Cooperativa Nuovo Cilento scarl
San Mauro Cilento (SA)
Italia

I nostri oli

- Piu' Salute
- Piu' Sapore
- Piu' Risparmio
  (Se ne usa meno)

GLI ANTIOSSIDANTI

Qualita' distintive dei ns oli

EXTRAVERGINE DOP CILENTO

EXTRAVERGINE BIOLOGICO

EXTRAVERGINE

- **Piu' Salute**

Noi certifichiamo in etichetta il contenuto all'origine di antiossidanti e vitamine, che proteggono dall'invecchiamento e favoriscono la rigenerazione cellulare.

Gli antiossidanti che caratterizzano un ottimo olio extra vergine sono:

I POLIFENOLI

LA VITAMINA E

GLI ANTIOSSIDANTI

Caratteristiche intrinseche dei ns oli

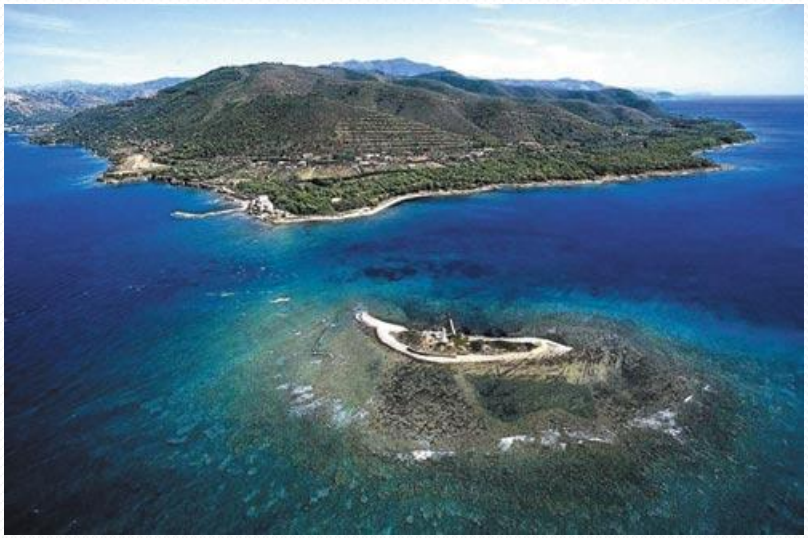
- Incoraggiamo i nostri trecento soci a raccogliere le olive precocemente, nel periodo in cui gli antiossidanti sono più presenti nel frutto.
- Proteggiamo le nostre cultivar storiche, che contengono un alto tenore di antiossidanti nelle radici, nelle foglie, nel frutto.

- Utilizziamo il sistema integrale di estrazione a freddo, che preserva gli antiossidanti .

Territori e Microclimi del Parco Nazionale del Cilento

- Piu' Sapore

Le relazioni complesse tra pianta e terreno e tra specie arboree diverse arricchiscono di profumi e di sapori esclusivi i nostri oli.



I nostri oli rendono di piu'

- Piu' Risparmio

I nostri oli hanno più profumi e sapori ,

perciò se ne usa di meno , i cibi sono più leggeri .

