

ITALIAN TASTES AND SHAPES

# LE FERRE

- PUGLIA | APULIA -



CATALOGO PRODOTTI  
2021/22

ITALIAN TASTES AND SHAPES

# LE FERRE

- PUGLIA | APULIA -



## **INDICE**

Pag. 6  
Pag. 12  
Pag. 16  
Pag. 26  
Pag. 32  
Pag. 38

**i BLEND  
i MONOVARIETALI  
gli AROMATIZZATI  
i CERTIFICATI  
i LUXURY  
ALTRI PRODOTTI**





## **L'AZIENDA**

Le Ferre è azienda pugliese di riferimento nella produzione, nel confezionamento e nella commercializzazione di oli extravergine d'oliva, in Italia e nel mondo. Dinamismo, ricerca produttiva e sensoriale, elasticità nella gestione dei processi, caratterizzano il nostro lavoro quotidiano intorno al prodotto e ai clienti.

## **LA STORIA**

LE FERRE è il nome di una contrada di campagna nell'agro di Castellaneta (Taranto, PUGLIA). Una prospera vallata tra mare e collina, dove la terra respira la brezza del mar Jonio e i profumi della macchia mediterranea che si arrampica sulla Murgia. Qui conserviamo da generazioni alcuni ulivi secolari: rappresentano le nostre solide radici, sono l'essenza del nostro lavoro e prodotto, da sempre autentico.

LE FERRE è una pregiata produzione olearia, esclusivamente extravergine, unica nel panorama italiano degli oli di qualità, per la sua offerta originale e varia.

Tutto ha origine in natura: esistono molte varietà di olive, ciascuna con proprie caratteristiche di forma, colore e sapore capaci di conferire peculiarità differenti all'olio.



**LE FERRE**

# IBILE IND

Creare un blend è un'arte, richiede professionalità e ricerca per mettere insieme oli da differenti varietà di olive e trovare l'equilibrio perfetto, creando bouquet di profumi e sapori unici.

  
**TORNA ALL'INDICE**

# iBLEND MULTIVARIETALE®

## NOTE ORGANOLETTICHE

Fruttato medio, sentori di mandorla al palato, leggeri richiami d'amaro, piacevolmente piccante sul finale, il Multivarietale unisce oli da differenti varietà di olive, regalando armonia all'assaggio.

## IN CUCINA

Ideale in molteplici preparazioni gastronomiche; le accompagna, a tavola e in cucina, con gusto e inconfondibile equilibrio.

Olio Extravergine d'Oliva  
100% ITALIANO  
ESTRATTO A FREDDO



## MULTIVARIETALE

Formato 0,10 L

<b>COD. PROD.</b>	009
<b>PZ. PER CART.</b>	24



## MULTIVARIETALE

Formato 0,25 L

<b>COD. PROD.</b>	0003
<b>PZ. PER CART.</b>	12



## MULTIVARIETALE

Formato 0,50 L

<b>COD. PROD.</b>	0006
<b>PZ. PER CART.</b>	12



## MULTIVARIETALE

Formato 0,75 L

<b>COD. PROD.</b>	0007
<b>PZ. PER CART.</b>	12



## MULTIVARIETALE

Formato 1 L

<b>COD. PROD.</b>	0180
<b>PZ. PER CART.</b>	12



## MULTIVARIETALE

Formato 3 L

<b>COD. PROD.</b>	0005
<b>PZ. PER CART.</b>	4



## MULTIVARIETALE

Formato 5 L

<b>COD. PROD.</b>	0001
<b>PZ. PER CART.</b>	4

# iBLEND

## MULTIVARIETALE®

L'extravergine LE FERRE Multivarietale si veste di una grafica accattivante e ricercata, in esclusiva per il comparto Ho.Re.Ca.



### MULTIVARIETALE

Formato 0,10 L

<b>COD. PROD.</b>	1284
<b>PZ. PER CART.</b>	24



### MULTIVARIETALE

Formato 0,25 L

<b>COD. PROD.</b>	1115
<b>PZ. PER CART.</b>	12



### MULTIVARIETALE

Formato 0,50 L

<b>COD. PROD.</b>	1116
<b>PZ. PER CART.</b>	12

## iBLEND AUTENTICO

### NOTE ORGANOLETTICHE

Un bouquet aromatico ampio e un'intensa fragranza identificano Autentico, blend intenso, piacevolmente fruttato, impreziosito da delicate note vegetali.

