ingresso viene stoccato in 58 vasche in acciaio inox, il cui formato varia dalle 30 alle 100 tonnellate, ma l'ampliamento della capacità produttiva e di stoccaggio è in continua evoluzione. Siamo un'azienda 4.0 con l'approntamento di un magazzino automatizzato di prossima realizzazione. La flessibilità del nostro processo produttivo garantisce la fornitura di un prodotto sempre fresco e la rapidità nelle consegne.



La qualità

Operiamo secondo un rigoroso sistema di controlli con lo scopo di supervisionare ogni fase del processo produttivo, grazie ad un impianto di produzione tecnologicamente avanzato e dotato di sistemi di controllo automatici all'avanguardia. Siamo certificati BRC - IFS, FSSC 22000, ISO 9001, Biologico, Kosher e siamo dotati di un laboratorio chimico gestito da analisti esperti. Effettuiamo analisi di parametri chimici, fisici e organolettici delle materie prime in ingresso e dei prodotti finiti.



Il marchio Gocciadoro ha ricevuto il riconoscimento di Marchio Storico di interesse nazionale, un prestigioso riconoscimento riservato alle aziende italiane sul mercato da almeno 50 anni; questo rappresenta per noi un motivo di orgoglio, dove più generazioni della nostra famiglia hanno lavorato con passione, tenacia e dedizione con lo scopo di tenere alta la bandiera del made in Italy.



Perché sceglierci

gamma

Vi offriamo una ampia gamma di oli extravergine, di oliva, di semi vari, sansa, olio di vinacciolo, oli biologici e aromatizzati, nei formati retail quali bottiglie di vetro, PET, latta, e nei formati food service in fusti, cisternette, bag in box, flexi tank, autobotti.

servizio

Vi garantiamo un prodotto sempre fresco e rapidità nelle consegne. Il nostro ufficio grafico interno offre un servizio efficiente di adattamento delle etichette ai mercati esteri.

sostenibilità

Il nostro fabbisogno energetico viene soddisfatto attraverso la produzione di energia pulita, grazie all'utilizzo di pannelli solari posti sui tetti del nostro stabilimento. La coltivazione dei prodotti agricoli della nostra azienda Agricola è rigorosamente biologica.

qualità

Siamo certificati BRC – IFS, ISO 9001, FSSC 22000, Biologico, Kosher, il nostro laboratorio di analisi interno è in grado di offrirvi tutto il supporto documentale richiesto dai vostri uffici qualità.

private label

Produciamo in private label. Il nostro ufficio qualità può studiare anche blend di oli personalizzati per le vostre esigenze.

Il tuo partner per l'industria

Siamo riconosciuti come il partner ideale per le attività di trasformazione nel settore della panificazione e della produzione di salse, sottoli e per il mondo della ristorazione.

Grazie al nostro ottimo e rapido servizio consegne, facilitiamo la vostra programmazione della produzione.

I nostri uffici qualità vi supportano in maniera puntuale ed efficiente con tutta la documentazione necessaria in termini di schede tecniche, analisi ecc.

Allo scopo di sempre essere più adeguati alle esigenze dei nostri clienti stiamo approntando, presso il nostro stabilimento, un laboratorio di analisi interno, che sarà in grado di effettuare analisi gascromatografiche, analisi chimico fisiche e analisi delle caratteristiche spettroscopiche dei prodotti.

Siamo in grado di formulare la migliore miscela di oli necessaria a garantire il massimo risultato per le vostre preparazioni.

A seconda delle vostre esigenze consegnamo i nostri oli in fusto, cisternette, bag in box monouso, autobotti, flexi tank.

Produciamo anche seguendo i vostri progetti speciali, passando dalla individuazione del tipo di olio più consono alle vostre esigenze, al supporto tecnico offerto dal nostro ufficio qualità, e garantendovi la migliore costanza possibile nello standard delle forniture nel tempo.



213 L



1000 L



1100 L



24000
30000 Kg



22000 L

Retail



Siamo in grado di soddisfare ogni esigenza del consumatore finale offrendo diversi tipi di oli, in differenti formati di packaging.

Seguiamo i vari trend di mercato, proponendo anche oli innovativi o in linea con le richieste salutistiche dei consumatori sempre più esigenti.

Tutto il nostro packaging è facilmente riciclabile.

Produciamo anche in private label, fornendo tutto il supporto possibile per individuare la tipologia di olio, il packaging più adatto alle vostre esigenze, la definizione dei testi delle etichette, il supporto documentale richiesto dal Vostro ufficio qualità.

Olio Extra Vergine di Oliva

100 % italiano



proprietà

Selezioniamo solo le migliori olive italiane che controlliamo rigorosamente in tutte le fasi del processo produttivo. Il risultato di questa oculata selezione è un olio di qualità indiscussa, la cui tracciabilità è garantita al 100% e certificata dall' Ente di controllo Mipaaf - Italia.

suggerimenti
in cucina

Perfetto sia utilizzato a crudo sull'insalata che sulle carni cucinate alla griglia o ai ferri. Utilizzato durante la cottura, questo olio extra vergine di oliva vi farà rivivere le sensazioni del sapore tipico delle Olive appena spremute. Provalo sulla carne cruda, piatto tipico piemontese, oppure gustalo semplicemente con un pezzo di pane rustico.