La piramide della qualita' dell'olio

Acidita' / estrazione meccanica

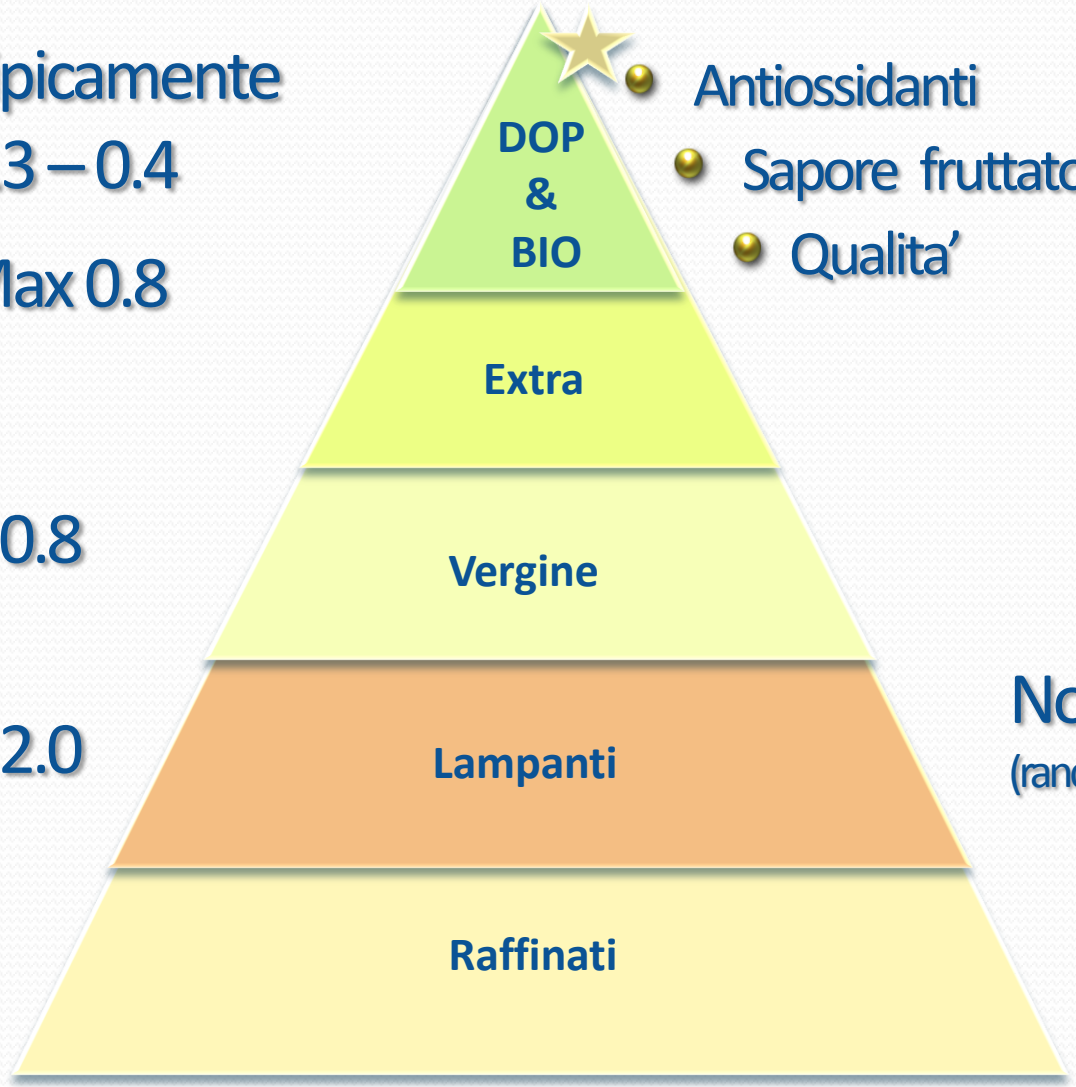
Tipicamente
0.3 – 0.4

Max 0.8

> 0.8

> 2.0

> 0.3
Ottenuto chimicamente



- Antiossidanti
- Sapore fruttato
- Qualita'

