

DE ANDREIS

DE ANDREIS

WWW.OLIODEANDREIS.COM



UN'AZIENDA, UNA FAMIGLIA

L'azienda Fratelli De Andreis, immersa nel verde dell'entroterra ligure, è una realtà a conduzione familiare in costante evoluzione dove la qualità e la genuinità dei prodotti sono sempre messe al centro.

Dopo un'accurata selezione delle materie prime, i nostri prodotti vengono preparati e confezionati con cura. Gran parte del percorso produttivo è totalmente manuale, anche se ci avvaliamo delle migliori tecnologie per garantirvi un prodotto salubre e gustoso.





LA COSTANTE RICERCA DELLA QUALITÀ

Da sempre cerchiamo di affinare, anno dopo anno, la centenaria tradizione dell'olio di oliva. La selezione, l'analisi sensoriale delle migliori olive e l'assaggio del migliore olio da esse ricavato sono la nostra filosofia, la base portante dietro il gusto di tutti i nostri prodotti.

Indice

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

VISUALIZZARE IL SAPORE	16
SELEZIONE DE ANDREIS	20
SERIE OL – IO	22
MONOCULTIVAR TAGGIASCA	24

OLIVE E SOTT'OLIO

OLIVE TAGGIASCHE IN SALAMOIA	28
OLIVE TAGGIASCHE SNOCCIOLATE	28
TAGGIASCA DRY	29
PEPERONCINI VERDI AL FORMAGGIO	31
PEPERONCINI ROSSI AL TONNO	31
POMODORI ESSICCATI	32
CUORI DI CARCIOFO	32
RAPE DELLA VAL PENNAVAIRE	33

SUGHI

PESTO ALLA GENOVESE	36
SALSA DI NOCI	36
SUGO ALLE MELANZANE	38
SUGO ALLE OLIVE TAGGIASCHE	38
SUGO ALL'ARRABBIATA	39
SUGO AL BASILICO	39

CREME E MAIONESI

MAIONESE IN OLIO DI OLIVA	42
MAIONESE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	42
SALSA TONNATA	43
CREMA DI POMODORI ESSICCATI	43
PATÉ NERO	44
PATÉ VERDE	44
CREMA DI CUORI DI CARCIOFO	45

