



dal
1669

GLI OLI



Príncipe Pignatelli
di Monteroduni



CLASSICO

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA



Principe Pignatelli
di Monteroduni



dal
1669

CLASSICO

Olio Extra Vergine D'Oлива
CLASSIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



RETROETICHETTA / BACK LABEL

Estratto a Freddo / Cold Pressed

Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici / Superior category oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

Nutrition Facts Valeur Nutritive

Serving size / 1 portion (15 ml)
Serving per container / Portion par conteneur

Amount Per Serving / Teneur par portion
Calories / Calories 120

	% Daily Value
	% valeur quotidienne
Total Fat / Lipides Total 14g	21%
Saturated Fat / saturés 2g	9%
Trans Fat / trans lipides 0g	
Cholesterol / Cholestérol 0mg	0%
Sodium / Sodium 0mg	0%
Total Carbohydrate / Glucides total 0g	0%
Fibre / Fibres 0g	0%
Sugars / Sucres 0g	0%
Protein / Protéines 0g	0%
Vitamin A / Vitamine A	0%
Vitamin C / Vitamine C	0%
Calcium / Calcium	0%
Iron / Fer	0%

Prodotto e imbottigliato nella zona di produzione da /
Produced and bottled in the production area by:
Az. Agr. Principe Pignatelli di Monteroduni S.r.l
Loc. S.Eusanio 86075 Monteroduni (IS) ITALY
Tel.+39 0865 491222 Fax +39 0865 493811

Product of Italy

004 IS Reg.CE 1019/02

DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

L'Olio Extra Vergine di Oliva "Classico" Principe Pignatelli è un blend ottenuto in prevalenza da varietà autoctone accuratamente selezionate. La raccolta, effettuata in parte per brucatura a mano e in parte con scuotimento meccanico, preserva l'integrità delle olive. La spremitura a freddo, effettuata entro le 12 ore dalla raccolta, con frantoio a ciclo continuo e ad una temperatura inferiore a 27°C, assicura standard di qualità elevati. L'Olio color giallo/verde presenta un gusto rotondo, equilibratamente amaro e piccante con leggeri sentori di erba e ginestra.

INDICAZIONI TECNICHE / TECHNICAL INDICATIONS

	ml 3.000	ml 750	ml 500	ml 250
DESCRIZIONE	MAGNUM bott.	VIRGINIA bott.	VIRGINIA bott.	VIRGINIA bott.
ARTICOLO	OC300	OC75	OC50	OC25
SCADENZA	18 mesi	18 mesi	18 mesi	18 mesi
PESO NETTO	2.750 gr.	687 gr.	458 gr.	229 gr.
CARTONE	1 bottiglia	6 bottiglie	6 bottiglie	12 bottiglie
DIMENSIONI CARTONE	200 x 228 x 345 h	200 x 228 x 345 h	158 x 233x 329 h	183 x 238x 260 h
VOLUME CARTONE		0,0157 mc.	0,0121 mc.	0,0113 mc.
PESO CARTONE	5.200 kg	7,60 kg	6,00 kg	6,80 kg
MISURE PALLET		800 x 1200 x 1165 h	800 x 1200 x 1117 h	800 x 1200 x 1170 h
PESO NETTO PALLET		248 kg	206 kg	230 kg
PESO LORDO PALLET		470 kg	465 kg	586 kg

	ml 3.000	ml 750	ml 500	ml 250
ITEM	MAGNUM bott.	VIRGINIA bott.	VIRGINIA bott.	VIRGINIA bott.
ITEM CODE	OC300	OC75	OC50	OC25
EXPIRY DATE	18 months	18 months	18 months	18 months
NET WEIGHT	2.750 gr.	687 gr.	458 gr.	229 gr.
BOX UNIT	1 glass bottles	6 glass bottles	6 glass bottles	12 glass bottles
BOX MEASURE	200 x 228 x 345 h	200 x 228 x 345 h	158 x 233x 329 h	183 x 238x 260 h
GROSS WEIGHT BOX		0,0157 mc.	0,0121 mc.	0,0113 mc.
BOXES FOR EUROPALLET	5.200 kg	7,60 kg	6,00 kg	6,80 kg
PALLET MEASURE		800 x 1200 x 1165 h	800 x 1200 x 1117 h	800 x 1200 x 1170 h
PALLET NET WEIGHT		248 kg	206 kg	230 kg
PALLET GROSS WEIGHT		470 kg	465 kg	586 kg

N.B.: Il peso indicato dei pallet è riferito ad un europallet, ed è puramente indicativo, per altre tipologie di pallet il peso totale sarà diverso.



dal
1669

GLI OLI



Principe Pignatelli
di Monteroduni



MOLISE D.O.P.

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA



Principe Pignatelli
di Monteroduni



dal
1669

Molise D.O.P.

