

DAL 1920

*Pelagrilli*<sup>®</sup>



**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
ESTRATTO A FREDDO**

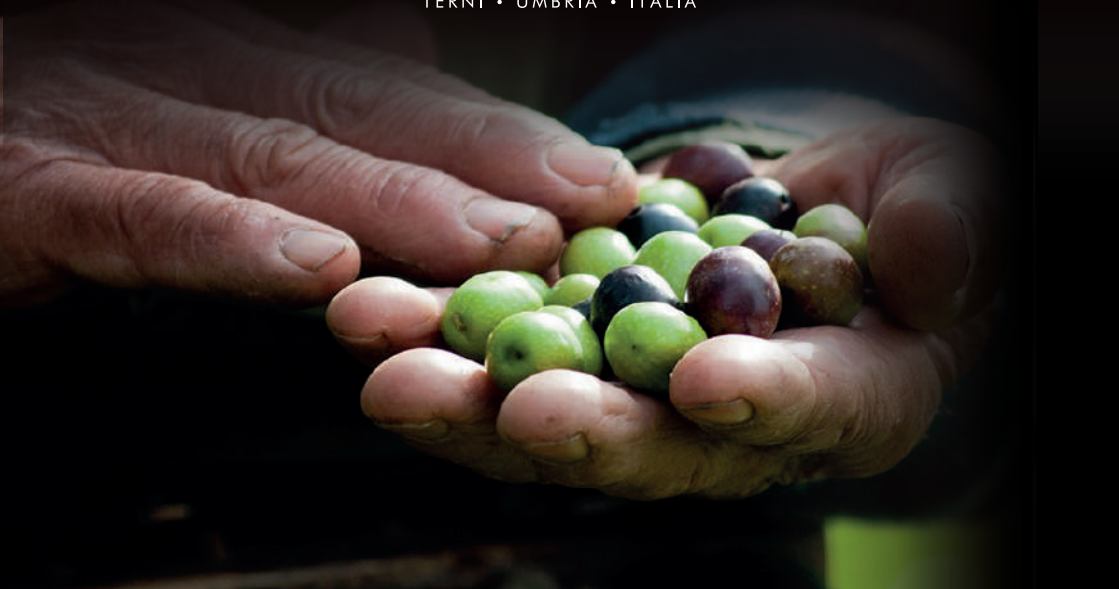
*1920 - 2020*

*Cento anni di storia*



**MONTELEONE D'ORVIETO**

TERNI • UMBRIA • ITALIA



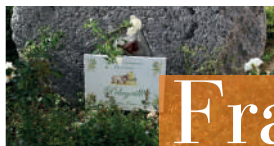
# Dal 1920 Olio Pelagrilli

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Come nel 1920, quando mio nonno lavorava con il molino a macine trascinate da buoi, ancora oggi l'Azienda Pelagrilli seleziona e produce la migliore qualità di olio extravergine di oliva, mantenendo intatta la genuinità, la fragranza e il gusto di questo antico alimento. La produzione diretta avviene attraverso la conduzione di oliveti di proprietà e in affitto.

La nostra azienda si trova in Umbria, a Monteleone d'Orvieto, un piccolo borgo medievale a 25 km a nord di Orvieto, al confine con la Toscana, una zona nota soprattutto per la bellezza dei suoi oliveti che popolano le colline attorno al paese. La gestione familiare, insieme al rispetto della tradizione, assicurano l'elevato standard del prodotto, apprezzato da moltissime famiglie.

*Renzo Pelagrilli*



# Frantoio



# Magazzino olio

# Sala imbottigliamento



# Oliveti



# Punto vendita

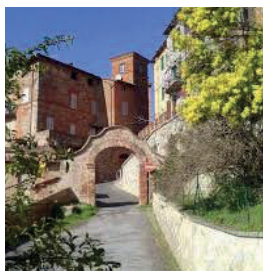
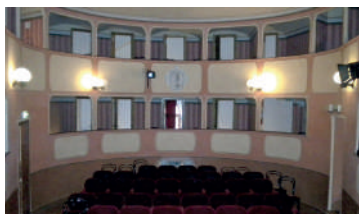


# Monteleone d'Orvieto

IL TERRITORIO, LA SUA STORIA



Monteleone d'Orvieto si trova sulle dolci colline all'estremo nord della provincia di Terni, nel sub-comprensorio dell'Alto Orvietano, zona verde e ricca di storia. Dal paese la vista si estende sulla lunga e stretta Valdichiana e sui monti toscani e laziali. Monteleone d'Orvieto, estremo bastione difensivo dei territori di Orvieto verso nord ed immediatamente a ridosso di Città della Pieve, ha origini sicuramente medioevali. La particolare forma alquanto allungata del centro storico, le interessanti testimonianze architettoniche presenti (come le chiese del SS. Crocefisso e della Collegiata), le opere del Perugino qui conservate, il delizioso Teatro dei Rustici (uno dei più piccoli al mondo) e la varia e buonissima offerta enogastronomica di queste zone, rendono Monteleone un luogo magico e denso, sicuramente da visitare.