CREME DI FRUTTA

CREMA DI ARANCIA	48
CREMA DI ALBICOCCA	48

LINEA RISTORAZIONE E CONTATTI

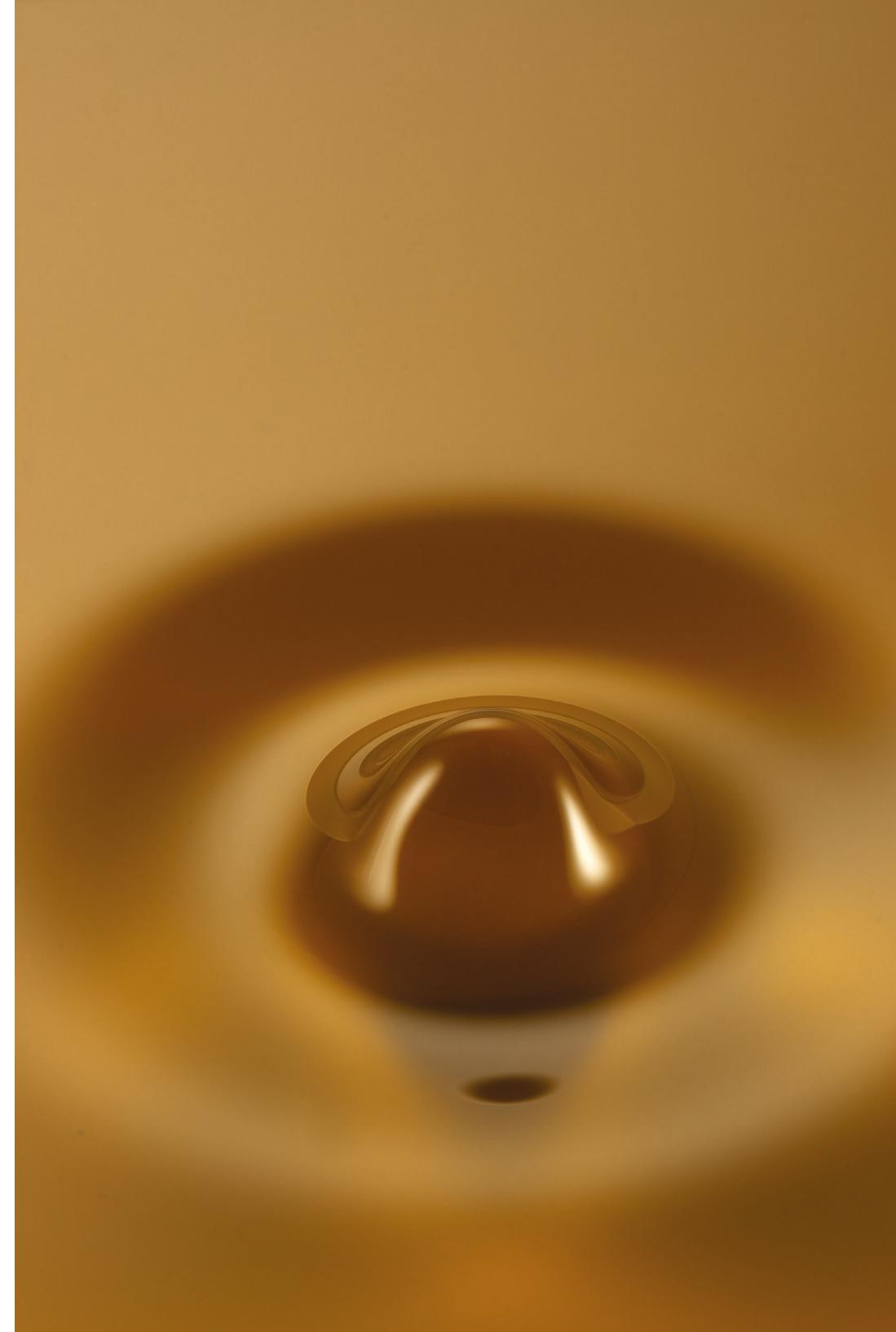
49



DE ANDREIS

Olio Extra Vergine di Oliva

UN INGREDIENTE PRINCIPE IN CUCINA





**LA NOSTRA PRODUZIONE
SI CONCENTRA SU DUE
TIPOLOGIE DI OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA:**

Il Selezione De Andreis è un blend 100% italiano che nasce da un'accurata scelta tra i migliori oli di oliva italiani, sapientemente miscelati per ottenere un gusto rotondo e bilanciato.

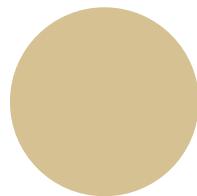
Il Monocultivar Taggiasca è un olio prezioso, prodotto in quantità limitata e ricavato dalle sole olive coltivate con meticolosa cura da Lavinia De Andreis in un terreno molto particolare.

Abbiamo provato a visualizzare l'analisi organolettica del nostro olio per renderne più facile la comprensione.

La prima scheda è relativa all'olio extra vergine Selezione De Andreis e la seconda all'Olio extra vergine di oliva Monocultivar Taggiasca.

Ci sono due tipi di grafico: il primo, rappresenta in modo prossemico l'organizzazione spaziale dei sapori;

il secondo, a barre verticali, indica l'intensità scalare delle componenti organolettiche, quali fruttato, dolce, piccante, mandorlato, etc.

