



FRANTOIO OLEARIO
CASSESE





INDICE /

La Storia	2
Olio EVO Bio	5
40° Parallelo	7
Olio EVO	9
Oli Aromatizzati	13
Contatti	21
Certificazioni	22



La storia /

Il Frantoio Oleario Cassese, di proprietà del Sig. Giovanni Cassese, è un'Azienda che opera ormai da quattro generazioni nel territorio di Villa Castelli, producendo un olio extravergine d'oliva di eccellente qualità.

L'Azienda è da anni prestigiosamente presente nel panorama olivicolo ed oleario pugliese, ma anche in quello nazionale ed internazionale, e costituisce un fiore all'occhiello dell'economia agricola, industriale e commerciale di Villa Castelli è considerata a pieno titolo la Capitale dell'Olio di questa vasta area della Puglia, a metà fra la Murgia di Sud-Ovest e l'Alto Salento.

Il Frantoio Oleario Cassese si caratterizza principalmente per la speciale metodologia della lavorazione del prodotto, che è basata sulla tempistica molto stretta e rigorosamente controllata tra la

raccolta con macchine ad altissima tecnologia e la spremitura a freddo, che non supera mai le 8 ore tra una fase operativa e l'altra.

Particolare attenzione viene poi riservata dall'Azienda Cassese al metodo di conservazione dell'olio, che avviene mediante l'utilizzo rigoroso di vasche interrate in acciaio Inox, per garantire la conservazione e l'esaltazione delle proprietà organolettiche dell'olio extravergine prodotto.

L'Azienda da sempre pone al primo posto la cura e l'attenzione per ogni dettaglio della filiera produttiva, dalla coltivazione dei terreni e dal trattamento delle piante al raccolto, e dalla spremitura a freddo delle olive alla conservazione dell'olio, con lo scopo preminente di ottenere sempre un prodotto E.V.O. di qualità superiore.



*L'impegno e il sacrificio di tutta la famiglia Casse-
se, cha ha fatto sempre tesoro degli insegnamenti e
della eredità ricevuta in campo olivicolo e oleario,
sono incentrati da tempo sulla modernizzazione
degli impianti e delle metodologie produttive, con
l'unico scopo di consegnare alla clientela un
prodotto squisito e genuino e di gratificarsi profes-
sionalmente e moralmente per l'impegno messo in
campo.*

*Per Giovanni Cassese, dunque, la parola d'ordine,
costante e quasi ossessiva, è quella di perseguire,
raggiungere e promuovere sempre in nuovi e più
importanti ambiti commerciali l'alta qualità del
proprio prodotto E.V.O., contraddistinto dalla
certificazione "ISO 22000" e "Prodotto di Qualità
Puglia", senza risparmiare i necessari e spesso
cospicui investimenti economici finalizzati al
miglioramento produttivo dell'Azienda, e metten-*

do in campo tante energie personali e familiari.

*Nel contempo, attraverso la commercializzazione
del proprio gustosissimo nettare, egli si propone di
promuovere a livello regionale e nazionale anche
il bellissimo territorio di Villa Castelli, che anno-
vera al suo interno la presenza di tante preziose e
suggestive peculiarità di natura ambientale,
architettonica ed archeologica, che la rendono
unica agli occhi dei visitatori.*



OLIO EVO BIO /



L'Olio Extravergine Bio è ottenuto da olive coltivate nel massimo rispetto dei principi dell'Agricoltura Biologica e dell'ambiente.

Nasce in Puglia, culla dell'Olio Extravergine di Oliva dal color oro, nel suo primigenio carattere, da ulivi coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica.

Ideale per insalate e per fortificare uno strato di gusto eccezionale a piatti vegani o a base di carne. Nessun additivo. Nessuna sostanza chimica aggiuntiva.

L'olio di oliva è spremuto a freddo e viene preparato in uno stile che conserva i sapori intensi e le proprietà salutari di questo ricco elisir del tavoliere.

FORMAGGI DISPONIBILI /



500 ml



40° PARALLELO /



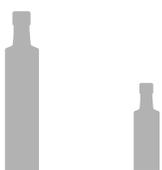
L'oro verde si veste di bianco. Olio ottenuto da un blend delle varietà Coratina e Biancolilla, suggella l'unicità dei metodi di lavorazione del nostro Frantoio.

Un prodotto di classe e raffinatezza che racchiude il frutto del nostro lavoro: immancabile sulle tavole dei migliori ristoranti ed a casa.

In Puglia l'olivicoltura ha una storia millenaria, che si legge nei suoi uliveti più vecchi, ricchi di cloni pluri-secolari.

Da questo prezioso patrimonio di oliveti nasce un olio, che è il racconto più bello del nostro territorio.