Olio Extra Vergine D'Oliva
D.O.P. EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

RETROETICHETTA / BACK LABEL

Estratto a Freddo / Cold Pressed

Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici / Superior category oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

Nutrition Facts Valeur Nutritive

Serving size / 1 portion (15 ml)
Serving per container / Portion par container

Amount Per Serving / Teneur par portion
Calories / Calories 120

	% Daily Value % valeur quotidienne
Total Fat / Lipides Total 14g	21%
Saturated Fat / saturés 2g	9%
Trans Fat / trans lipides 0g	
Cholesterol / Cholestérol 0mg	0%
Sodium / Sodium 0mg	0%
Total Carbohydrate / Glucides total 0g	0%
Fibre / Fibres 0g	0%
Sugars / Sucres 0g	0%
Protein / Protéines 0g	0%
Vitamin A / Vitamine A	0%
Vitamin C / Vitamine C	0%
Calcium / Calcium	0%
Iron / Fer	0%

Prodotto e Imbottigliato nella zona di produzione da /
Produced and bottled in the production area by:
Az. Agr. Principe Pignatelli di Monteroduni S.r.l
Loc. S.Eusanio 86075 Monteroduni (IS) ITALY
Tel.+39 0865 491222 Fax +39 0865 493811

Product of Italy



Garantito dal Ministero delle Politiche
Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi
dell'art. 10 del Reg. (CE) 510/2006

004 IS Reg.CE 1019/02

DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

L'Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P. Principe Pignatelli proviene da uliveti certificati, localizzati nelle aree previste dal disciplinare, e da varietà autoctone selezionate. Il rispetto delle norme, che ne regolamentano il processo produttivo, garantisce la facile rintracciabilità e l'elevata qualità del prodotto. L'Olio Pignatelli si avvale della certificazione ICEA.

INDICAZIONI TECNICHE / TECHNICAL INDICATIONS

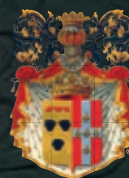
ml 500	
DESCRIZIONE	VIRGINIA bott.
ARTICOLO	OD50
SCADENZA	18 mesi
PESO NETTO	458 gr.
CARTONE	6 bottiglie
DIMENSIONI CARTONE	158 x 233x 329 h
VOLUME CARTONE	0,0121 mc.
PESO CARTONE	6,00 kg
MISURE PALLET	800 x 1200 x 1117 h
PESO NETTO PALLET	206 kg
PESO LORDO PALLET	465 kg

ml 500	
ITEM	VIRGINIA bott.
ITEM CODE	OD50
EXPIRY DATE	18 months
NET WEIGHT	458 gr.
BOX UNIT	6 glass bottles
BOX MEASURE	158 x 233x 329 h
GROSS WEIGHT BOX	0,0121 mc.
BOXES FOR EUROPALLET	6,00 kg
PALLET MEASURE	800 x 1200 x 1117 h
PALLET NET WEIGHT	206 kg
PALLET GROSS WEIGHT	465 kg

N.B.: Il peso indicato dei pallet è riferito ad un europallet, ed è puramente indicativo, per altre tipologie di pallet il peso totale sarà diverso.

ml 500





dal
1669

GLI OLI



Principe Pignatelli
di Monteroduni



MOLISE D.O.P. BIOLOGICO

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA



Principe Pignatelli
di Monteroduni

dal
1669

Molise D.O.P. Biologico

Olio Extra Vergine D'Oliva
ORGANIC FARMING EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

RETROETICHETTA / BACK LABEL

ml 500



Estratto a Freddo / Cold Pressed

Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici / Superior category oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

Nutrition Facts Valeur Nutritive

Serving size / 1 portion (15 ml)
Serving per container / Portion par container

Amount Per Serving / Teneur par portion	% Daily Value
Calories / Calories 120	% valeur quotidienne
Total Fat / Lipides Total 14g	21%
Saturated Fat / saturés 2g	9%
Trans Fat / trans lipides 0g	
Cholesterol / Cholestérol 0mg	0%
Sodium / Sodium 0mg	0%
Total Carbohydrate / Glucides total 0g	0%
Fibre / Fibres 0g	0%
Sugars / Sucres 0g	0%
Protein / Protéines 0g	0%
Vitamin A / Vitamine A	0%
Vitamin C / Vitamine C	0%
Calcium / Calcium	0%
Iron / Fer	0%

Prodotto e Imbottigliato nella zona di produzione da /
Produced and bottled in the production area by:
Az. Agr. Principe Pignatelli di Monteroduni S.r.l.
Loc. S.Eusanio 86075 Monteroduni (IS) ITALY
Tel.+39 0865 491222 Fax +39 0865 493811



Product of Italy

Regime di controllo CE
Controllato da ICEA
Istituto per la Certificazione Etica e
Ambientale Aut. MIPAF D.M. n°91737
del 18.7.02 in applicazione Reg. CEE
2092/91 IT ICA M035 T030007

004 IS Reg.CE 1019/02

Garantito dal Ministero delle Politiche
Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi
dell'art. 10 del Reg. (CE) 510/2006

DESCRIZIONE PRODOTTO/PRODUCT DESCRIPTION

L'Olio Extra Vergine d'Oliva Principe Pignatelli da "agricoltura biologica" è il risultato di una linea di lavorazione specifica e separata. Proviene da agricoltura biologica che vieta i trattamenti antiparassitari, dannosi per l'uomo e gli animali, ed utilizza concimi naturali. Durante le diverse fasi di lavorazione, il prodotto viene sottoposto a rigorosi controlli da parte degli enti preposti. L'Olio Pignatelli si avvale della certificazione ICEA.