Intenso

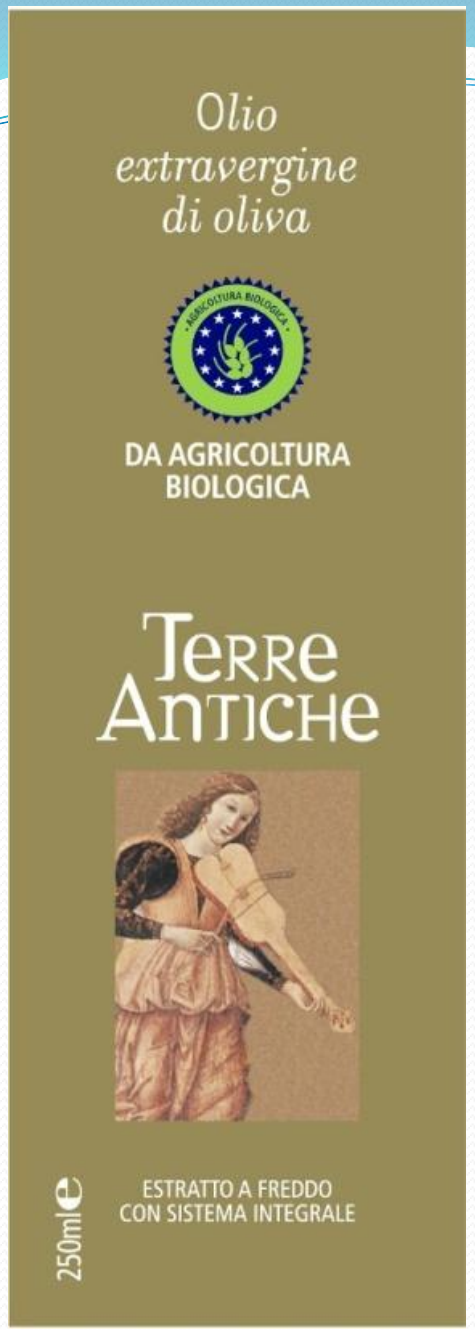
Fruttato

Insapore

Non commestibile
(rancido , putrido, di fumo , di muffa..)

Neutralizzato
Decolorato
Deodorizzato

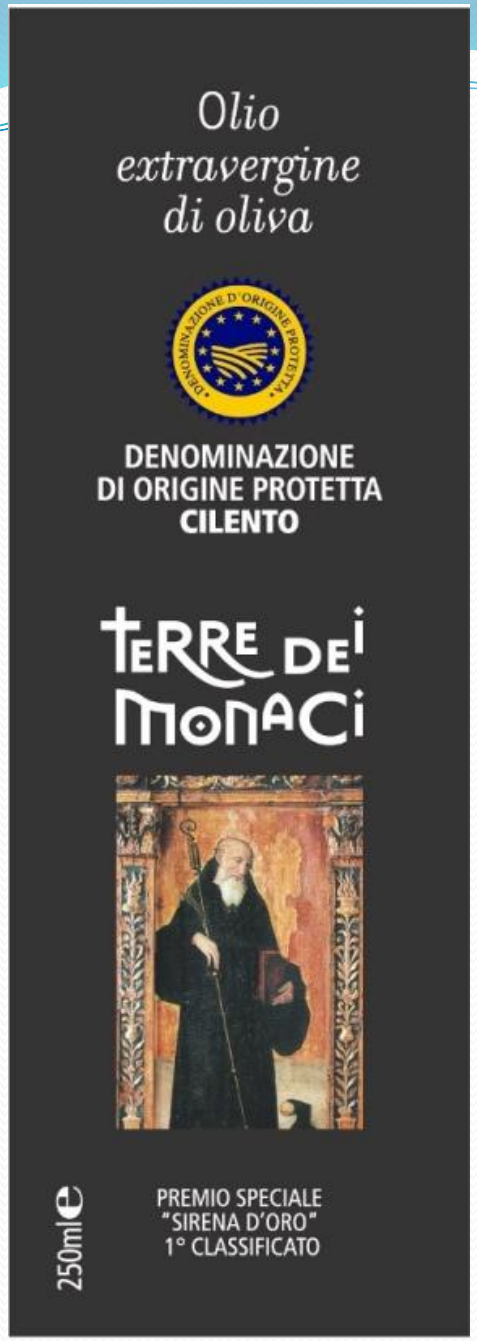
EXTRAVERGINE BIOLOGICO



- *Fruttato armonico con delicati sentori vegetali .*
- *Ideale sui piatti freddi e caldi e sul pesce.*
- *Polifenoli mg/Kg 270-350*
- *Vitamina E mg/Kg 200-220*
- BT Lt 0.75, Lt 0.50 e Lt 0.25 – Lattina Lt 3.0

La Certificazione Biologica ICEA

La certificazione biologica esige,
nel rispetto della legislazione UE, che nella coltivazione siano usati solo prodotti naturali.



EXTRAVERGINE
DOP CILENTO

- *Fruttato medio dai piacevoli sentori vegetali che rimandano al carciofo e al pomodoro, con decise note di amaro e piccante.*
- *Apprezzato nella cucina fredda e su carni rosse alla griglia.*
- *Polifenoli mg/Kg 320-410*
- *Vitamina E mg/Kg 270-300*
- BT Lt 0.75, Lt 0.50 e Lt 0.25 – Lattina Lt 3.0

La Certificazione DOP CILENTO ISMECERT

- La certificazione DOP
  (Denominazione di Origine Protetta) esige:
- l'osservanza di un disciplinare di produzione UE;
- la tracciabilità della provenienza delle olive dalle cultivar storiche del Cilento;
- la trasformazione nel Cilento