### IN CUCINA E A TAVOLA

Autentico è versatile, eccellente nell'uso a crudo, regala intensità ad ogni piatto.

Olio Extravergine d'Oлива  
100% ITALIANO  
ESTRATTO A FREDDO



Olio Extravergine d'Oлива  
**AUTENTICO**  
Formato 0,25 L

<b>COD. PROD.</b>	1130
<b>PZ. PER CART.</b>	12



Olio Extravergine d'Oлива  
**AUTENTICO**  
Formato 0,50 L

<b>COD. PROD.</b>	1131
<b>PZ. PER CART.</b>	12



### PORTA 2 BOTTIGLIE in cartone

<b>FTO DISP.</b>	0,25	0,50
<b>PZ. PER CART.</b>	1135	1134

Originale portabottiglie in cartone, automontante, dal design innovativo. Per portare in tavola, con "autentico" brio, Olio e condimento all'"Aceto Balsamico di Modena I.G.P." Autentico Le Ferre. Disponibile per le bottiglie sia da 0,25L sia da 0,50L.

# iBLEND

## linea AUTENTICO



Condimento all'Aceto Balsamico di Modena I.G.P.  
**AUTENTICO**  
Formato 0,25 L

<b>COD. PROD.</b>	1132
<b>PZ. PER CART.</b>	12



Condimento all'Aceto Balsamico di Modena I.G.P.  
**AUTENTICO**  
Formato 0,50 L

<b>COD. PROD.</b>	1133
<b>PZ. PER CART.</b>	12

### CONDIMENTO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. (densità 1,07)

Condimento a base di Aceto Balsamico di Modena I.G.P. dal gusto lievemente dolce e poco pungente, per completare con armonia il gusto in tavola.

Condimento all'ACETO  
BALSAMICO di MODENA I.G.P.  
100% ITALIANO



### CONDIMENTO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. (densità 1,24)

Condimento a base di Aceto Balsamico di Modena I.G.P. dal gusto più dolce e intensità gradevole.

Condimento all'ACETO  
BALSAMICO di MODENA I.G.P.  
100% ITALIANO



Condimento all'Aceto Balsamico di Modena I.G.P.  
**AUTENTICO "IL DENSO"**  
Formato 0,25 L

<b>COD. PROD.</b>	1248
<b>PZ. PER CART.</b>	12



Condimento all'Aceto Balsamico di Modena I.G.P.  
**AUTENTICO "IL DENSO"**  
Formato 0,50 L

<b>COD. PROD.</b>	1249
<b>PZ. PER CART.</b>	12

# WIN



**LE FERRE**

# MONOVARIETALI

-

In natura esistono tante varietà di olive con profumi e sapori diversi. Produrre differenti oli extravergine ciascuno con una singola varietà di oliva, come per i MONOVARIETALI LE FERRE, significa esaltare il miglior patrimonio olivicolo nazionale. Ed offrire, dalla pianta alla tavola, tante occasioni di gusto!

-

  
**TORNA ALL'INDICE**

## iMONOVARIETALI

### OLI EXTRAVERGINE D'OLIVA

Olio Extravergine d'Oliva  
100% ITALIANO  
ESTRATTO A FREDDO

\*\*Produzione limitata, disponibilità fino ad esaurimento scorte.



#### Monovarietale **CAROLEA**

Cultivar d'origine calabrese.  
Profumo piacevole, delicato, dal gusto armonico e dai toni lievemente fruttati. Ideale per verdure, insalate, pappe da svezzamento, frutti di mare crudi, frittura.

<b>FTO DISP.</b>	<b>0,10 L</b>	<b>0,50 L</b>
<b>COD. PROD.</b>	<b>0010</b>	<b>0012</b>
<b>PZ. PER CART.</b>	<b>24</b>	<b>12</b>



#### Monovarietale **LECCINO**

Cultivar d'origine pugliese e toscana.  
Profumo delicatamente fruttato, al gusto risulta leggero ed equilibrato, con piacevoli note intense e ricercate. Ideale per dolci, bruschette, alimentazione infantile, pinzimoni.