INDICAZIONI TECNICHE / TECHNICAL INDICATIONS

ml 500	
DESCRIZIONE	VIRGINIA bott.
ARTICOLO	OBD50
SCADENZA	18 mesi
PESO NETTO	458 gr.
CARTONE	6 bottiglie
DIMENSIONI CARTONE	158 x 233x 329 h
VOLUME CARTONE	0,0121 mc.
PESO CARTONE	6,00 kg
MISURE PALLET	800 x 1200 x 1117 h
PESO NETTO PALLET	206 kg
PESO LORDO PALLET	465 kg

ml 500	
ITEM	VIRGINIA bott.
ITEM CODE	OBD50
EXPIRY DATE	18 months
NET WEIGHT	458 gr.
BOX UNIT	6 glass bottles
BOX MEASURE	158 x 233x 329 h
GROSS WEIGHT BOX	0,0121 mc.
BOXES FOR EUROPALLET	6,00 kg
PALLET MEASURE	800 x 1200 x 1117 h
PALLET NET WEIGHT	206 kg
PALLET GROSS WEIGHT	465 kg

N.B.: Il peso indicato dei pallet è riferito ad un europallet, ed è puramente indicativo, per altre tipologie di pallet il peso totale sarà diverso.



dal
1669

GLI OLI



Principe Pignatelli
di Monteroduni



MONOVARIETALE
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

: AURINA :

: PAESANA NERA :

: PAESANA BIANCA :



Principe Pignatelli
di Monteroduni



dal
1669

Monovarietale

Olio Extra Vergine D'Oлива

MONOVARIETY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

: Aurina :

: paesana nera :

: paesana bianca :

ml 500



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

Gli Oli Extra Vergine Monovarietali Principe Pignatelli derivano pregi e caratteristiche da una particolare selezione delle cultivar autoctone del Molise, e di quelle alloctone che nel tempo hanno evidenziato un favorevole acclimatemento.

Aurina di Venafro o "Liciniana" è fra le varietà più antiche della regione; diffusa nella zona di Venafro, presenta un fruttato delicato e armonioso.

Paesana Nera o "Ceciarola e Oliva Nera", tipica dei comuni collinari del Volturno, tra i quali Monteroduni, si caratterizza per un fruttato lieve verde.

Paesana Bianca o "Oliva Bianca" si trova sulle colline del Volturno e si distingue per un fruttato verde con spiccate note erbacee.

RETROETICHETTA / BACK LABEL

Estratto a Freddo / Cold Pressed

Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici / Superior category oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

Nutrition Facts Valeur Nutritive

Serving size / 1 portion (15 ml)
Serving per container / Portion par container

Amount Per Serving / Teneur par portion
Calories / Calories 120

	% Daily Value % valeur quotidienne
Total Fat / Lipides Total 14g	21%
Saturated Fat / saturés 2g	9%
Trans Fat / trans lipides 0g	
Cholesterol / Cholestérol 0mg	0%
Sodium / Sodium 0mg	0%
Total Carbohydrate / Glucides total 0g	0%
Fibre / Fibres 0g	0%
Sugars / Sucres 0g	0%
Protein / Protéines 0g	0%
Vitamin A / Vitamine A	0%
Vitamin C / Vitamine C	0%
Calcium / Calcium	0%
Iron / Fer	0%

Prodotto e Imbottigliato nella zona di produzione da /
Produced and bottled in the production area by:
Az. Agr. Principe Pignatelli di Monteroduni S.r.l
Loc. S.Eusanio 86075 Monteroduni (IS) ITALY
Tel.+39 0865 491222 Fax +39 0865 493811

Product of Italy

004 IS Reg.CE 1019/02

INDICAZIONI TECNICHE / TECHNICAL INDICATIONS

ml 500	
DESCRIZIONE	VIRGINIA bott.
ARTICOLO	OM50
SCADENZA	18 mesi
PESO NETTO	458 gr.
CARTONE	6 bottiglie
DIMENSIONI CARTONE	158 x 233x 329 h
VOLUME CARTONE	0,0121 mc.
PESO CARTONE	6,00 kg
MISURE PALLET	800 x 1200 x 1117 h
PESO NETTO PALLET	206 kg
PESO LORDO PALLET	465 kg

ml 500	
ITEM	VIRGINIA bott.
ITEM CODE	OM50
EXPIRY DATE	18 months
NET WEIGHT	458 gr.
BOX UNIT	6 glass bottles
BOX MEASURE	158 x 233x 329 h
GROSS WEIGHT BOX	0,0121 mc.
BOXES FOR EUROPALLET	6,00 kg
PALLET MEASURE	800 x 1200 x 1117 h
PALLET NET WEIGHT	206 kg
PALLET GROSS WEIGHT	465 kg

N.B.: Il peso indicato dei pallet è riferito ad un europallet, ed è puramente indicativo, per altre tipologie di pallet il peso totale sarà diverso.