10 ml
PET



250 ml
spray



250 ml
preziosa



500 ml
preziosa



750 ml
preziosa



1 L
oliva



5 L
lattaia

Olio Extra Vergine di Oliva Prestige



proprietà

Scegliamo le olive più nobili e perfette per produrre il nostro Olio Extra Vergine "Prestige". Grazie al suo liquido corposo e ambrato, al suo gusto delicato e al suo profumo delizioso, si distingue nelle varie preparazioni in cucina, grazie alle sue proprietà organolettiche tali da esaltare anche la sfumatura più lieve degli ingredienti con cui si sposa.

suggerimenti
in cucina

Particolarmente indicato per condire i piatti più delicati, come il pesce, i crostacei, e per preparare deliziose maionesi o salse, è da provare anche sulle vellutate di verdure e ottenere così un intenso sapore di olive mediterranee.



250 ml
spray



250 ml
preziosa



500 ml
preziosa



750 ml
preziosa



1 L
preziosa



750 ml
lattina

Olio Extra Vergine di Oliva Selezione



proprietà

Un olio extra vergine ottenuto dall'accuratissima selezione delle varietà più rinomate di olive, raccolte nel loro migliore momento di maturazione e spremute in tempi molto brevi, e da cui si estrae un nettare di oliva di bassa acidità (0,3% al momento dell'imbottigliamento).

Le proprietà organolettiche e nutrizionali che possiede, conferiscono a quest'olio uno standard di qualità altissima. Ricco di antiossidanti e polifenoli, questo olio Extravergine eccelle su ogni tavola grazie alla sua vivacità di profumo e fragranze.

suggerimenti
in cucina

Per le sue spiccate caratteristiche è particolarmente indicato per l'utilizzo a crudo, dove bastano solo poche gocce per esaltare il sapore di tutte le pietanze; è consigliato per il condimento di insalate, per la preparazione di sughi, o da gustare sul pane fragrante appena sfornato.



250 ml
preziosa

500 ml
preziosa

750 ml
preziosa

1 L
preziosa

500 ml
bertollina

1 L
puglia

5 L
lattina

3 L
lattina

Olio Extra Vergine di Oliva Classico



proprietà

Un olio dal gusto classico e marcato in grado di esaltare ogni piatto e che nasce dalla selezione accurata delle migliori olive. L'olio extravergine di oliva "Classico" è un ingrediente fondamentale per cucinare tutti i giorni sia ricette semplici che quelle più elaborate.

suggerimenti
in cucina

Quest'olio versatile è perfetto sia per l'uso a crudo per condire insalate e maionesi, sia per le frittiture, e la preparazione di pietanze alla griglia e al forno. Aggiunge una nota fruttata al gusto di sughi, salse, arrosti e contorni.



250 ml
preziosa

500 ml
preziosa

750 ml
preziosa

1 L
preziosa

500 ml
bertollina

1 L
puglia

5 L
PET

3 L
PET

2 L
PET

5 L
lattina

3 L
lattina

Oli Extra Vergini di Oliva Monocultivar e DOP

cultivar
Taggiasca

Questa cultivar prende il nome dalla cittadina di Taggia, ubicata nel ponente ligure, dove questa pianta di ulivo viene coltivata da secoli, in zone impervie, a picco sul mar Ligure, i cui fattori pedoclimatici danno vita ad un olio delicato, dolce e dal bouquet fruttato e leggero. Da consumare a crudo sul pesce e sui quei piatti che richiedono un tocco delicato e raffinato.

cultivar
Leccino

Questa cultivar è una delle varietà di olive più diffuse in Italia. Si tratta di un olio decisamente delicato con un colore giallo dorato e riflessi verdolini; dal sapore fresco ed equilibrato, se ne consiglia l'uso su piatti delicati come il pesce al cartoccio e le carni bianche o le verdure alla griglia, pomodori, e per fare le bruschette.

cultivar
Coratina

L'origine di questa cultivar si riconduce alla cittadina di Corato, in provincia di Bari. La molitura delle olive del Coratina forniscono un ottimo olio ricco di polifenoli e povero di perossidi, con un basso contenuto acido (< dello 0,2%). Dal colore giallo-verde, è un olio molto aromatico, fruttato, con un retrogusto amarognolo lieve e piccante. Da utilizzare su piatti ricchi di sapore e caldi come zuppe e minestre.

terra di
Bari DOP

Un olio extravergine pugliese DOP, le cui olive provengono da uliveti selvaggi, e dal gusto forte e vivace, come l'animo del Meridione italiano; capace di insaporire anche il piatto più anonimo, se ne consiglia l'uso sulla verdura fresca, o a crudo sulla pasta, meglio ancora se si tratta di un piatto di orecchiette tipiche pugliesi fatte in casa.

