

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



*Nasce dalla solida cultura olearia  
di un'antica famiglia ligure*

L'olio Extra Vergine di Oliva Costa  
non è in vendita nei negozi.

Per riceverlo direttamente e rapidamente a casa

**telefonare al n° 010711565**

[info@oliocosta.it](mailto:info@oliocosta.it) - [www.oliocosta.it](http://www.oliocosta.it)



*Olive Italiane 100%*

**Consegna gratuita in tutta Italia**



## CUORI DI CARCIOFO *in olio di oliva*

*Vengono utilizzati solo cuori di carciofo Nazionale, cioè la parte più fragrante, tenera e gustosa di questo ortaggio. Disposto con accurato e paziente lavoro manuale nei vasi, vengono conservati sott'olio di oliva.*

*Ottimi come aperitivo e per guarnire tutti i secondi piatti.*

Vasetto da 280g € 11.10



## PESTO ALLA GENOVESE

*Classico condimento della cucina genovese proveniente da coltivazioni biologiche, ottenuto esclusivamente con prodotti di prima scelta. Ideale per condire primi piatti e minestroni.*

Vasetto da 185g € 4.50



## SALSA DI NOCI

*È uno dei principali condimenti della tradizionale cucina ligure. Ottima con tutti i tipi di pasta, si sposa particolarmente bene con paste ripiene di verdura, in particolare i famosi "PANSOTTI".*

Vasetto da 130g € 4.40



## LA SPAGHETTATA *in olio extra vergine di oliva*

*Ricetta di "Casa Costa" fatta con pomodori secchi, olive e peperoncino che rendono il tutto una salsa decisamente stuzzicante, genuina e pronta per tutte le occasioni. Ottima sui crostini e per condire tutte le paste. Saltare in padella con gli spaghetti e un filo di olio Extra Vergine di Oliva Lorenzo Costa.*

Vasetto da 130g € 4.00



## AMAROLEUM *amaro di oliva*

*Antica ricetta di "Casa Costa". Un amaro di 32° dal gusto unico e gradevole che conserva le proprietà salutari dell'olivo e le peculiarità digestive delle erbe aromatiche.*

*Ottimo anche in estate freddo col ghiaccio o caldo d'inverno con una spruzzata di cannella.*

Bottiglia da 0,5 l € 10.00

## confezione TuttoCosta

1 bottiglia Olio Extravergine di Oliva "mosto" 1 l

1 bottiglia Olio Extravergine di Oliva "filtrato" 1 l

1 vasetto Olive Taggiasche 300 g

1 vasetto Patè di Olive Taggiasche 130 g

1 vasetto Patè di Olive Verdi 130 g

1 vasetto Tonno Alalunga 190 g

1 vasetto Tonno Listado 190 g

1 vasetto Acciughe 90 g

1 vasetto Cuori di Carciofo 280 g

1 vasetto Pesto Genovese 185 g

1 vasetto Salsa di noci 130 g

1 vasetto Spaghettata 130 g

1 bottiglia Amarooleum 0,50 l

Confezione € 89.00





## OLIVE TAGGIASCHE *snocciolate in olio extra vergine di oliva*

*Olive nere coltivate nei migliori uliveti della Riviera ligure di Ponente. Accuratamente selezionate e poste in salamoia, quindi snocciolate e reinvasate in olio extra vergine di oliva. Ideali per aperitivi o condimenti, per piatti di carne, pesce ecc...*

Vasetto da 300g € 6.95

## PÂTÉ DI OLIVE NERE TAGGIASCHE



*Durante la raccolta vengono selezionate le olive Taggiasche migliori e più sane per poi essere sottoposte al processo di fermentazione naturale con acqua e sale. Tutto il sapore ed il profumo della Riviera ligure. Ottimo come condimento per tutti i tipi di pasta o come aperitivo spalmato su tartine.*

Vasetto da 130g € 4.10

## PÂTÉ DI OLIVE VERDI



*Ottenuto da olive verdi di altissima qualità, messe in salamoia, poi tritate. Conserva intatta la fragranza ed il caratteristico sapore delle olive fresche. È ottimo spalmato su tartine e come gustoso condimento sulla pasta.*

Vasetto da 130g € 3.80

## FILETTI DI TONNO ALALUNGA *in olio di oliva*



*Pescato a canna nel mare Cantabrico fra giugno e settembre quando il peso dei tonni non supera i 25 Kg. è il più apprezzato di tutti i tinnidi. Lavorato fresco ed inscatolato a mano ha un bel colore rosa chiaro ed un minor contenuto di grassi che lo rende veramente unico.*

Vasetto da 190g € 6.95

Vasetto da 315g € 10.90

## FILETTI DI TONNO LISTADO *in olio di oliva*



*Pescato a canna nell'Atlantico, lavorato fresco e inscatolato a mano in vasetti di vetro trasparente, ha un bel colore rosa scuro ed un sapore chiaro e pulito. Ideale per la preparazione di piatti saporiti.*

Vasetto da 190g € 5.30

Vasetto da 315g € 7.95

## FILETTI DI ACCIUGHE *in olio di oliva*



*Acciughe oceaniche "ENGRAULIS ENCRASICHOLUS" pescate e messe sotto sale senza conservanti. Confezionate a mano, in olio di oliva. Ideali per essere consumate a crudo, nei condimenti o come aperitivo.*

Vasetto da 90g € 5.80

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

### Filtrato delicato



*Olio di olive italiane di bassissima acidità di prima spremitura a freddo, molito a pietra in frantoi di antica tradizione. Dal gusto leggero e delicato ideale per una cucina leggera per esaltare i sapori della tipica dieta mediterranea.*

12 bott. da 1 l € 114.00

(€ 9.50 a bott.)

6 bott. da 1 l € 61.20

(€ 10.20 a bott.)



OLIVE ITALIANE 100%

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

### Mosto fruttato



*Prezioso condimento ottenuto dalla prima spremitura a freddo di selezionate olive italiane. Imbottigliato non filtrato così come esce dal frantoio. Ideale per una cucina gustosa, condimento saporito dall'intenso aroma.*

12 bott. da 1 l € 114.00

(€ 9.50 a bott.)

6 bott. da 1 l € 61.20

(€ 10.20 a bott.)



OLIVE ITALIANE 100%

## OLIO DI OLIVA



*Ottenuto da una equilibrata miscela di olio di oliva raffinato ed olio extravergine di prima spremitura a freddo. Indicato per la cucina di tutti i giorni e per le frittore.*

12 bott. da 1 l € 90.00

(€ 7.50 a bott.)

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

### Cultivar



*Olio ottenuto dalla naturale molitura a freddo di olive italiane coltivate ad altitudini superiori ai 500 mt s.l.m., in eleganti confezioni fasciate a mano in carta stagnola.*

*Ideale per l'alta ristorazione nelle versioni "Mosto" e "Filtrato".*

20 bott. 0,50 l mosto € 120.00

(€ 6,00 a bott.)

20 bott. 0,50 l filtrato € 120.00

(€ 6,00 a bott.)



OLIVE ITALIANE 100%