EXTRAVERGINE
DI QUALITA' SUPERIORE

- *Fruttato tenue di oliva con note aromatiche di mandorla e, talvolta di mela, piacevolmente dolce.*
- *Armonioso su piatti caldi e freddi.*
- *Polifenoli mg/Kg 250-400*
- *Vitamina E mg/Kg 230-300*
- Bt Lt 0.75, Lt 0.50 e Lt 0.25 – Lattina Lt 5.0

100% Olive del Cilento di qualita' superiore

- Coltivazione : 100-600 mt sul livello del mare
- Cultivar : Rotondella, Frantoio, Salella, Ogliarola, Pisciottana
- I nostri oli sono prodotti al 100% con olive coltivate e molite dai ns soci nel parco nazionale del Cilento area di elezione della dieta mediterranea.
- Raccolta manuale e/o meccanica – Estrazione a freddo

La Cooperativa Nuovo Cilento

- Fra i primi produttori di olio Biologico in Campania

- Elevata produzione di olio DOP Cilento

Uno sguardo d'insieme

300 soci agricoltori

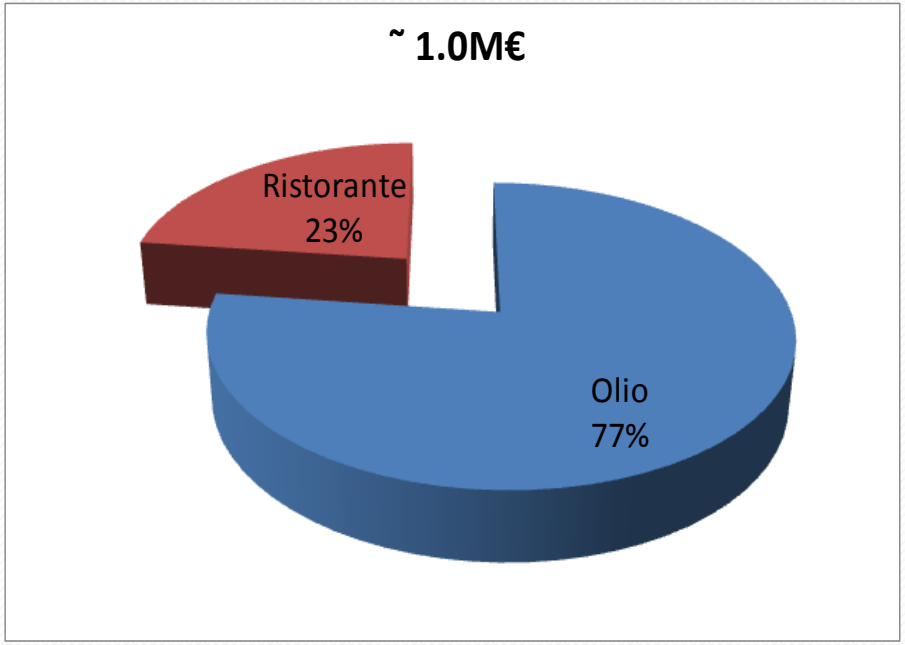
Un frantoio con capacita' di 3.0 T/h

Produttore di olio di oliva extravergine di qualita'

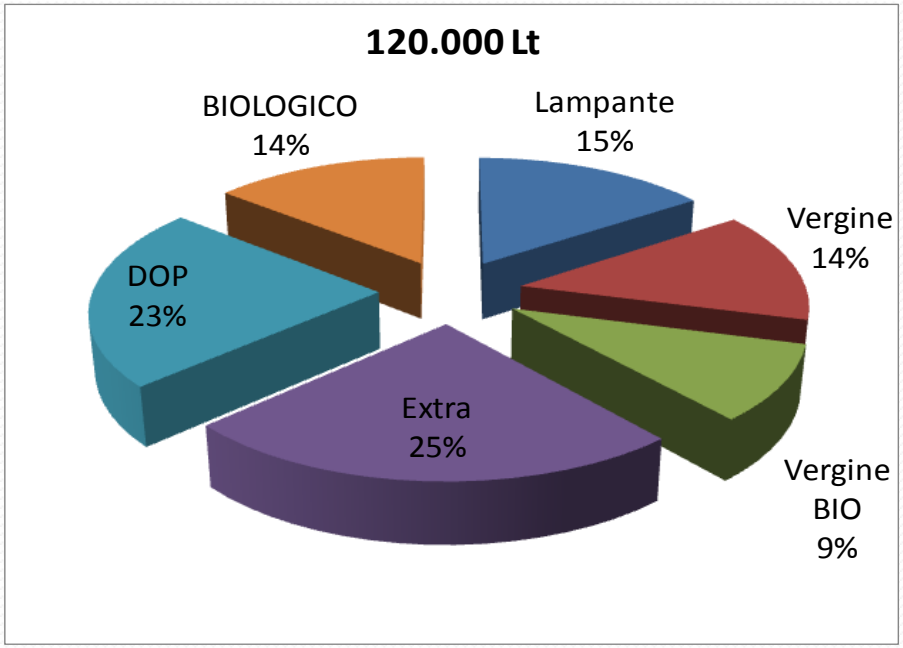
Ospitalita' diffusa
30+Strutture ricettive