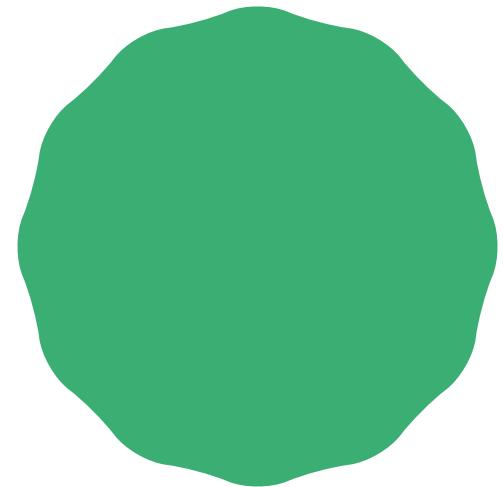


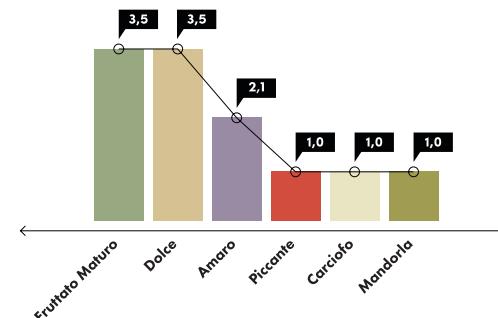
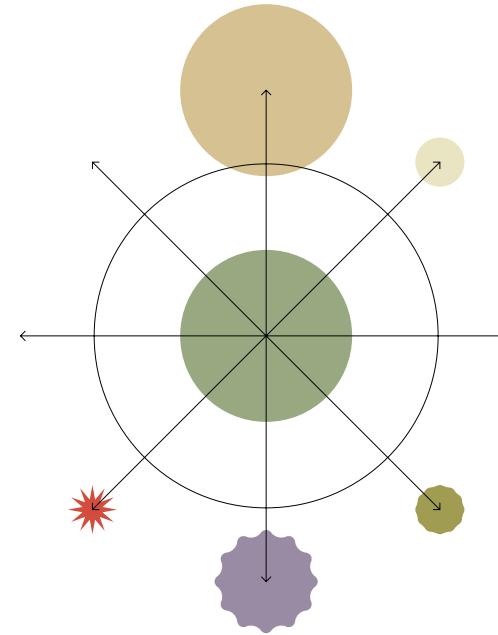
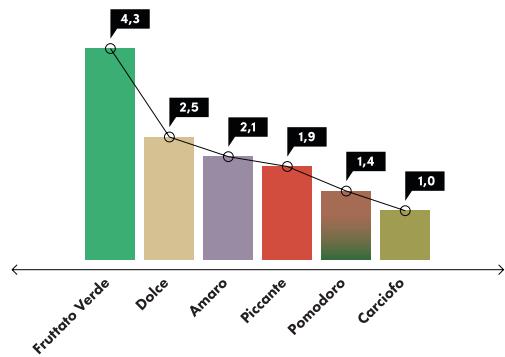
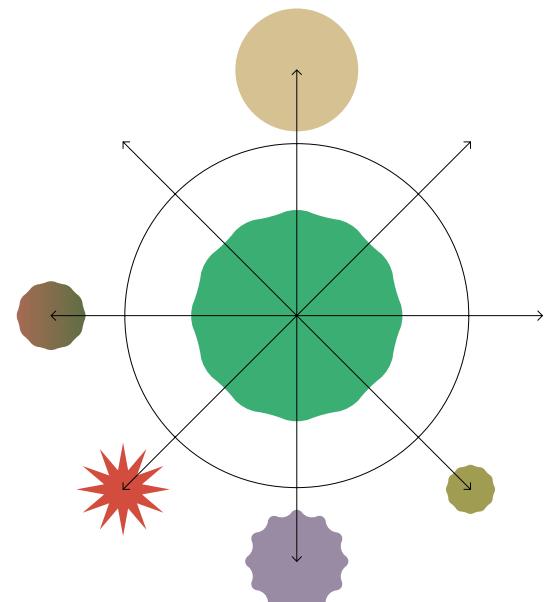
I descrittori dominanti, il fruttato acerbo o maturo, sono messi al centro mentre intorno a essi orbitano gli altri descrittori in uno spazio in cui l'asse verticale parte dalle sensazioni più dolci alle più amare e aspre.

Si nota subito come il **Monocultivar di Oliva Taggiasca** sia più delicato rispetto all'olio della Selezione De Andreis: nell'emisfero superiore infatti, rappresentante i sapori più dolci, sono presenti più descrittori e la loro intensità è più uniforme.

L'olio **Selezione De Andreis** invece, nella sua armonia, è più spigoloso e intenso.

I pesi dei vari descrittori sono proporzionali alla superficie della circonferenza; i sapori dolci sono visualizzati con un bordo liscio e uniforme, mentre quelli amari e piccanti — o comunque appartenenti a quella semisfera sensoriale — presentano una natura superficiale ondulatoria più o meno morbida a seconda dell'intensità.





**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
SELEZIONE DE ANDREIS**

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive ed esclusivamente mediante procedimenti meccanici di spremitura a freddo. Questo olio deriva da una miscela di oli con caratteristiche organolettiche che rendono il prodotto finale ricco di profumi e con un sapore delicato.

