



# AZIENDA AGRICOLA TAURINO

L'**Azienda Agricola Taurino** ha sede in Squinzano (Le) ed è condotta direttamente dai fratelli Donato e Rosaria, che insieme ai genitori Pino e Maria hanno avviato un progetto di specializzazione ed ammodernamento dell'oliveto di proprietà; l'azienda agricola estesa per circa 160 ettari è dotata inoltre di un moderno frantoio oleario a ciclo continuo con estrazione "a freddo" e molitura delle olive in 3 ore, operando con rigoroso rispetto delle norme igienico-sanitarie.

È una filiera corta e quindi tutte le fasi del processo produttivo, dalla produzione delle olive, all'estrazione, al confezionamento dell'olio prodotto, avvengono nell'azienda che dispone di un punto vendita per la degustazione e l'acquisto dei prodotti aziendali.

**Taurino farm** is located in Squinzano (Le) and is conducted directly by the brothers Donato and Rosaria, who together with their parents Pino and Maria, started a project of development of the olive grove owned; the farm extended for about 160 hectares is also equipped with a modern oil mill with "cold extraction cycle" and pressing of the olives in few hours from the harvest, operating with strict compliance with sanitation standards. It is a short chain and thus all stages of the production process, from olive production, extraction, oil product packaging, take place in the company, that has also a selling point for the tasting and the purchase of farm products.



## ALTRI PRODOTTI AZIENDALI: PATÈ E GRIGLIATI



L'olio extra vergine con un fruttato più delicato, viene in parte destinato alla preparazione di prodotti sott'olio quali i patè (di olive verdi, olive nere, carciofi, pomodori secchi, peperoni rossi e peperoni gialli) e i prodotti grigliati (zucchine, melanzane e carciofi) che trovano impiego con antipasti accompagnati a tarallini o a bruschette, come contorni a carne e formaggi o, trattandosi di patè spalmati su crostini o su arrosti e addirittura come primo piatto mescolati alla pasta asciutta oppure spalmati sulla pizza.

### Other products: patè and grilled products

The extra virgin olive oil with a more delicate fruity, is in part intended for the manufacture of such products in oil: patè (green olives, black olives, artichokes, dried tomatoes, red peppers and yellow peppers) and grilled products (zucchini, eggplant and artichokes) that are used as starters accompanied to tarallini or bruschetta, as a side dish meat and cheese, or, in the case of pate, spread over crostini or roasts and even as a first course-mixed to coated pasta or on pizza.

## VISITE GUIDATE E OSPITALITÀ

Si organizzano abitualmente visite guidate sia in oliveto che in frantoio, soprattutto durante il periodo della raccolta; dalla ristrutturazione di un fabbricato rurale è stato realizzato un ristorante dove è possibile degustare le produzioni dell'azienda agricola Taurino in abbinamento ai piatti tipici del salento.

### Guided tours and hospitality

We usually organize tours both in olive grove that in the oil mill, especially during the harvest period; recently by the restructuring of a rural building has been realized a restaurant where you can taste the farm products combined with traditional dishes of the Salento.

All products are available in the farm shop.



# Extra®

Olio extra vergine di oliva  
**FONTE DI VITAMINA E**



**Varietà:** Cellina di Nardò, Ogliarola Salentina, Leccino, Frantoio, Nociara, Carolea, Picholine e Coratina • **Colore:** verde intenso con lievissimi riflessi dorati • **Odore:** Sentori di frutta esotica e mandorla dolce • **Sapore:** delicato con note di piccante armoniche • **Metodo di estrazione:** a freddo

**Accostamenti:** Arrostiti di pesce carne in equal misura.

*La vitamina E contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo; una dose di 20 g di olio (2 cucchiaini) al giorno consumati a crudo nell'ambito di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano forniscono circa il 30% della dose giornaliera raccomandata.*

**Olives used:** Cellina di Nardò, Ogliarola Salentina, Leccino, Frantoio, Nociara, Carolea, Picholine and Coratina • **Color:** deep green with slight golden reflections • **Odour:** hints of tropical fruits and sweet almonds • **Taste:** a balance of delicate and spicy • **Press method:** Cold pressed

**Serving suggestions:** goes well with both roasted fish and meat.

*Vitamin E helps protect cells from oxidating; 2 teaspoons of olive oil a day (20 g) as part of a varied and balanced diet and a healthy lifestyle provide about 30% of the recommended daily allowance.*



250 ml 500 ml

# Biò

Olio Extra Vergine di Oliva  
Biologico



**Varietà:** Frantoio e Leccino le cui drupe vengono raccolte e molite separatamente per realizzare successivamente un bland in grado di dare un prodotto con le caratteristiche di seguito riportate • **Colore:** Verde chiaro • **Odore:** fruttato medio • **Sapore:** sentori erbacei con retrogusto di pomodoro e carciofo.

