

AGRICOLA



TAURINO

**L'extra vergine
made in Puglia**

Un modello di sostenibilità certificato



EKOenergy

L'Azienda Agricola Taurino ha sede a Squinzano (Le) ed è gestita direttamente dai fratelli Donato e Rosaria che insieme ai genitori Pino e Maria hanno avviato un progetto di specializzazione ed ammodernamento dell'azienda olivicola di proprietà.

L'azienda si estende per circa 160 ettari ed è dotata anche di un moderno frantoio a ciclo continuo con estrazione "a freddo" e frangitura delle olive in 3 ore, operante nel rigoroso rispetto delle norme igienico-sanitarie e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

Si tratta di una filiera corta e quindi tutte le fasi del processo produttivo, dalla produzione delle olive all'estrazione, al confezionamento ed alla vendita dell'olio prodotto, si svolgono in azienda. Qui è possibile conoscere i prodotti aziendali, degustarli con la possibilità anche di acquistarli.

La direzione tecnica dell'azienda e quindi tutte le fasi di produzione e lavorazione delle olive, nonché quelle relative alla classificazione e conservazione dell'olio sono controllate personalmente e quotidianamente dai fratelli Donato e Rosaria.

L'azienda agricola produce prodotti olivicoli di qualità grazie alla cura e all'attenzione ai dettagli che viene posta in ogni passaggio. L'azienda impiega numerose risorse per garantire che le piante ed il loro frutto siano in ottimo stato fitosanitario; le olive sono raccolte anticipatamente, durante il periodo dell'inviatura ed il prodotto finale è conservato sotto azoto in contenitori in acciaio, in locali a temperatura controllata.

The Agricola Taurino is based in Squinzano (Le) and is managed directly by the brothers Donato and Rosaria who, together with their parents Pino and Maria, have started a project to specialize and modernize the olive-growing company they own. The company extends over approximately 160 hectares and is also equipped with a modern continuous cycle oil mill with "cold" extraction and pressing of the olives in 3 hours, operating in strict compliance with hygiene and health standards and safety in the workplace. It is a short supply chain and therefore all phases of the production process, from the production of the olives to the extraction, packaging and sale of the oil produced, take place in the company. Here it is possible to learn about the company's products, taste them with the possibility of purchasing them. The technical management of the company and therefore all phases of production and processing of the olives, as well as those relating to the classification and conservation of the oil are personally and daily controlled by the brothers Donato and Rosaria. The farm produces quality olive products thanks to the care and attention to detail that is placed in every step. The company employs numerous resources to ensure that the plants and their fruit are in excellent phytosanitary status; the olives are harvested early, during the veraison period and the final product is stored under nitrogen in steel containers, in controlled temperature rooms.

Agricola Taurino



Altri prodotti aziendali: PATÈ E GRIGLIATI



L'olio extra vergine con un fruttato più delicato è 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) ed 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: *The extra virgin olive oil with a more delicate fruitiness, 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.*



I.G.P.
indicazione geografica protetta
protected geographical indication



OLIO DI PUGLIA

100% Prodotto Italiano

**Olio Extra Vergine di Oliva
Estratto a freddo**

Varietà: Leccino, Favolosa, Frantoio. **Colore:** verde intenso con variazione di colore nel tempo; **Odore:** fruttato di oliva con note vegetali di foglia e carciofo; **Sapore:** sentori vegetali, note di amaro e piccante equilibrate con retrogusto di carciofo; **Caratteristiche organolettiche;** amaro e piccante equilibrati; **Metodo di estrazione:** a freddo; **Abbinamenti consigliati:** L'Olio di Puglia IGP si esprime al meglio su primi piatti a base di verdure e legumi, su secondi di carne e di pesce.

Variety of olives used: Leccino, Favolosa, Frantoio. **Color:** intense green with color variation over time; **Odour:** fruity olive with vegetal notes of leaf and artichoke; **Flavour:** vegetal hints with balanced notes of bitterness and spiciness with an aftertaste of artichoke; **Organoleptic characteristics:** balanced bitter and spicy; **Press method:** cold pressed; **Matches:** Puglia IGP oil is best expressed in first courses based on vegetables and legumes, on second courses of meat and fish.



Bio

100% Prodotto Italiano

**Olio Extra Vergine di Oliva
Estratto a freddo
Biologico**



Varietà: Nociera e Coratina le cui drupe sono 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 egual misura.

Variety of olives used: Nociera and Coratina, whose olives are harvested and processed 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 an artichoke aftertaste; **Matches:** goes well with raw salads of all kinds, legumes, roastbeef or fish.

 IT BIO 002
Agricoltura UE



www.agricolataurino.it



Extra

100% Prodotto Italiano

Olio Extra Vergine di Oliva
Estratto a freddo
Fonte di Vitamina E

Varietà: 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:** Arrosti 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.

