



*Federici*

OLEIFATTORE IN FOLIGNO

*“Siamo probabilmente dei piccoli produttori di Olio sul mercato,  
con la quantità che farà sorridere le grandi aziende,  
ma con la qualità che fa invidia anche alle più grandi”.*

(Marco Federici)

[www.federiciolio.com](http://www.federiciolio.com)

# Federici

OLEIFATTORE IN FOLIGNO

## Una famiglia e la sua sfida

*“Una cosa è certa: è l’Olio di oliva che desideravamo produrre per noi e per i nostri figli e del quale andiamo fieri”.*  
(Marco Federici)

Le grandi soddisfazioni che si possono trarre dalla coltivazione dell’olivo sono solo una delle ricompense che l’operosa famiglia Federici merita. Le attenzioni del padre Antonio, la mamma Agata (a lei è dedicata la linea Nettare “Selezione Agata”) e dei due figli Marco e Luca derivano dal passato e sono portate avanti da padre in figlio.

*“Abbiamo la terra pietrosa, abbiamo le piante, abbiamo l’Olio di Oliva. È tutto quello che ci serve per lanciare la nostra piccola sfida: produrre Olio e produrlo bene, come quando non si erano ancora affermati i metodi industriali; con la passione e la devozione che avevano i nostri nonni, ma con le tecnologie di estrazione che vantiamo ai giorni nostri”.*  
(Marco Federici)



# Federici

OLEIFATTORE IN FOLIGNO

## Come e quando lo produciamo

Tra le centinaia di differenti cultivar della pianta di Ulivo "**Olea Europea**" presenti nel bacino del Mediterraneo, tra una dozzina di differenti tecniche di raccolta e tra molteplici metodi di estrazione, l'Azienda Agraria Federici ha il piacere di offrire una straordinaria esperienza Olearia definita dallo standard "**Viridens**".

L'Olio Extra Vergine di Oliva Federici è prodotto esclusivamente dalle olive delle nostre coltivazioni estese per oltre 20 ettari nelle colline che circondano la città di Trevi in Umbria.

La formazione rocciosa di questa zona si rivela ottimale per la coltivazione di un particolare tipo di Ulivo chiamato "**Moraiolo**", un albero di piccola taglia che produce una ridotta quantità di olive ma di grande qualità e che ne garantisce il caratteristico sapore molto ricco, estremamente profumato, con una percentuale di acidità bassissima e un elevato numero di Polifenoli.

Ma è soprattutto il tipico colore verde smeraldo a rendere unico nel suo genere quest'olio poiché è attraverso di esso che traspare l'amore e la passione costante applicata durante tutto il processo di produzione che avviene interamente in azienda. Tutti i nostri ulivi sono trattati con prodotti naturali, tanto è vero che l'azienda ha iniziato il processo di certificazione BIO, in cui si garantisce

l'assenza di prodotti chimici nell'intero processo di produzione curato interamente da noi.

Le olive vengono raccolte nella seconda metà di Ottobre con il metodo di estrazione **Sinolea**, dove le olive non vengono pressate o centrifugate ma, con una fisica naturalezza, migliaia di lame di acciaio, penetrano l'impasto delle olive e ne ritengono il succo primario, pari circa al 60% del totale olio estraibile. Questo un processo che mantiene intatto il sapore l'aroma e le proprietà naturali delle olive, l'Olio Extra Vergine Federici è stato etichettato come DOP (Di Origine Protetta), marchio che certifica la qualità e la pura origine del prodotto.

Grande attenzione viene anche riposta nella presentazione del packaging, curatissima in ogni dettaglio: dalla scelta della bottiglia a quella dell'etichetta, dall'astuccio al tappo Guala anti rabbocco in alluminio.

Il rispetto dei metodi antichi, unito all'utilizzo di moderne attrezzature, permette di ottenere grande qualità di olio extravergine di oliva.

Ricercatezza, cura e studio, hanno fatto del nostro olio un prodotto di nicchia che merita la presenza nei migliori ristoranti del mondo e vanta di numerosi premi e riconoscimenti a livello nazionale ed internazionale.



# Federici

OLEIFATTORE IN FOLIGNO

*“L'olio è l'unica cosa bella che nutre veramente...”*  
(Marco Federici)

## Extra Vergine di Oliva Federici

Cultivar: moraiolo 80%, frantoio 10%, leccino 10%

Cristallino, denso, impreziosito da lampi brillanti, verde topazio. Esemplare per intensità e finezza olfattiva, regala profumi di pomodoro e mela che emergono da un fondo vegetale d'oliva appena colta, amara eppure invitante.