**Accostamenti:** insalate crude di ogni genere, legumi, arrosto di pesce carne in equal misura.

**Variety:** Frantoio and Leccino, whose drumsticks are harvested and moistened separately to subsequently make a bland able to give a product with the following characteristics • **Color:** Light green • **Odor:** Medium fruity • **Flavor:** herbal hints with tomato and artichoke aftertaste.

**Matches:** raw salads of all kinds, legumes, roastbeef or fish at the same.

BIOLOGICAL OIL certified CODEX authorized body MIPAF IT BIO 002



IT BIO 002  
Agricoltura UE



250 ml 500 ml



# Polaris

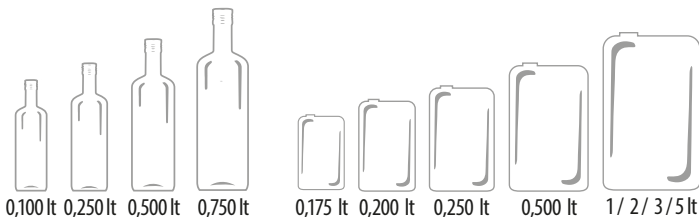
Olio extra vergine di oliva

**Varietà:** Cellina di Nardò, Ogliarola Salentina • **Colore:** giallo intenso • **Odore:** fruttato leggero • **Sapore:** dolce con lieve retrogusto di foglia • **Metodo di estrazione:** a freddo

**Accostamenti:** primi e secondi piatti a base di pesce e verdure e carne bollite.

**Olives used:** Cellina di Nardò, Ogliarola Salentina • **Color:** deep yellow • **Odour:** fruity, light • **Taste:** sweet with a slight aftertaste of leaf • **Press method:** Cold pressed

**Serving suggestions:** first and second courses based on fish and vegetables and boiled meat.





# Sirius

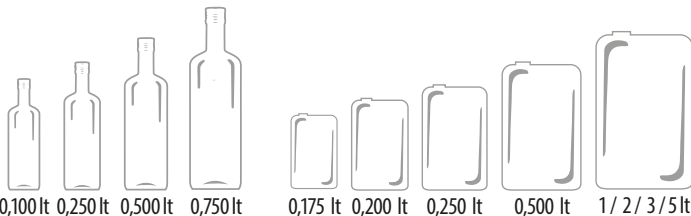
Olio extra vergine di oliva

**Varietà:** 60% Cellina di Nardò, 40% Carolea, Coratina, Frantoio, Nociara, Pichioline • **Colore:** giallo intenso con leggeri riflessi verdi • **Odore:** fruttato medio • **Sapore:** fruttato medio con retrogusto di carciofo e sentori erbacei  
• **Metodo di estrazione:** a freddo

**Accostamenti:** secondi piatti a base di carne arrosto, verdure crude e pane tostato.

**Olives used:** 60% Cellina di Nardò, 40% Carolea, Coratina, Frantoio, Nociara, Pichioline **Color:** deep yellow with green highlights • **Odour:** fruity, average • **Taste:** average with a slight aftertaste of artichoke and herb scents  
• **Press method:** Cold pressed

**Serving suggestions:** main courses of roast meat, raw vegetables and toast.



# VERGINE

Olio vergine di oliva



**Varietà:** Cellina di Nardò, Ogliarola Salentina  
• **Colore:** giallo intenso

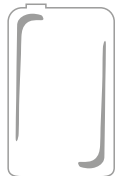
**Accostamenti:** primi e secondi piatti a base di pesce e verdure e carne bollite.