Variety of olives used: 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 per day (20g) as part of a varied and balanced diet and a healthy lifestyle provide about 30% of the recommended daily allowance



www.agricolataurino.it



Leccino

100% Prodotto Italiano

**Olio Extra Vergine di Oliva
Estratto a freddo
Monovarietale**

Varietà: monovarietale Leccino; **Colore:** giallo intenso; **Odore:** fruttato medio; **Sapore:** abbastanza equilibrato con un livello aromatico fresco e leggermente fruttato, lieve retrogusto erbaceo e di carciofo; **Metodo di estrazione:** a freddo.

Accostamenti: primi e secondi piatti a base di pesce, verdure bollite e carni bianche alla griglia.

Variety of olives used: Leccino; **Color:** deep yellow; **Odour:** medium fruity; **Taste:** fairly balanced, with a fresh and slightly fruity aromatic level, with a slight herbaceous and artichoke aftertaste; **Press method:** cold pressed; **Serving suggestions:** first and second courses based on fish, boiled vegetables and grilled white meats.



POLARIS

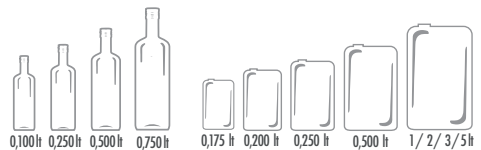
100% Prodotto Italiano

Olio Extra Vergine di Oliva
Estratto a freddo
Fruttato leggero



Varietà: Leccino e Favolosa; **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.

Variety of olives used: Leccino and Favolosa; **Color:** deep yellow; **Odour:** slightly fruity; **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

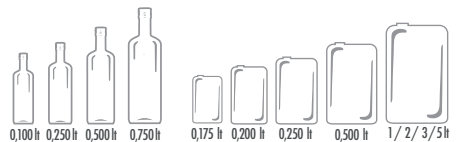
100% Prodotto Italiano

**Olio Extra Vergine di Oliva,
Estratto a freddo
Fruttato medio**



Varietà: Nociera, Frantoio; **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: Nociera, Frantoio; **Odour:** medium fruity; **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

100% Prodotto Italiano

**Olio Vergine di Oliva
Delicato**

Varietà: Leccino; **Colore:** giallo intenso;
Accostamenti: primi e secondi piatti a base di pesce e
verdure e carne bollite.

Olives used: Leccino; **Color:** deep yellow; **Serving
suggestions:** first and second courses based on fish
and vegetables and boiled meat.



Olio al Limone

Condimento



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

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



0,250 lt

Olio al Basilico

Condimento



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

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



0,250 lt

Olio al Peperoncino

Condimento



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

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



0,250 lt

Visite guidate e ospitalità

Si organizzano abitualmente visite guidate del frantoio e dell'oliveto con spiegazione delle diverse fasi per processo di lavorazione delle olive fino al confezionamento del pregiato olio extravergine di oliva, passeggiata tra i nostri uliveti, tra i giovani impianti di vite, ulivo e noci, soprattutto durante il periodo della raccolta; inoltre è possibile degustare le produzioni dell'azienda agricola Taurino in abbinamento ai piatti tipici del Salento.

Guided tours and hospitality

Guided tours of the oil mill and olive grove are usually organized with an explanation of the different phases of the olive processing process up to the packaging of the prized extra virgin olive oil, a walk among our olive groves, among the young vines, olive trees and walnut trees, above all during the harvest period; furthermore it is possible to taste the productions of the Taurino farm combined with the typical dishes of Salento



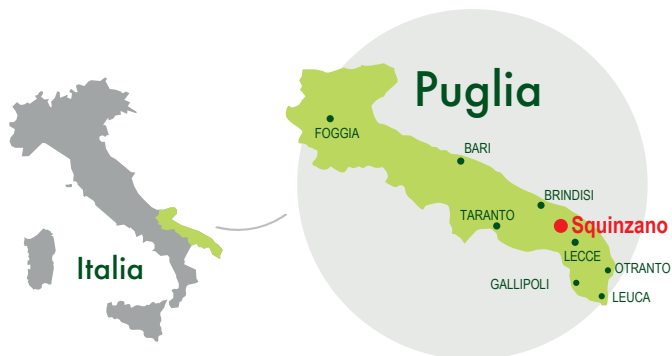
Le confezioni regalo

Affidati alla nostra professionalità e competenza nella preparazione delle CONFEZIONI REGALO scegli tra una vasta gamma di prodotti gourmet, frutto generoso della nostra terra e sapere antico dei nostri avi e preparati a vivere i sapori e gli odori del SALENTO.

Gift packages

Trust our professionalism and expertise in the preparation of GIFT PACKAGES, choose from a wide range of gourmet products, the generous fruit of our land and the ancient knowledge of our ancestors and get ready to experience the flavors and smells of Salento





Azienda Agricola Taurino Donato & Rosaria s.s.

Tutti i nostri prodotti sono disponibili sul nostro shop online
www.agricolataurino.shop.it

e nel punto vendita aziendale
 Via Torchiarolo km 1 • 73018 Squinzano (LE) Italy
 Tel./Whatsapp 0832 787541
info@agricolataurino.it www.agricolataurino.it



Azienda Agricola Taurino



Agricola Taurino

Un modello di sostenibilità certificato



EKOenergy