La coltivazione di questa specie di oliva siciliana è molto antica.

Questo Olio, fruttato, leggermente amaro e dal gusto intenso, è caratterizzato da aromi di mandorla, pomodoro verde ed erba. Da utilizzare sulle carni alla brace, insalate amarognole, e alcune verdure come il cardo, l'indivia o il radicchio.

cultivar
Nocellara

Questa cultivar pugliese viene coltivata nella zona tra Fasano e la meravigliosa Ostuni. L'Olio si presenta di un colore giallo oro, con riflessi verdolini.

Il suo sapore è mediamente amaro, piccante con un piacevole sentore di mandorla. Se ne consiglia l'uso in abbinamento a carni e piatti, meglio se caldi.

cultivar
Ogliarola

L'origine di questa cultivar è siciliana, la cui denominazione dipende dal fatto che il frutto cambia colore durante il ciclo di maturazione dal bianco al lilla.

È un olio strutturato dal gusto di mandorla, pomodoro e carciofo, con un retrogusto piccante. Da abbinare ai piatti delicati, è ottimo per condire le verdure e da assaggiare direttamente sul pane.

cultivar
Biancolilla

Prodotto in Liguria in quantità limitata quest'olio DOP "Riviera Ligure - Riviera dei Fiori" è un olio molto pregiato. Le olive vengono raccolte interamente a mano, e immediatamente molite per preservarne tutta la loro freschezza e genuinità.

Dal sapore dolce e lievemente fruttato, ha sentori di mandorla verde, carciofo e note di pomodoro. Ottimo per la preparazione del pesto Genovese, è da provare sul pesce e le verdure.

riviera
ligure DOP



500 ml
preziosa

Oli Extra Vergini di Oliva

Non filtrati

novello

L'Olio Novello si ottiene dalla spremitura, entro poche ore dalla raccolta, delle prime olive ancora attaccate all'albero. Dopo un breve periodo di decantazione naturale, l'olio viene imbottigliato non filtrato, dando vita a un olio dalle straordinarie proprietà di gusto, con bassa acidità, e un aroma fresco e armonioso. Da utilizzare a crudo sul pesce, sia bollito che grigliato e con le verdure.

100% italiano

Quest'olio non filtrato è ottenuto da una sapiente raccolta e frangitura di olive unicamente italiane. Caratterizzato da una bassa acidità (mai superiore a 0,30% all'origine), possiede un inconfondibile aroma dai sentori di frutta e una fragranza di mandorla dolce incredibile. Da consumare a crudo, è ideale per condire piatti come il carpaccio di vitello e di pesce, la carne cruda, le verdure grigliate, il salmone.

Il "Grezzo" è un olio extra vergine di oliva dal sapore intenso e dall'aspetto denso, grazie alle particelle di polpa di oliva in sospensione che mantengono intatto il sapore fruttato tipico dell'olio fresco non appena spremuto. Da consumare a crudo, in particolare è ottimo per le bruschette e le zuppe rustiche.

grezzo naturale

Proveniente da olive freschissime e selezionate nel periodo iniziale della raccolta, quest'olio non viene filtrato appositamente per conservare le caratteristiche originarie del frutto. Quest'olio, denso e naturale, ha un aroma caratterizzato da sentori di carciofo, pomodoro ed erbe aromatiche. Da consumare a crudo per condire insalate, bruschette, pinzimonio, carne cruda, pesce crudo.

grezzo naturale anfora



500 ml
farm



750 ml
farm



1 L
anfora

Olio di Oliva

proprietà

Il nostro olio d'oliva è leggero e dolce al palato, grazie ad una nostra miscela speciale di oli di oliva raffinati, e all'aggiunta di olio extra vergine (minimo 15%) di ottima qualità.

suggerimenti
in cucina

Dal colore giallo dorato e dall'aspetto limpido e brillante, è ideale per le frittiture croccanti e leggere, per la preparazione di sughi e salse come la maionese. Indispensabile per le preparazioni in cui l'olio non deve coprire i sapori ma esaltarne il gusto.



250 ml
preziosa

500 ml
preziosa

750 ml
preziosa

1 L
preziosa

500 ml
bertollina

1 L
puglia

5 L
PET

5 L
lattina

3 L
lattina

Olio di Sansa di Oliva



proprietà

L'Olio di Sansa è ottenuto dall'abbinamento dei migliori Oli Extravergini con l'Olio di Sansa di Oliva. La sua notevole resistenza alle alte temperature rispetto agli altri oli di origine vegetale ed animale, lo rende particolarmente indicato per le frittiture ad immersione.

suggerimenti
in cucina

Ottimo a per la preparazione dell'impasto di pizze, ciambelle, pane e torte, oppure come condimento dal gusto leggero ed equilibrato.