FORMATI DISPONIBILI

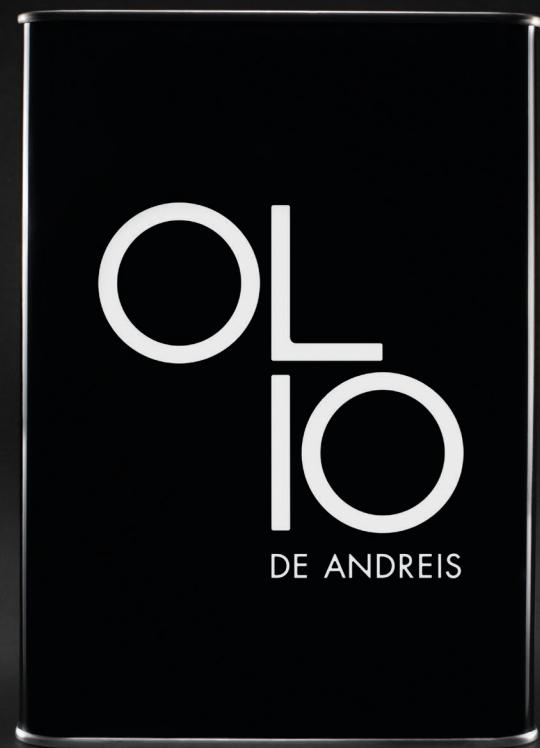
LATTA 0.5l / 3l (OL-IO)

BOTTIGLIA 0.25l / 0.5l (OLIO&ORTI) / 1l (OL-IO)



DE ANDREIS

L'olio extra vergine Selezione De Andreis è disponibile anche nel nostro marchio OL—IO, nei formati da 0,5l e 3l in latta e 1l in bottiglia.



DE ANDREIS

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR TAGGIASCA

Questo olio extra vergine è un monocultivar di oliva taggiasca molto speciale. È ricavato dalle sole olive coltivate nell'azienda agricola *Ca'Rossa* di Lavinia De Andreis, chiamata così per la tipicità dei terreni, dal colore rosso ciliegia. Vi impressionerà per l'eleganza e l'armonia nel suo sapore dolce, lievemente mandorlato. La sua gentilezza lo rende adatto ad accompagnare tutti i cibi e in particolare quelli dal sapore più delicato. La particolarità dei terreni, la cura durante il raccolto e la spremitura rendono questo monovarietà veramente unico e prezioso.

FORMATI DISPONIBILI

BOTTIGLIA 0.25l / 0.5l (OLIO&ORTI)

OLI EXTRA VERGINE DI OLIVA



DE ANDREIS

DE ANDREIS

Olive e Sott'olio

PER ARRICCHIRE LE TUE RICETTE
O PER UN DELIZIOSO APERITIVO





OLIVE TAGGIASCHE IN SALAMOIA

Le nostre olive taggiasche vengono selezionate accuratamente a mano e messe in salamoia, una soluzione di acqua e sale. Il periodo di fermentazione dura sei o sette mesi, concluso il quale vengono confezionate nei vasetti con salamoia nuova.

Perfette per arricchire pizze, sughi o per un gustoso aperitivo.

FORMATI DISPONIBILI

VASSETTO 300g / 180g SGOCCIOLATO



OLIVE TAGGIASCHE SNOCCHIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Le olive snocciolate si ottengono eliminando il nocciolo dalle olive in salamoia, attraverso un procedimento meccanico. Successivamente vengono confezionate nei vasetti e conservate in olio extra vergine di oliva.

Ottime sul pane e come ingrediente per molte ricette.

FORMATI DISPONIBILI

VASSETTO 250g



TAGGIASCA DRY

Una ricetta innovativa, un modo diverso di gustare la regina delle olive italiane: la Taggiasca. Dopo il periodo di fermentazione, i frutti della Taggiasca, privati del nocciolo, vengono essiccati e accuratamente confezionati.

Ideale per gustose insalate e aperitivi sfiziosi, la taggiasca dry vi conquisterà.

FORMATI DISPONIBILI

VASSETTO 60g



PEPERONCINI FARCITI AL TONNO

I nostri peperoncini rossi vengono raccolti al momento giusto della loro maturazione quando sono di colore rosso intenso. Il ripieno è un impasto di ingredienti di ottima qualità: tonno, pasta di acciughe e capperi.