FORMATI DISPONIBILI /



250 ml 100 ml



OLIO EVO /



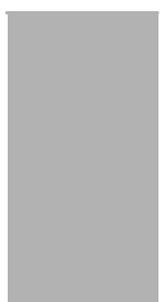
Olio di oliva di categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

*Per tradizione e vezzo curiamo il nostro **Olio extra vergine di oliva 100% italiano** con la pazienza che il mestiere ci dona, osiamo forgiare da queste olive il nettare più dolce **proveniente esclusivamente da agricoltura italiana**.*

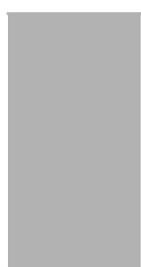
Il terreno, la coltivazione, i sistemi di raccolta e l'estrazione avvengono nel rispetto dei principi dell'eccellenza e della qualità.

Ideale da usare a crudo. Il suo carattere forte è ideale per impreziosire con poche gocce qualsiasi pietanza ed è in grado di esaltare al meglio anche minestre di legumi, zuppe o verdure cotte.

FORMATI DISPONIBILI /



5 lt



3 lt



1 lt



750 ml



500 ml



500 ml



250 ml



12 ml



LATTA DA 5LT /



5 lt



4 pz



LATTA DA 3LT /



3 lt



5 pz



BOTTIGLIA DA 1LT /



1 lt



12 pz



BOTTIGLIA DA 750ML /



750 ml



12 pz



BOTTIGLIA DA 500ML /

 500 ml

 6 pz



BOTTIGLIA DA 500ML /

 500 ml

 12 pz



BOTTIGLIA DA 250ML /

 250 ml

 12 pz



MONODOSE DA 12ML /

 12 ml

 50 pz



OLI AROMATIZZATI /



La Tradizione è il grande patrimonio grazie al quale il Frantoio Cassese ha tramandato le migliori tecniche per produrre Oli di altissima qualità. Ma ciò che ha permesso di stare al passo con i gusti del Consumatore, le esigenze della Distribuzione e le opportunità del mercato è stata la scelta di un'efficace strategia di innovazione.



La tradizione che si sposa con l'innovazione, così nascono i nostri Aromatizzati.

Vi proponiamo diverse fragranze di olio extravergine aromatizzati per i vostri piatti o grigliate estive.

Oli che raccontano sempre l'incredibile magia del gioco tra Uomo e Natura. Oli che ricordano la terra ... le nostre radici.

FORMAGGI DISPONIBILI /



250 ml



AGLIO /

 250 ml

 12 pz



ARANCIA /

 250 ml

 12 pz



ARANCIA E CANNELLA /

 250 ml

 12 pz



BASILICO /

 250 ml

 12 pz



BERGAMOTTO /

 250 ml

 12 pz



CIPOLLA /

 250 ml

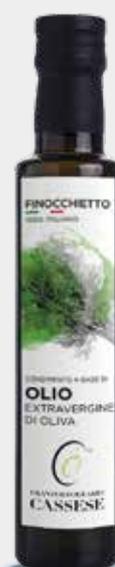
 12 pz



CURRY /

 250 ml

 12 pz



FINOCCHIETTO /

 250 ml

 12 pz



FUNGHI PORCINI /

 250 ml

 12 pz



L'AFFUMICATO /

 250 ml

 12 pz



LIME /

 250 ml

 12 pz



LIMONE /

 250 ml

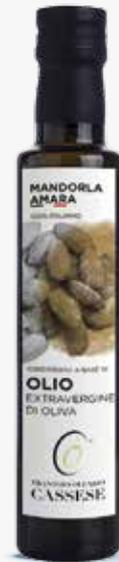
 12 pz



MANDARINO ROSSO /

 250 ml

 12 pz



MANDORLA AMARA /

 250 ml

 12 pz



MANDROLA DOLCE /

 250 ml

 12 pz



MENTA /

 250 ml

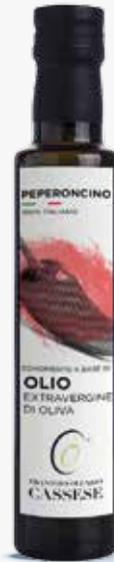
 12 pz



MENTA E LIME /

 250 ml

 12 pz



PEPERONCINO /

 250 ml

 12 pz



ROSMARINO /

 250 ml

 12 pz



TARTUFO NERO /

 250 ml

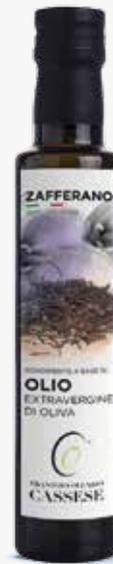
 12 pz



TIMO E LIMONE /

 250 ml

 12 pz



ZAFFERANO /

 250 ml

 12 pz



ZENZERO E LIMONE /

 250 ml

 12 pz





FRANTOIO OLEARIO CASSESE S.R.L.

Via Luigi Einaudi, 14

72029 Villa Castelli (BR)

Puglia - ITALY

T. +39 338 268 1168 Giovanni Cassese

T. +39 340 631 1724 Ufficio

E. info@frantoiocassesrl.com

W. www.frantoiocassesrl.com

#oliocassese

@oliocassese





CERTIFICAZIONE
ISO 22000



CERTIFICAZIONE
BIO



CERTIFICAZIONE
PRODOTTI DI QUALITÀ PUGLIA



PRESIDIO
SLOW FOOD



Slow Food®
Presidio