<b>FTO DISP.</b>	<b>0,10 L</b>	<b>0,50 L</b>
<b>COD. PROD.</b>	<b>0022</b>	<b>0024</b>
<b>PZ. PER CART.</b>	<b>24</b>	<b>12</b>



#### Monovarietale **OGLIAROLA**

Cultivar d'origine pugliese.  
Deliziose sfumature vegetali, al gusto sprigiona avvolgenti note fruttate, amaro e piccante in equilibrio. Ideale con legumi freschi, carni bianche, frutti di mare, pasta, vellutate di ortaggi.

<b>FTO DISP.</b>	<b>0,10 L</b>	<b>0,50 L</b>
<b>COD. PROD.</b>	<b>0030</b>	<b>0032</b>
<b>PZ. PER CART.</b>	<b>24</b>	<b>12</b>



#### Monovarietale **FRANTOIO**

Cultivar d'origine toscana.  
All'olfatto emana sfumature vegetali persistenti di erba appena tagliata. Il sapore è fresco, medio intenso, sentori d'amaro e lieve retrogusto piccante ne completano il profilo. Ideale con legumi secchi, risotti, pollame, minestre di verdure.

<b>FTO DISP.</b>	<b>0,10 L</b>	<b>0,50 L</b>
<b>COD. PROD.</b>	<b>0018</b>	<b>0020</b>
<b>PZ. PER CART.</b>	<b>24</b>	<b>12</b>

# i MONOVARIETALI



## Monovarietale NOCIARA

Cultivar d'origine pugliese.  
La fragranza evoca il pomodoro verde, al gusto rilascia tipiche note amare e piacevoli punte piccanti. Ideale con carciofi, funghi, formaggi stagionati, cereali.

<b>FTO DISP.</b>	0,10 L	0,50 L
<b>COD. PROD.</b>	0026	0028
<b>PZ. PER CART.</b>	24	12



## Monovarietale BIANCOLLILLA

Cultivar d'origine siciliana.  
All'olfatto emergono delicate sensazioni vegetali. Al gusto è piacevolmente dolce, l'amaro e il piccante si amalgamano con equilibrio. Ideale per antipasti di mare, carni alla griglia, preparazioni di ortaggi.

<b>FTO DISP.</b>	0,10 L	0,50 L
<b>COD. PROD.</b>	1282	1233
<b>PZ. PER CART.</b>	24	12



## Monovarietale NOCELLARA

Cultivar d'origine siciliana.  
Avvolgenti sentori di erba fresca e fruttato intenso si liberano al naso. Note piccanti e retrogusto dai leggeri cenni amari ne caratterizzano il piacevole profilo. Ideale per pesci al forno, formaggi stagionati, sughi, paste, tartare.

<b>FTO DISP.</b>	0,10 L	0,50 L
<b>COD. PROD.</b>	1283	1232
<b>PZ. PER CART.</b>	24	12



## Monovarietale PICHOLINE

Cultivar d'origine francese.  
Al naso rilascia sentori di pomodoro verde. Il gusto è armonico e intenso, arricchito da gradevoli sfumature piccanti ed eleganti note amare. Ideale per crostacei, selvaggina, salse di accompagnamento.

<b>FTO DISP.</b>	0,10 L	0,50 L
<b>COD. PROD.</b>	0034	0036
<b>PZ. PER CART.</b>	24	12



## Monovarietale PERANZANA

Cultivar d'origine provenzale.  
Fruttato dalle fresche e vivide sfumature vegetali a caratterizzare il profilo olfattivo. Il sapore è equilibrato. Ideale con pesci alla griglia, timballi, risotti, formaggi freschi.

<b>FTO DISP.</b>	0,10 L	0,50 L
<b>COD. PROD.</b>	1251	1234
<b>PZ. PER CART.</b>	24	12



## Monovarietale CORATINA

Cultivar d'origine pugliese.  
Sprigiona decisi sentori di erba fresca e il suo profumo evoca il carciofo. Sapore intenso, ampio, armonico, contraddistinto da spiccati toni piccanti e sfumature amare persistenti. Ideale su focacce, carni rosse, legumi, crostacei, pesci al forno.