Ottimi come gustoso snack o come aperitivo, vengono conservati in olio di oliva.

FORMATI DISPONIBILI
VASETTO 280g



PEPERONCINI FARCITI AL FORMAGGIO

La raccolta prematura del peperoncino determina il suo colore verde. Il sapore più delicato, meno piccante, rende ideale un gustoso ripieno di formaggio.

Ottimi come gustoso snack o come aperitivo, vengono conservati in olio di oliva.

FORMATI DISPONIBILI
VASETTO 280g



CUORI DI CARCIOFO IN OLIO DI OLIVA

Nella tradizione di qualità che distingue i prodotti Olio&Orti De Andreis, viene utilizzato solo il cuore del carciofo, cioè la parte più tenera, gustosa e digeribile di questo ortaggio. Vengono scelti con la massima cura, scartando le parti che danneggerebbero la conservazione per poterli gustare tutto l'anno. Disposti con paziente lavoro manuale nei vasetti, vengono conservati in olio di oliva.

Ottimi con una macinata di pepe nero, come antipasto o come aperitivo.

FORMATI DISPONIBILI
VASETTO 280g



POMODORI ESSICCATI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Ottenuti dai migliori pomodori raccolti nel momento ideale della loro maturazione, quando sono belli rossi ed al tempo stesso sodi, per essere poi fatti essiccare. Vengono disposti manualmente nei vasi e conservati in olio extra vergine di oliva. Il pomodoro, ingrediente principe della cucina italiana, può essere così presente sulla nostra tavola tutto l'anno.

Ottimo per accompagnare carni e formaggi, arricchire le insalate, i primi e gli antipasti.

FORMATI DISPONIBILI
VASETTO 280g



RAPE DELLA VAL PENNAVAIRE IN OLIO DI OLIVA

La Val Pennavaire è la valle incontaminata dell'entroterra savonese che presenta un terreno ideale per la coltivazione di questa radice tuberiforme. Ricetta con soli ingredienti naturali.

La rapa è naturalmente ricca di Vitamina C e sali minerali, ideale per arricchire le vostre ricette.

FORMATI DISPONIBILI
VASETTO 280g

DE ANDREIS

Sughi

I CLASSICI DELLA CUCINA
LIGURE E MEDITERRANEA





PESTO ALLA GENOVESE CON BASILICO D.O.P.

Un classico che ha fatto il giro del mondo, ma che, solo nell'entroterra ligure, trova la sua espressione più autentica. Grazie alla selezione degli ingredienti migliori il basilico genovese D.O.P., i pinoli, l'olio extra vergine di oliva e soprattutto grazie alla tradizione e alla manualità, preservate da Olio&Orti, questo semplice "sugo" diventa vera e propria personalità e anima della tavola.

FORMATI DISPONIBILI
VASETTO 130g



SALSA DI NOCI

La salsa di noci è un'altra ricetta tipica della tradizione ligure: di consistenza cremosa presenta un sapore pieno, adatto ai tanti tipi di pastasciutta ed in particolare ai pansotti.

FORMATI DISPONIBILI
VASETTO 130g





SUGO ALLE MELANZANE

Preparato secondo gli insegnamenti della gastronomia italiana, ispirata ai sapori del mediterraneo e alla tradizione della cucina contadina, questo sugo alle melanzane racchiude in sé tutto il gusto di materie prime pregevoli sapientemente miscelate: melanzane, pomodori essiccati al sole, olive, capperi e polpa di pomodoro.



SUGO ALLE OLIVE TAGGIASCHE

Un classico della cucina mediterranea, il sugo di pomodoro incontra il sapore dell'oliva taggiasca in una ricetta semplice e genuina.



SUGO ALL'ARRABBIATA

È l'equilibrio tra la piccantezza del peperoncino rosso e il sapore dolce della polpa di pomodoro fresco che uniti al vigore dell'acciuga trova nel sugo all'arrabbiata Olio&Orti il giusto piglio per un primo piatto che appaga anche i palati più esigenti.



SUGO AL BASILICO GENOVESE D.O.P.

Un classico della cucina italiana che fa della sua semplicità la sua qualità principale. La dolce freschezza della polpa di pomodoro si incontra con la delicatezza del basilico genovese D.O.P. dando vita ad uno dei migliori sughi della tradizione italiana.