250 ml
marasca

500 ml
marasca

750 ml
marasca

1 L
preziosa

500 ml
bertollina

1 L
puglia

5 L
PET

3 L
PET

2 L
PET

5 L
lattina

3 L
lattina

2 L
lattina

1 L
lattina

750 ml
lattina

Olio di Semi di Vinacciolo



proprietà

L'azienda F.lli Ruata S.p.A. è stata tra i primi pionieri ad introdurre questo olio sul mercato, intuendone le importanti proprietà salutistiche. Ottenuto dalla spremitura dei semi degli acini dell'uva, questi piccoli semi contengono minerali, vitamine e antiossidanti naturali.

suggerimenti
in cucina

Ricco di acidi grassi omega 6, e con un elevato punto di fumo è adatto alle fritture, per emulsionare salse e per marinare il pesce.



250 ml
preziosa

500 ml
preziosa

750 ml
preziosa

1 L
preziosa

500 ml
bertollina

1 L
puglia

1 L
lattina

2 L
lattina

5 L
PET

2 L
PET

Oli Biologici



EVO
100% ita
Tenuta

Prodotto con olive 100% Italiane, coltivate in ambiente naturale secondo i rigorosi metodi dell'agricoltura Biologica. Questo olio della linea Tenuta del Roero è un extravergine di oliva non filtrato; il suo aspetto velato di colore verde intenso e il suo caratteristico aroma fresco di olive appena frante lo rende ideale per l'uso a crudo sulle insalate, i piatti di mare come i crostacei e il pesce, anche bollito.

EVO
100% ita

Prodotto con olive Italiane provenienti esclusivamente da agricoltura biologica, è ottenuto nel completo rispetto dell'ambiente attraverso un processo controllato e certificato da Q Certificazioni ITALIA. Dal profumo fruttato con note di mandorla fresca, il Bio ha un gusto rotondo e deciso, con una leggera punta piccante. Da consumare a crudo su pesce e verdure.

EVO
UE

Il Bio UE è un Olio Extravergine di Oliva di eccellente qualità ottenuto da olive coltivate e raccolte seguendo fedelmente i rigorosi metodi dell'agricoltura Biologica, il cui il processo è controllato e certificato da Q Certificazioni ITALIA. Il nostro Bio UE è genuino, dal gusto fruttato e dedicato, consigliato per l'utilizzo a crudo per condire pietanze cotte al vapore, pappe per neonati e piatti della cucina vegetariana e vegana.

olio di
cocco

L'Olio di Cocco è unico, mostrandosi solido a temperatura ambiente e liquido se riscaldato. Si estrae dalla polpa essiccata del cocco biologico ed è ritenuto uno degli oli più salutari, grazie ai suoi acidi grassi saturi a catena media, molto più salutari rispetto a quelli a catena lunga. Adatto per le frittiture è ottimo anche per la preparazione di dolci da forno.

olio di
semi di
girasole

L'Olio di semi di Girasole si ottiene dalla pressione dei semi di Helianthus Annuus, ed è caratterizzato dall'assenza di odori e sapori anomali, rendendolo indicato per la produzione di salse come la maionese o la citronette, e per la creazione di creme e dolci. È spesso usato nella frittura ed è adatto alla conservazione in vaso di legumi, ortaggi, insaccati o formaggi.

L'olio di Colza Vergine Biologico si ottiene dalla spremitura a freddo dei semi biologici di Brassica napus L., una pianta dal fiore giallo brillante che cresce principalmente nei climi nordici. Dall'aspetto limpido, è ricco in acidi grassi essenziali Omega 3 e Omega 6. Da consumare a crudo per mantenerne inalterate le proprietà nutrizionali, è adatto come condimento di insalate e verdure grigliate, e per preparare salse.

L'olio di mais BIO viene estratto direttamente dal germe del granturco ed è composto per il 40-60% da acido linoleico, e per il 20-40% da acido oleico (grasso tipico del girasole alto oleico e dell'olio extra vergine di oliva) e contiene solo il 10-15% di acido palmitico. Da consumare a crudo come condimento per non perdere le sue proprietà sulle verdure ed il pesce cotto al vapore.

Il seme di canapa (Cannabis Sativa) viene spremuto a freddo con un metodo totalmente biologico, per mantenerne inalterate le eccezionali proprietà nutraceutiche. Fonte eccezionale di vitamina E, tocoferolo e tocotrienolo, antiossidanti e acidi grassi essenziali, se ne consiglia il consumo a crudo per insalate e pesce, e per la preparazione di salse e creme, o tal quale come integratore alimentare al mattino.

I semi di chia sono i frutti ottenuti dalla pianta Salvia hispanica, originaria dell'America Centrale, dal quale è possibile estrarre un olio di ricco di grassi come gli omega 9, 6 e 3, e dalle innumerevoli proprietà fitoterapiche. L'estrazione dell'olio avviene per spremitura a freddo di semi biologici. Se ne consiglia l'uso in cucina a crudo per arricchire insalate o antipasti.