**Olives used:** Cellina di Nardò, Ogliarola Salentina  
• **Color:** deep yellow

**Serving suggestions:** first and second courses based on fish and vegetables and boiled meat.



1lt



1/ 2/ 3/5lt



# CONDIMENTI

con olio extra vergine di oliva



**Olio al Basilico:** Condimento a base di olio extravergine di oliva con estratto di basilico.

**Olio al Limone:** Condimento a base di olio extravergine di oliva con estratto di limone.

**Olio al Peperoncino:** Condimento a base di olio extravergine di oliva con estratto di peperoncino.

## CONDIMENTS

**Chilli oil:** Extra virgin olive oil based condiment.  
Contains extra virgin olive oil and chilli juice.

**Basil oil:** Extra virgin olive oil based condiment.  
Contains extra virgin olive oil and basil extract.

**Lemon oil:** Extra virgin olive oil based condiment.  
Contains extra virgin olive oil and lemon juice.



0,250 lt



Bio

PRODOTTI AGRICOLI BIOLOGICI  
SOTTILIZZATI

IMPRESA PRODUTTRICE: SOCIETÀ COOPERATIVA  
SOCIETÀ COOPERATIVA

IMPRESA PRODUTTRICE: SOCIETÀ COOPERATIVA  
SOCIETÀ COOPERATIVA

Valori medi per 100g	
Energia	3760 kJ (896 kcal)
Grassi	100g
di cui saturi	19g
Proteine	0g
Carboidrati	0g
di cui zuccheri	0g
Fibra alimentare	0g
Sodio	0mg
Acqua	0g

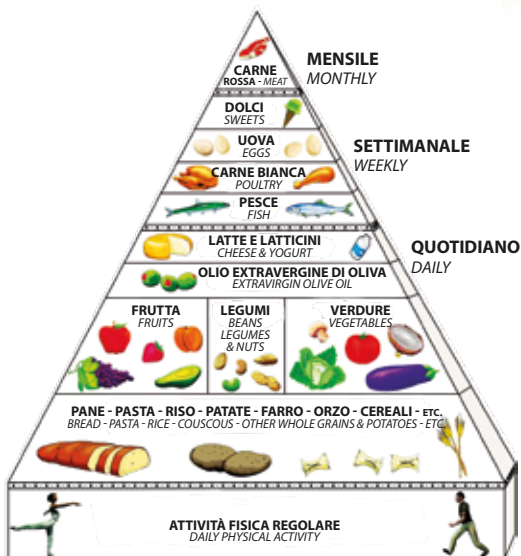
# DIETA MEDITERRANEA

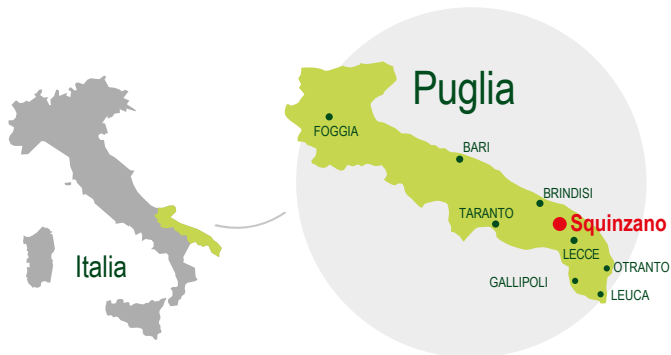
## MEDITERRANEAN DIET PYRAMID

Nella dieta mediterranea è consigliato l'uso quotidiano di 3-4 porzioni di olio extra vergine di oliva che per la sua composizione chimica, l'alto contenuto in sostanze antiossidanti e in vitamine, ha numerosi effetti benefici infatti:

- Protegge cuore e arterie dal colesterolo
- Previene i tumori al seno e al colon
- Riduce il rischio di ictus
- Fa bene come il latte materno
- Combatte il diabete
- Previene l'Alzheimer
- Aumenta il senso di sazietà
- Protegge la pelle e i capelli dai problemi di secchezza
- è idoneo per le frittiture poichè resiste bene alle alte temperature.

In the Mediterranean diet is recommended to use 3-4 servings of extra virgin olive oil; thanks to its chemical composition, the high content of antioxidants and vitamins, has numerous beneficial effects. Extravirgin olive oil protects the arteries from cholesterol • Protects the heart from heart attacks and stroke • Prevents breast cancer and colon cancer • Is healthy as mother's milk • It fights Alzheimer's disease • Moisturizes the skin and hair • Increases the feeling of satiety, and is also suitable for frying because it is highly resistant to high temperatures.






## AZIENDA AGRICOLA TAURINO DONATO & ROSARIA s.s.

 Via Torchiarolo km 1 • 73018 SQUINZANO (LE) Italy

 Tel./fax 0832 787541  Cell. +39 335 84 20 681

 40° 27' 25,9" N • 18° 3' 28,9" E

 info@agricolataurino.it  www.agricolataurino.it

 aziendaagricolataurino

 Agricola Taurino