Pelagrilli®  


*la primizia*  
**OttobrOlio™**



**GREZZO**

**OLIO  
EXTRAVERGINE  
DI OLIVA**

**ESTRATTO A FREDDO  
100% ITALIANO**

**Prodotto con olive  
di inizio raccolta  
nel mese di Ottobre  
dal colore verde,  
sapore e profumo  
erbaceo intenso**

**DISPONIBILE  
SOLO  
SU PRENOTAZIONE**

# Olio Extravergine di Oliva

Estratto a freddo



## DOP UMBRIA Colli Orvietani **BIOLOGICO** 100% ITALIANO - ESTRATTO A FREDDO

**ALTITUDINE OLIVETI:** da 300 a 450 mt;  
**OLIVAGGIO:** leccino, frantoio, moraiolo ed altre cultivar ammesse in accordo al disciplinare di produzione;  
**TERRENO:** misto tra argilla e sabbia gialla;  
**SISTEMA DI RACCOLTA:** braccatura a mano o mezzi meccanici entro il 20 novembre di ogni anno;  
**SISTEMA DI FRANGITURA:** procedimento meccanico a ciclo continuo con estrazione a freddo (temperatura di lavorazione inferiore ai 27° gradi C°);  
**ASPETTO:** limpido dovuto a leggera filtrazione a cartoni;  
**COLORE:** verde con riflessi gialli;  
**OLFATTO:** intenso con sentori vegetali;  
**GUSTO:** fruttato, erbaceo intenso;  
**IMPIEGO IN CUCINA:** a crudo si esaltano al meglio i pregi di questo olio, con insalate, verdure cotte, ottimo nel pesce, pasta, carni bianche e rosse, minestrini, risotti, zuppe e legumi.

Colette 25/50 cl.



## DOP UMBRIA Colli Orvietani 100% ITALIANO - ESTRATTO A FREDDO

**ALTITUDINE OLIVETI:** da 300 a 450 mt;  
**OLIVAGGIO:** leccino, frantoio, moraiolo ed altre cultivar ammesse in accordo al disciplinare di produzione;  
**TERRENO:** misto tra argilla e sabbia gialla;  
**SISTEMA DI RACCOLTA:** braccatura a mano o mezzi meccanici entro il 20 novembre di ogni anno;  
**SISTEMA DI FRANGITURA:** procedimento meccanico a ciclo continuo con estrazione a freddo (temperatura di lavorazione inferiore ai 27° gradi C°);  
**ASPETTO:** limpido dovuto a leggera filtrazione a cartoni;  
**COLORE:** verde con riflessi gialli;  
**OLFATTO:** medio-leggero con sentori vegetali;  
**GUSTO:** fruttato erbaceo medio leggero; si esaltano al meglio i pregi di questo olio, con insalate, verdure cotte, ottimo nel pesce, pasta, carni bianche e rosse, minestrini, risotti, zuppe e legumi

Colette 50 cl.

## BIOLOGICO 100% ITALIANO - ESTRATTO A FREDDO

**ALTITUDINE OLIVETI:** da 100 a 600 mt;  
**OLIVAGGIO:** possono concorrere alla produzione di questo olio a seconda dell'andamento stagionale: leccino, frantoio, moraiolo ed altre cultivar coltivate nel territorio nazionale;  
**TERRENO:** misto tra argilla e sabbia gialla;  
**SISTEMA DI RACCOLTA:** braccatura a mano o mezzi meccanici entro il 31 dicembre di ogni anno;  
**SISTEMA DI FRANGITURA:** procedimento meccanico a ciclo continuo con estrazione a freddo (temperatura di lavorazione inferiore ai 27° gradi C°);  
**ASPETTO:** limpido dovuto a filtrazione;  
**COLORE:** verde con riflessi gialli;  
**OLFATTO:** medio-leggero con sentori vegetali;  
**GUSTO:** fruttato erbaceo medio leggero;  
**IMPIEGO IN CUCINA:** a crudo si esaltano al meglio i pregi di questo olio, con insalate, verdure cotte, ottimo nel pesce, pasta, carni bianche e rosse, minestrini, risotti, zuppe e legumi



Colette 50 cl.