Ottenuto dalla spremitura dei semi biologici del Linum usitatissimum L. (Linaceae), una pianta che cresce nei climi temperati e tropicali. Questo olio presenta un aspetto limpido ed è ricco di acido alfa-Linolenico, un acido grasso polinsaturo della serie omega 3. Dal sapore delicato è adatto al condimento di insalate, verdure grigliate, e pesce. Si consiglia di conservare questo olio in frigorifero una volta aperto.

olio di
semi di
colza

olio di
semi di
mais

olio di
semi di
canapa

olio di
semi di
chia

olio di
semi di
lino



750 ml
farm



500 ml
preziosa



5 L
lattina



1 L
preziosa



450 ml



500 ml
preziosa

250 ml
preziosa

Oli Speciali

olio di argan

Un olio ricco di Omega 6 e Omega 9 viene considerato un ottimo alleato per combattere l'insorgere di patologie cardiovascolari e ridurre il livello di colesterolo cattivo nel sangue. Dall'alto potere antiossidante, è utilizzato anche in ambito cosmetico. Da consumarsi a crudo per condire insalate e verdure grigliate, la pasta o il cous cous.

olio di avocado

Questo olio possiede proprietà antiossidanti grazie alle vitamine del gruppo B, K, E, C e aiuta a prevenire le malattie cardiovascolari grazie all'elevato quantitativo di acidi grassi essenziali mono e polinsaturi. Da utilizzare per arricchire insalate o antipasti, ottimo anche per la cottura.

olio di semi di zucca

Ottenuto dalla spremitura a freddo dei semi di zucca, grazie ai suoi acidi grassi insaturi, l'Olio di Zucca aiuta a regolarizzare i livelli di colesterolo nel sangue. Ricco di vitamina E protegge dallo stress ossidativo. Da consumare a crudo, per l'insalata o per arricchire i piatti della tradizione mediterranea.

olio di semi di canapa

Ottenuto dalla spremitura a freddo dei semi di canapa (Cannabis Sativa) biologici, è fonte di vitamina E, e ricco di sostanze antiossidanti e acidi grassi essenziali. Da consumare a crudo per condire insalate e pesce è adatto anche per la preparazione di salse.

olio di pinoli

Ottenuto dalla spremitura di Pinoli, è costituito per circa il 50% da acidi grassi polinsaturi Omega 6, oltre ad essere molto ricco di sostanze antiossidanti. Da consumare a crudo su pesce o carni bianche, è sublime in pasticceria, dove la sua versatilità ne permette l'impiego nella preparazione di moltissimi dolci.

olio di mandorla

Ottenuto dalla spremitura delle mandorle dolci, è una buona fonte di acidi grassi insaturi, e ricco di vitamine (B ed E) e sali minerali (zinco, ferro, calcio, magnesio, fosforo e potassio). Da consumare a freddo per condire insalate, la sua dolcezza lo rende adatto alla preparazione di dolci e prodotti da forno.

olio di semi di lino

Questo olio dall'aspetto limpido si ottiene dalla spremitura dei semi di Linum usitatissimum L. (Linaceae). Particolarmente ricco di acido alfa-Linolenico, un acido grasso polinsaturo della serie omega 3. Dal sapore delicato può essere utilizzato come condimento di qualsiasi piatto, in quanto non altera il gusto delle pietanze su cui è utilizzato. Ottimo per l'insalata, le verdure grigliate, sul pesce.

olio di pistacchio

L'olio di Pistacchio possiede un elevato quantitativo di acidi grassi essenziali mono e polinsaturi. Dal sapore delicato, è adatto ad essere utilizzato in molti piatti della tradizione culinaria. Da consumare sia a crudo per esaltare il sapore di carni bianche o pesce crudo, oppure per la preparazione di salse, torte o biscotti.

olio di nocciola

Ottenuto dalla spremitura a freddo dal frutto Corylus avellana, è costituito per più dell'80% da acido oleico. Può essere usato nelle preparazioni di salse e di piatti principali come pasta, carne, pane e derivati o per condire le insalate. L'elevato quantitativo di acido oleico ne garantisce la stabilità anche ad alte temperature, dunque è consigliato per prodotti da forno quali dolci e biscotti.

olio di noce

Ottenuto dalla spremitura a freddo dei gherigli di noce (Juglans Regia). Possiede elevate quantità di acidi grassi polinsaturi, ed è fonte di acido alfa-linolenico, rappresenta quindi un ottimo ausilio per il controllo del colesterolo o trigliceridi. Dal gusto morbido e delicato, se ne consiglia l'uso a crudo su carni crude, formaggi freschi, pasta, legumi, patate, asparagi e pesce.