All'assaggio conferma la personalità sfoderata al naso. Si eguagliano intensità e struttura. In bocca spicca su tutto il carciofo, fresco e croccante.

L'olio è sufficientemente equilibrato, fine, persistente e fragrante.

## Caratteristiche nutrizionali

### Valori in ternazionali Olio Extra Vergine

ACIDITÀ: 1%  
PEROSSIDI: 20 Meq/Kg  
POLIFENOLI: 150ppm

### Valori in ternazionali Olio Extra Vergine Federici

ACIDITÀ: 0.18%  
PEROSSIDI: 4.6 Meq/Kg  
POLIFENOLI: 550ppm

Numerosi studi hanno dimostrato che l'uso dell'olio extra vergine di oliva, grazie a queste sue particolari caratteristiche, ha effetti positivi sulla salute umana.

Al patrimonio antiossidante dell'olio, ed in particolare ai polifenoli, è attribuito un ruolo predominante nella prevenzione di alcune malattie tutte legate alla presenza dei radicali liberi, e ai loro effetti degenerativi. Così la bassissima naturale acidità, unita alla potenza antiossidante dei polifenoli, lo rendono un olio di qualità superiori.



# Federici

OLEIFATTORE IN FOLIGNO

## Extra Vergine di Oliva Federici

Certificazione di Laboratorio n. 4437/1 UNI EN ISO 9001:2000 Certiquality Insitute

tipologia di analisi	valore	metodo utilizzato
Acidità (% acido oleico p/p)	0,23	Reg CEE 2568/1991 All. II
Numero di perossidi (meq O2 attivo/kg)	4,59	Reg CEE 2568/1991 All. III
Polifenoli totali	204	Folin-ciocolteau - spettrometro
K232	1,295	Reg. CEE 2568/91 - allegato IX
K270	0,109	Reg. CEE 2568/91 - allegato IX
Delta-kappa	-0,001	Reg. CEE 2568/91 - allegato IX

### Nettare, selezione Agata

È un olio extra vergine di oliva molto ricco, prodotto con olive Verdi non ancora mature. Olio prodotto da olive di cultivar selezionate (moraiole, frantoio, leccino) raccolte a mano negli uliveti di proprietà nel mese di ottobre/primi di novembre. La molitura avviene immediatamente dopo la raccolta giornaliera tramite estrazione a freddo. Di colore verde intenso con profumo erbaceo con spiccata nota amaro e piccante, particolarmente adatto per piatti importanti, carni, pesce e legumi, condito rigorosamente a freddo.

### Classico

È un olio extra vergine di oliva gentile e leggero con una bassissima acidità.

Olio prodotto da olive di cultivar selezionate (moraiole, frantoio, leccino) raccolte nel mese di novembre/dicembre.

La molitura avviene immediatamente dopo la raccolta giornaliera tramite estrazione a freddo.

Di colore verde con riflessi dorati con un gusto equilibrato di amaro e piccante, si sposa bene con pesce e piatti delicati.



#### formato

**Bottiglia 0,25 lt.**  
**Bottiglia 0,50 lt.**  
**Bottiglia 0,75 lt.**

*Nei prezzi non è compresa la consegna e l'IVA al 4%*



#### formato

**Bottiglia 0,25 lt.**  
**Bottiglia 0,75 lt.**  
**Latta 3 lt.**  
**Latta 5 lt.**

*Nei prezzi non è compresa la consegna e l'IVA al 4%*

### CONTATTATECI PER UN CAMPIONE GRATUITO PER ASSAGGIO

Per effettuare un ordine o per ottenere tariffe scontate su grandi quantità, contattare la Direzione Vendite.

Consegnamo i nostri prodotti in tutta Italia in 3 giorni lavorativi.

#### AZIENDA AGRARIA FEDERICI

Via C.Piccolpasso, 3 - 06034 S.Eraclio di Foligno (PG) - Italy

[www.federiciolio.com](http://www.federiciolio.com) - [info@federiciolio.com](mailto:info@federiciolio.com)

Responsabile Vendite: +39 349 1406030 - [federicivendite@gmail.com](mailto:federicivendite@gmail.com)