## MORAIOLO 100% ITALIANO - ESTRATTO A FREDDO

**ALTITUDINE OLIVETI:** da 300 a 600 mt;  
**OLIVAGGIO:** moraiolo;  
**TERRENO:** misto tra argilla e sabbia gialla;  
**SISTEMA DI RACCOLTA:** braccatura a mano o mezzi meccanici entro il 15 dicembre di ogni anno;  
**SISTEMA DI FRANGITURA:** procedimento meccanico a ciclo continuo con estrazione a freddo (temperatura di lavorazione inferiore ai 27° gradi C°);  
**ASPETTO:** limpido dovuto a leggera filtrazione a cartoni;  
**COLORE:** colore verde intenso;  
**OLFATTO:** sentori vegetali;  
**GUSTO:** fruttato erbaceo intenso;  
**IMPIEGO IN CUCINA:** a crudo si esaltano al meglio i pregi di questo olio, carni rosse alla brace, minestrini, zuppe, legumi, formaggi stagionati



Colette 50 cl.

# Olio Extravergine di Oliva

Estratto a freddo

**GREZZO**



**Quadra chiara**



**Colette**



**Fiorentina**



**Quadra scura**

**100%  
ITALIANO**

**Filtrato**

**ALTITUDINE OLIVETI:** da 100 a 600 mt;

**OLIVAGGIO:** possono concorrere alla produzione di questo olio a seconda dell'andamento stagionale: leccino, frantoio, moraiolo ed altre cultivar coltivate nel territorio nazionale;

**TERRENO:** misto tra argilla e sabbia gialla;

**SISTEMA DI RACCOLTA:** bracatura a mano o mezzi meccanici entro il 31 dicembre di ogni anno;

**SISTEMA DI FRANGITURA:** procedimento meccanico a ciclo continuo con estrazione a freddo (temperatura di lavorazione inferiore ai 27° gradi C°);

**ASPETTO:** limpido dovuto a filtrazione;

**COLORE:** verde con riflessi gialli;

**OLFATTO:** medio-leggero con sentori vegetali;

**GUSTO:** fruttato erbaceo medio leggero;

**IMPIEGO IN CUCINA:** a crudo si esaltano al meglio i pregi di questo olio, con insalate, verdure cotte, ottimo nel pesce, pasta, carni bianche e rosse, minestrone, risotti, zuppe e legumi, sughi, formaggi freschi e semistagionati, salumi



**Lattina**



**Bag in box**

# Olio Extravergine di Oliva

Estratto a freddo



**Filtrato**  
**100%**  
**ITALIANO**

**Lattina cilindrica**

**Colette**

**Fiorentina**

**Quadra  
scura**

**Mini Fusto**

**Con tappo antirabocco**

## Linea Ristorò



**OLIERA**  
da 2 bottiglie  
da 0,5 L  
più salini

**OLIERA**  
da 2 bottiglie  
da 0,5 L



**Oliere**  
ARTIGIANALE  
IN LEGNO

## Aceto

BIANCO - VALDICHIANA DOC  
ROSSO CHIANTI DOCG  
BALSAMICO MODENA IGP

# Linea Gastrò-Ristò

Personalizzabile

100%  
ITALIANO

estratto  
a freddo



Personalizza  
la Tua etichetta  
con il tuo  
**LOGO!**

Solo su  
100% italiano

## VOLANTINO 10X21



**CAMPIONE  
ASSAGGIO**

**GASTRONOMIA ROSSI**  
VIA BRUGI 44, 02027 - MONTELEONE D'ORVIETO (TR) -  
TEL. 0000 00000000

**CAMPIONE GRATUITO**  
Se ti piace  
**Prenotalo!**

100% ITALIANO  
ESTRATTO A FREDDO

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**OFFERTA VALIDA**  
TEL. 0000 000000

**GASTRONOMIA ROSSI**  
VIA BRUGI 44, 02027 - MONTELEONE D'ORVIETO (TR) -  
TEL. 0000 00000000

Presenta  
**L'Olio Nuovo**  
Giugno 2019/2020

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

100% ITALIANO  
ESTRATTO A FREDDO

**Produzione Artigianale**

- N°0 bottiglia da lt 0,25 € 0,00
- N°0 bottiglia da lt 0,75 € 0,00
- N°0 lattina da lt 3 € 0,00
- N°0 lattina da lt 3 € 0,00

**OFFERTA VALIDA**  
TEL. 0000 000000

DAL 1920  
*Pelagrillo®*  
Selezionato per  
**GASTRONOMIA ROSSI**  
MONTELEONE D'ORVIETO - TR

**MONTELEONE D'ORVIETO**  
TR - 02027 - TR

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

**ESPOSITORI IN FOREX A3/A4**

# Ceramiche

**Lavorate a mano  
prodotte in Umbria**



La nostra filosofia coniuga il rispetto per l'ambiente e la biodiversità con la qualità dei prodotti.