250 ml
preziosa

500 ml
preziosa

Oli di Semi

olio di semi di arachide

Ottenuto dai semi della leguminosa *Arachis hypogaea* L., comunemente nota come la nocciolina americana, è considerato tra i più pregiati oli di semi, grazie alla sua composizione in acidi grassi. La presenza di un elevato quantitativo di acidi grassi monoinsaturi, rende l'Olio di Arachide molto simile all'olio di oliva. Per la sua particolare resistenza alle alte temperature, è particolarmente indicato per la frittura di tutti i cibi, mentre a crudo se ne consiglia l'uso su insalate con frutta fresca, secca e noci.

olio di semi di mais

Ottenuto dal germe del seme di mais "*Zea mays* L." no OGM con tecniche di estrazione che ne preservano le proprietà organolettiche, questo olio possiede un alto contenuto di acido linoleico e acido linolenico, consigliato quindi per un'alimentazione priva di colesterolo. Ideale sia per la preparazione di frittiture croccanti e delicate, che per condire a crudo preservando così tutte le sue proprietà nutritive.

olio di semi di girasole

Ottenuto dalla spremitura dei semi di girasole (*Helianthus annuus* L.) ricchi di acido linoleico, è particolarmente adatto per una dieta equilibrata e dal gusto leggero. Grazie alla sua capacità di esaltare il sapore naturale degli ingredienti, è adatto alla preparazione di maionesi, vinaigrette ed altre salse. Il suo elevato punto di fumo lo rende ottimo per le frittiture leggere e croccanti.

olio di semi di soia

Ottenuto dai semi della pianta della soia *Glycine Max* no OGM, una leguminosa originaria dell'Asia, è caratterizzato dalla predominanza di acidi grassi polinsaturi essenziali, chiamati così in quanto l'organismo umano non è in grado di sintetizzarli, ma devono essere assunti necessariamente attraverso gli alimenti. Se ne consiglia l'uso a crudo su insalate, legumi e verdure crude o per la preparazione di soffici dolci.

Questo olio nasce da un'equilibrata combinazione di olio di semi di soia, olio di semi di girasole e olio di colza: tutti i semi utilizzati per la preparazione di questo olio sono no OGM. Dal gusto leggero se ne consiglia sia l'uso a crudo come condimento, che in cottura, adatto anche per la preparazione di verdure sottolio.

olio di semi vari

Olio friggi d'oro – olio di palma stabilizzato: È ottenuto dai frutti di *Elaeis guineensis*, e sottoposto a processo di frazionamento e raffinazione. Rispetto agli altri oli vegetali, l'olio di palma è virtuoso perché presenta un rapporto bilanciato tra grassi saturi e insaturi, e rappresenta un'alternativa naturale agli oli vegetali idrogenati. Da utilizzare per la preparazione di prodotti dolci da forno e creme spalmabili.

olio di palma

Prodotto dal cuore del germe di riso, questo olio è ricco di antiossidanti naturali e di acidi grassi monoinsaturi. È ideale come condimento a crudo, per la rosolatura e la cottura in forno. L'elevato punto di fumo lo rende ideale anche in frittura, specialmente per la Tempura.

olio di riso



1 L preziosa

1 L lattina

25 L lattina

1 L preziosa

1 L lattina

250 ml preziosa

500 ml preziosa

1 L preziosa

5 L PET

1 L preziosa

Oli Aromatizzati

Olio EVO all'aglio e peperoncino

Ci siamo ispirati alla più tradizionale delle ricette italiane, gli spaghetti aglio, olio e peperoncino, per la preparazione di questo olio extravergine arricchito dai sapori intensi dell'aglio e del peperoncino, presenti in scaglie sul fondo della bottiglia. Utilizzatelo sugli spaghetti, la pizza, per condire carni rosse cucinate ai ferri o alla griglia, o per insalate ricche di sapore.

Olio EVO all'arancio

Quest'olio racchiude in sé tutto il gusto e il sapore dell'agrumo misto all'Olio Extra Vergine d'Oliva, creando una combinazione di sapore agrumato e pungente. Quest'olio è consigliatissimo sulla verdura fresca, sulla carne e sul pesce, conferendo una nota di sapore sorprendente stupirà i palati dei consumatori più esigenti.

Olio EVO all'aglio

Dal connubio tra l'aglio e il nostro olio extravergine di oliva nasce questo condimento capace di esaltare tutta l'aromaticità dell'aglio. Da utilizzare sia a caldo che a freddo, è consigliato per condire insalate, verdure, carni alla griglia, salse e tutti i tipi di pasta.

Olio EVO al basilico

Vi basterà aprire una bottiglia del nostro olio aromatizzato al basilico per essere travolti dall'inconfondibile profumo di uno dei principali vanti della nostra penisola, il basilico appunto, e che ritroverete sul fondo della bottiglia. Da utilizzare per condire la pasta e i prodotti da forno, per preparare sughi e sulla pizza, per condire insalate verdi, o l'insalata caprese pomodori e mozzarella.

Olio EVO al porcino

Il sapore intenso dei funghi porcini incontra il nostro olio extravergine di oliva per rendere omaggio alla più pregiata tra le specie di funghi della nostra zona. Grazie a questo tipo di fungo pregiato quest'olio acquisisce un profumo e un gusto inconfondibili. Consigliamo l'utilizzo di quest'olio per condire pasta, la pizza, per preparare sughi sublimi e carni ricche di gusto.