FORMATI DISPONIBILI
VASETTO 270g

DE ANDREIS

Creme e Maionesi

PER ARRICCHIRE LE TUE RICETTE





MAIONESE IN OLIO DI OLIVA — 77%

A partire dalle uova di galline allevate all'aperto, nasce la Maionese in olio di oliva De Andreis. Genuina e cremosa, vanta una breve lista di soli ingredienti naturali.

L'olio di oliva le conferisce un sapore delicato ideale per completare le vostre ricette.

FORMATI DISPONIBILI
VASETTO 250g



MAIONESE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA — 77%

A partire dalle uova di galline allevate all'aperto, nasce la Maionese in olio extra vergine di oliva De Andreis. Genuina e cremosa, vanta una breve lista di soli ingredienti naturali.

L'olio extra vergine di oliva le conferisce un gusto deciso, strutturato e di carattere.

FORMATI DISPONIBILI
VASETTO 250g



SALSA TONNATA

Come accade per ogni prodotto De Andreis, è la lista degli ingredienti a parlare del prodotto stesso. Pochi ingredienti, naturali e sceltissimi, danno vita a un'antica ricetta della tradizione piemontese.

La salsa tonnata non può mai mancare nelle nostre dispense, per accompagnare verdure e carni.

FORMATI DISPONIBILI
VASETTO 250g



CREMA DI POMODORI ESSICCATI

Ottenuti dai migliori pomodori raccolti nel momento ideale della loro maturazione, quando sono belli rossi ed al tempo stesso sodi, per essere poi fatti essiccare.

Vengono disposti manualmente nei vasi e conservati in olio extra vergine di oliva. Il pomodoro, ingrediente principe della cucina italiana, può essere così presente sulla nostra tavola tutto l'anno.

Ottimo per accompagnare carni e formaggi, arricchire le insalate, i primi e gli antipasti.

FORMATI DISPONIBILI
VASETTO 130g



PATÉ NERO

Il paté di olive taggiasche Olio&Orti è un altro classico della tradizione ligure. Semplice e genuino si ottiene miscelando olive taggiasche, olio extra vergine di oliva e un pizzico di sale.

Buonissimo sulle bruschette, in cucina può trovare tantissime altre applicazioni: insaporire i sughi o accompagnare i secondi.

FORMATI DISPONIBILI
VASETTO 130g



PATÉ VERDE

Nella preparazione di questo prodotto si utilizzano olive verdi di qualità che, sapientemente mescolate con olio extra vergine di oliva, conferiscono un gusto particolare e stuzzicante.

Ideale per bruschette e tartine.

FORMATI DISPONIBILI
VASETTO 130g



CREMA DI CUORI DI CARCIOFO

Miscelando accuratamente il cuore dei carciofi con aglio e olio di oliva, si ottiene un prodotto dalla consistenza cremosa e dal sapore unico.

Ideale per accompagnare ed arricchire pietanze, per golose tartine e bruschette da offrire come antipasto e aperitivo.

FORMATI DISPONIBILI
VASETTO 130g

DE ANDREIS

Creme di Frutta

DOLCEZZA AL NATURALE





CREMA DI ALBICOCCA — 80%

Una crema spalmabile dal sapore equilibrato e avvolgente, naturalmente ricca di vitamine e senza zuccheri aggiunti è ottima per arricchire crostate dolci, merende sfiziose e per la prima colazione.

FORMATI DISPONIBILI
VASETTO 270g



CREMA DI ARANCIA — 80%

La naturale freschezza delle arance italiane racchiusa nella crema spalmabile De Andreis. Senza zuccheri aggiunti e naturalmente ricca di vitamine, è ideale per la prima colazione e per completare i vostri dolci.

FORMATI DISPONIBILI
VASETTO 270g

LINEA RISTORAZIONE

La linea De Andreis per la ristorazione presenta formati generalmente più abbondanti adatti all'uso nelle grandi cucine, senza mai perdere di vista lo standard qualitativo della nostra azienda. Per ulteriori informazioni contattaci.

FRATELLI DE ANDREIS S.A.S.

VIA ROMA 91/1

17030, NASINO

SAVONA, ITALIA

INFO@OLIODEANDREIS.COM

WWW.OLIODEANDREIS.COM

+39 0182 77213