Anche le altre aziende agricole, artigiani umbri, toscani e nazionali con cui collaboriamo rispettano i nostri principi.

Da tutto questo nasce la nostra **LINEA GASTRONOMICA** a coltivazione **BIOLOGICA** che accompagna **IL NOSTRO Olio PELAGRILLI** con prodotti tipici artigianali, con l'obiettivo di promuovere il territorio e le sue eccellenze ed offrire ai nostri Clienti prodotti di elevata qualità.

## Zafferano



## Salse & Creme

con Olio Extravergine di Oliva Biologico



### Crema di Champignon e Porcini

FUNGI CHAMPIGNON 60%, FUNGI PORCINI 20%, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PELAGRILLI BIOLOGICO, SALE, AGLIO (ALLERGENE)



### Salsa Tartufata

FUNGI CHAMPIGNON 50%, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PELAGRILLI BIOLOGICO, TARTUFO NERO ESTIVO 20%, OLIVE NERE, SALE, AGLIO (ALLERGENE)



### Crema di Olive

OLIVE NERE 68%, SALE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PELAGRILLI BIOLOGICO



### Salsa di Cipolla

CIPOLLA 68%, ZUCCHERO, SUCCO DI LIMONE

## Conserve & Confetture Bio



**Susine Biologiche**  
SENZA COLORANTI E CONSERVANTI



**Albicocche Bio, Zucchero di Canna Bio**  
SENZA COLORANTI E CONSERVANTI



**Fichi Biologici**  
SENZA COLORANTI E CONSERVANTI



**Pesche Biologiche, Zucchero di Canna Bio**  
SENZA COLORANTI E CONSERVANTI



**Passata di Pomodoro Bio**



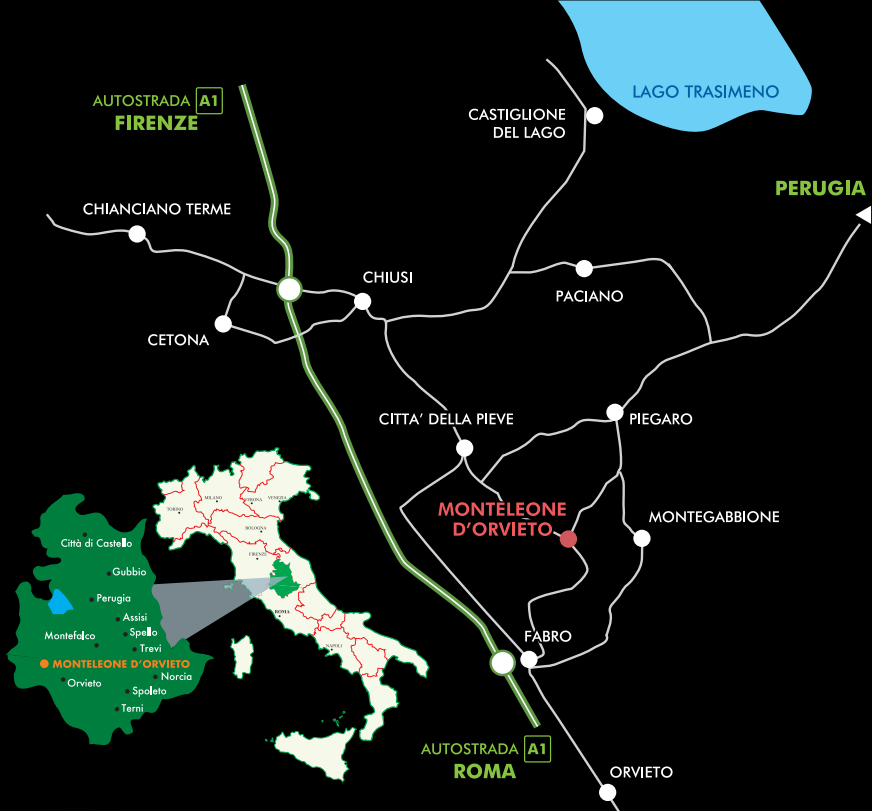
**Aglione della Valdichiana Biologico**



**Umbrichelli  
Pasta fatta con  
Grani Antichi Bio**

## Legumi & Cereali





*Pelagrilli®*  


Azienda Agricola Pelagrilli  
 di Pelagrilli Renzo

Voc. Brecciarello 5  
 05017 Monteleone D'Orvieto - Terni

Tel. 0763 835097 - 338 7137748  
 pelagrilli@pelagrilli.it



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