Quest'olio racchiude le molteplici proprietà benefiche del limone, come la vitamina C, insieme alla bontà del nostro olio Extra Vergine d'Oliva. Da consumarsi per condire insalate e verdure, per cucinare la carne bianca e il pesce.

Il rosmarino, onnipresente nelle territorio italiano e dal profumo pungente, possiede proprietà antiossidanti ed è un utile alleato per il sistema nervoso, il fegato e la cistifellea. Combinato al nostro ottimo olio extravergine di oliva è adatto per condire focacce e panificati, la carne, il pesce, la pasta e per preparare gustose frittate.

L'origano è comunemente conosciuto per avere uno dei più elevati poteri antiossidanti in natura, il suo utilizzo come erba aromatica è talmente radicato nella cultura italiana da essere diventata un vero e proprio simbolo del bel paese. Combinato al nostro ottimo olio di oliva extravergine se ne consiglia l'uso a crudo sulla pizza, sulla focaccia, sulla pasta e per condire sughi e pesce.

Essendo il tartufo bianco l'ingrediente principe del Piemonte, abbiamo deciso di unire il suo sapore intenso al nostro Olio Extra Vergine di oliva. Il suo forte aroma vi trascinerà inesorabilmente in un vortice di sapore in grado di esaltare ogni piatto. Da utilizzare a crudo per condire la pasta, sul formaggio, le uova cucinate all'occhio di bue, la carne cruda alla Piemontese.

Grazie alla genuinità del nostro olio Extra Vergine e alla qualità del peperoncino aggiunto, la piccantezza di questo olio non deriva da aromi artificiali, bensì da una accurata selezione di peperoncino che troverete sul fondo della bottiglia. L'uso di quest'olio è consigliato sia sulle pietanze calde che su quelle fredde, da provare sulla pasta, sulla pizza, sulla carne, con l'insalata o sul pane.

Olio EVO al limone

Olio EVO al rosmarino

Olio EVO all'origano

Olio EVO al tartufo bianco

Olio EVO al peperoncino



250 ml
dorica

Pesti, Sughi, Antipasti

pesto con basilico genovese DOP

Preparato con basilico genovese D.O.P. coltivato in Liguria, su terreni a picco sul mare baciati dal sole, a cui aggiungiamo i classici ingredienti del pesto, tra cui il nostro inconfondibile olio extra vergine di oliva dal sapore intenso. Da consumarsi a freddo sulla pasta, sui pomodori crudi, in abbinamento a carne e pesce.

pesto al tartufo

Dall'incontro della tradizione culinaria genovese e quella piemontese nasce questo pesto tradizionale a base di basilico a cui abbiamo aggiunto il re degli ingredienti piemontesi, il tartufo. Con questo pesto potete creare degli ottimi antipasti come bruschette, torte rustiche o pomodorini ripieni, condire paste fresche e secche, arricchire piatti di pesce come la cernia, pesce spada o filetti di tonno.

pesto con crema all'aceto balsamico di Modena I.G.P.

Abbiamo lasciato inalterata la ricetta del pesto genovese aggiungendo semplicemente l'inconfondibile sapore dell'Aceto Balsamico di Modena I.G.P., insieme al nostro speciale olio extravergine di oliva, rendendolo dunque unico e incredibilmente gustoso. Da utilizzare per preparare antipasti e come condimento di primi piatti a base di pasta.

pesto rosso con basilico genovese DOP

Una speciale ricetta preparata con basilico Italiano, olio di semi di girasole, pomodori secchi di prima qualità, e l'aggiunta del nostro olio extra vergine di oliva. Da utilizzare per preparare gustose bruschette, per condire la pasta o in abbinamento a carni e pesce.

pesto genovese con semi di canapa

Per rendere ancora più unico il pesto genovese, abbiamo aggiunto un ingrediente veramente particolare e ricco di fascino, i semi di canapa sativa, senza effetti psicotropi, con contenuti di THC inferiori al limite di legge, i cui semi sono una preziosa fonte di proteine vegetali. Da utilizzare per condire la pasta, le lasagne vegetariane e da abbinare ai cibi cucinati al cartoccio.

pesto bruschetta

Questo pesto particolare è preparato con peperoni, zucchine e melanzane con l'aggiunta del nostro olio extra vergine di oliva e dell'olio di girasole sapientemente miscelati tra loro. Da utilizzare per la preparazione di torte salate rustiche, la quiche lorraine, per condire la pasta, o semplicemente sul pane.

passata di pomodoro

Le origini della passata di pomodoro affondano nel Meridione italiano e risalgono addirittura alla fine del '700. La polpa di pomodoro viene cotta e filtrata al fine di ottenere una passata uniforme e cremosa, dal colore rosso intenso e dal sapore delicato. Da utilizzare tal quale come sugo per la pasta, o base per la pizza, può essere arricchita da altri ingredienti per la preparazione di sughi sfiziosi.