Ristorante "Al Frantoio"
degustazione prodotti tipici

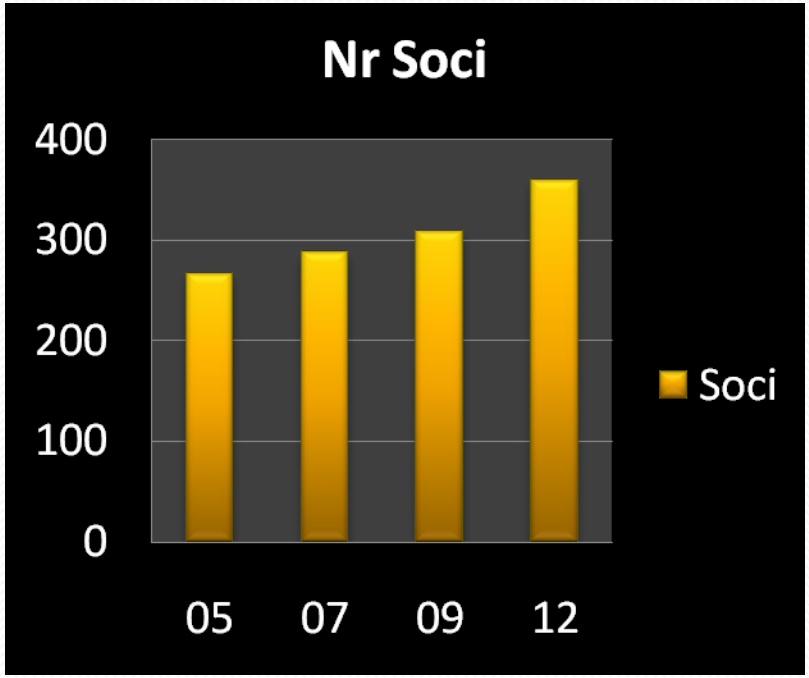
Il fatturato

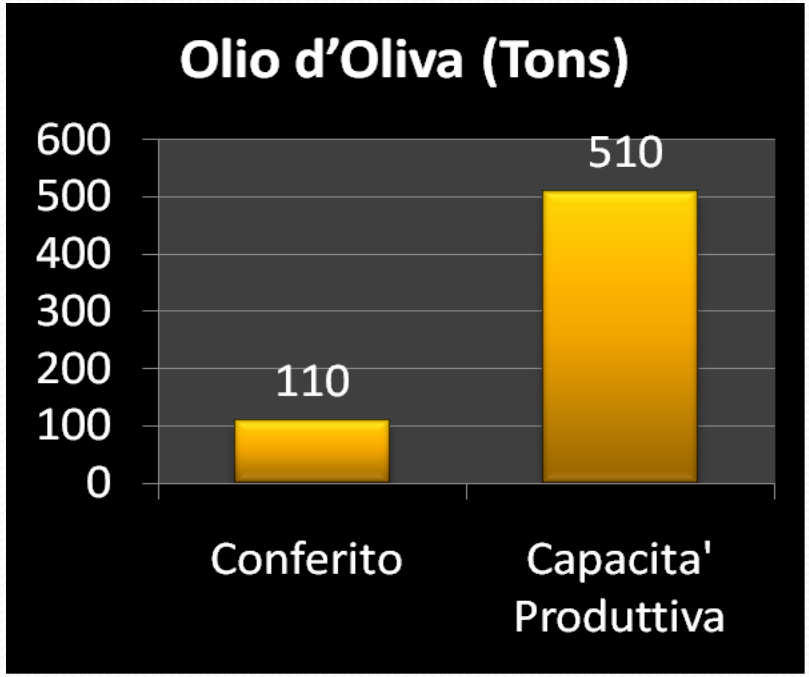


Olio Conferito



Potenziale di crescita

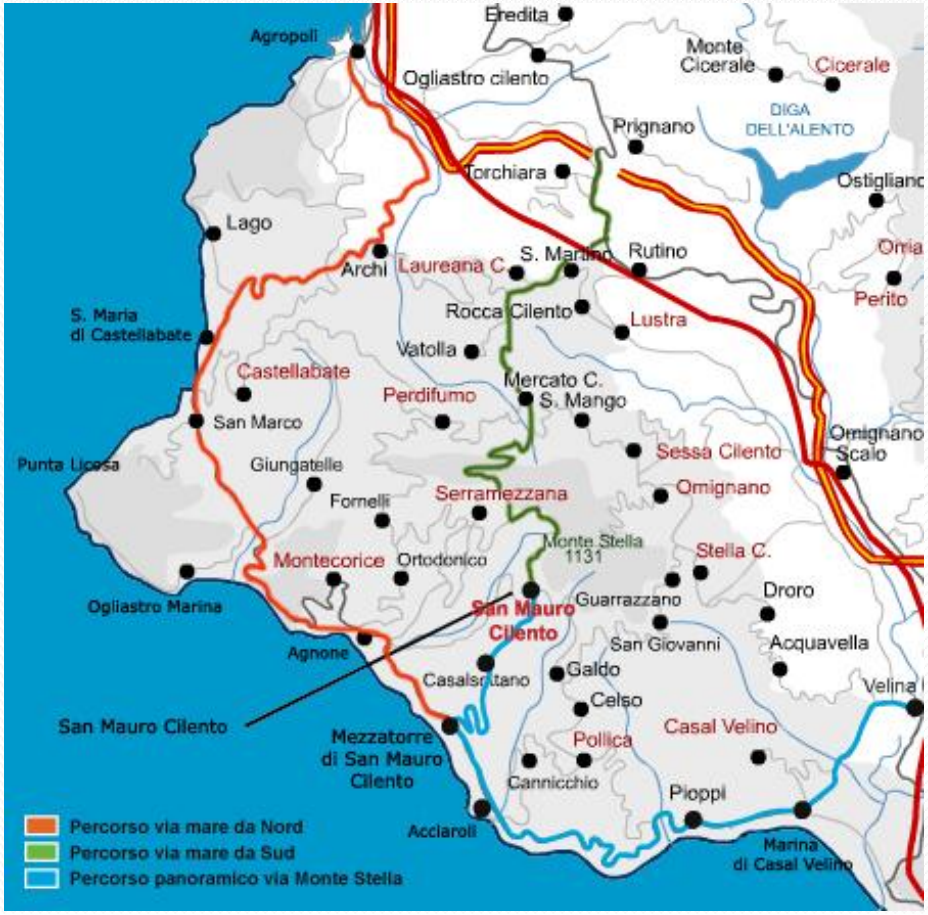




- Nr Soci + 5% all'anno
- Nr Soci 2009 : 310
- Nr Soci 2012 : 360 (stima)

- Superfice 2200 Ha
- Sup. Olivetata 1300 Ha
- Nr Piante Ulivo 250.000
- Cap. Produttiva 550 Tons

Dove siamo



Provincia di Salerno
Comune di San Mauro Cilento

2000 Ha di terra

Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano

Contatti

- Presidente : Ing Agostino Cappuccio
  - Email agostino.cappuccio@email.it
- CdA – Marketing & Sales : Ing Fulvio Perez
  - Tel +39 335 225787
  - Email fulvio.perez@alice.it
- Sales manager : Angela Cipullo
  - Tel +39 0974 903239
  - Fax +39 0974 903700
  - Cellulare +393452114131
  - Email info@cilentoverde.com
- Quality manager : Antonio Marrocco
- Web www.cilentoverde.com
- Localita' Ortale - 84070 San Mauro Cilento (SA) - Italy