confit di cipolle

Preparato con cipolle rosse di Tropea e aceto balsamico di Modena I.G.P., questa confettura ha gusto accattivante e delicato, dallo spiccato sapore agrodolce. Da abbinare con tutti i formaggi stagionati come il pecorino, la gorgonzola, il parmigiano e il provolone, è ottimo anche come condimento in tutti i piatti di carni saporite come il maiale, la selvaggina o la cacciagione.

filetti di acciughe in olio di oliva

Grazie al suo gusto forte e salato, l'acciuga viene spesso utilizzata per dare sapore ad altri ingredienti. La sua carne bianca e saporita si adatta a ogni tipo di cottura e proprio per valorizzare e non coprire il suo gusto intenso, utilizziamo solo il nostro olio di Oliva, e non l'olio Extra Vergine di Oliva, per un gusto più puro e semplice. Da utilizzare come stuzzichino, arricchisce il sapore di sughi, pizza e altri prodotti da forno salati.

filetti di tonno in olio di oliva

Utilizziamo solo la parte del filetto di tonno, caratterizzato da pezzature più lunghe e pregiate. Il tonno oltre ad essere un alimento proteico è ricco di aminoacidi essenziali, di vitamine e fosforo. Per preservare il sapore del nostro tonno non usiamo l'olio extra vergine, perché ne coprirebbe il gusto, ma solo olio d'oliva. Da utilizzare per arricchire insalate, pasta e pizza e per dare più gusto a sughi e salse.



130 g

220 g

90 g

300 g

720 ml

Aceti Balsamici e di Vino

aceto balsamico di Modena IGP

È dalla fermentazione e dall'invecchiamento dell'aceto di vino con il mosto cotto, detto anche "saba", con aromi e spezie che nasce l'Aceto Balsamico di Modena IGP, prodotto tipico delle terre di Modena e Reggio Emilia. Da utilizzare insieme a un pinzimonio di verdure crude, per la ratatouille o insalate miste, e da provare anche per la preparazione di sughi e salse per arrosti magri.

aceto di vino rosso

Questo aceto è ottenuto tramite una lenta e naturale fermentazione di uve rosse italiane accuratamente selezionate. Dall'aspetto limpido e rosato, possiede un profumo acre e un gusto delicato; grazie al suo basso contenuto calorico, è una soluzione perfetta per una alimentazione sana e gustosa. Da utilizzare per condire l'insalata, per preparare carni e verdure in carpione, per i sottaceti.

aceto di vino bianco

Ottenuto tramite una lenta e naturale fermentazione di uve bianche italiane accuratamente selezionate, è caratterizzato da un aspetto limpido e dorato, dal profumo acre e dal gusto delicato. È particolarmente indicato per condire le insalate, ed è ideale per realizzare marinature di pesce delicate come il pesce azzurro e per condire insalate di mare a base di polpo o crostacei.

aceto di melograno

Condimento profumato e vivace, ricco di polifenoli, ottenuto per fermentazione e acetificazione del succo di melograni. Caratterizzato da un colore rosso porpora, dalla consistenza corposa e da un gusto fruttato senza sapori estranei. Ideale per condire insalate, verdure grigliate e per comporre delle ottime vinaigrette

condimento bianco

Da una nostra ricetta innovativa nasce questo condimento bianco, preparato con un mix di Aceto Bianco e Aceto Balsamico di Modena, catturando così le proprietà benefiche di entrambi gli aceti. Da utilizzare quale condimento di insalate e per la preparazione del carpione, e per marinare carne e pesce in generale.

crema con aceto balsamico di Modena I.G.P.

Dall'unione tra la tradizione dell'Aceto Balsamico e la modernità delle attuali forme di condimento, nasce la nostra Glassa di Aceto Balsamico. Grazie alla consistenza della glassa, questa crema conferisce ai piatti un aspetto più corposo e cremoso. Da utilizzare sul pesce, la carne, e i formaggi, ottima per accompagnare il gelato ai gusti frutta e la frutta di stagione.

aceto balsamico di Modena I.G.P. bio

Questo prezioso prodotto tipico originario delle terre di Modena e Reggio Emilia, famoso in tutto il mondo, viene proposto in chiave biologica. Ottimo sulle verdure crude, per la ratatouille, sulle insalate miste, con il parmigiano reggiano, e da provare sulla macedonia di fragole.



250 ml premula

250 ml spray

500 ml bordolese

1 L

500 ml bordolese

1 L

500 ml bordolese

1 L

500 ml bordolese

500 ml bordolese

250 ml PET

500 ml PET



Olio di Oliva
Olive Oil

Per noi ogni goccia è preziosa
For us each drop is precious

www.gocciadoro.it

F.Ili Ruata S.p.A. - Frazione Baroli 107 - Baldissero d'Alba - ITALIA
Tel: 0172 40 811 - Mail: info@gocciadoro.it