<b>FTO DISP.</b>	0,10 L	0,50 L
<b>COD. PROD.</b>	0014	0016
<b>PZ. PER CART.</b>	24	12

9

AR  
TIZ



**LE FERRE**

# **Li OMMA ZZATI**

-

Gli oli Aromatizzati Le Ferre sono condimenti a base di olio extravergine d'oliva e piante mediterranee, spezie disidratate, essenze o aromi provenienti da filiera controllata. La loro infusione in olio extravergine d'oliva assicura fragranza e persistenza al profumo e al gusto. Produciamo 33 Aromatizzati e integriamo ogni anno l'offerta per innovare, incuriosire o soddisfare le richieste dei clienti.

-

  
**TORNA ALL'INDICE**

## gli AROMATIZZATI

### i ROBUSTI



#### condimento aromatizzato al **TARTUFO BIANCO**

Un olio dal profumo persistente, dalle note forti e aromatiche. È tra i più pregiati funghi ipogei, l'aroma accentuato è inconfondibile. Ideale a crudo con risotti, uova, carne, carpacci.

<b>FTO DISP.</b>	0,10 L	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	0952	0585
<b>PZ. PER CART.</b>	24	12



#### condimento aromatizzato ai **FUNGI PORCINI**

L'aroma è avvolgente e persiste all'olfatto. Il gusto è intenso, pieno. In gastronomia, i Porcini sono tra i funghi più amati e adoperati. Ideale a crudo con risotti, fonduta, sughi e carni arrosto.

<b>FTO DISP.</b>	0,10 L	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	0950	0811
<b>PZ. PER CART.</b>	24	12



#### condimento aromatizzato all' **AGLIO**

Profilo sensoriale intenso in un olio che alterna con equilibrio toni dolci e pungenti, tipici dell'aglio, elemento indispensabile in cucina. Ideale a crudo nelle salse, con insalate di pasta, legumi, pomodori e bruschette.

<b>FTO DISP.</b>	0,10 L	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	0044	0046
<b>PZ. PER CART.</b>	24	12



#### condimento aromatizzato alla **CIPOLLA**

Fragranza vivace e sapore intenso, dalle piacevoli note dolci. La cipolla è ingrediente immancabile nelle cucine del mondo. Ideale a crudo con patate, fagiolini, fave, merluzzo, insalate, bruschette.

<b>FTO DISP.</b>	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	1067
<b>PZ. PER CART.</b>	12



#### condimento aromatizzato alle **ACCIUGHE**

Spiccata sapidità e profumo piacevole. Le acciughe si rivelano versatili a tavola. Ideale a crudo con insalate, bruschette, pizza, broccoli e orecchiette con cime di rapa.

<b>FTO DISP.</b>	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	1010
<b>PZ. PER CART.</b>	12



#### condimento aromatizzato al **PESTO**

L'aroma giunge intenso e delizioso al naso. Il sapore è fresco e caratteristico. Dalla tradizione ligure arriva il pesto, condimento conosciuto e amato. Ideale a crudo con pasta, pane, pomodori e formaggi freschi.

<b>FTO DISP.</b>	0,10 L	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	1082	1069
<b>PZ. PER CART.</b>	24	12



#### condimento aromatizzato **AFFUMICATO**

Il sapore lievemente affumicato di questo condimento è ideale per carni di manzo o di pollo da marinare prima o spennellare dopo il barbecue, per un originale gazpacio fresco, per arricchire un risotto di mare o al radichio, per insaporire le patate al forno.

<b>FTO DISP.</b>	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	1468
<b>PZ. PER CART.</b>	12



#### condimento aromatizzato all' **AGLIO E PEPERONCINO**

L'intensità dell'aglio si unisce al carattere piccante del peperoncino in un olio dal gusto vigoroso e fresco dai molteplici utilizzi gastronomici. Ideale a crudo con fagioli, cous cous, spaghetti.

<b>FTO DISP.</b>	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	0956
<b>PZ. PER CART.</b>	12



#### condimento aromatizzato al **CAFFÈ**

Sorprendente, aromatico, intenso apporto gustativo. Inconfondibile, un classico della tradizione italiana. Ideale a crudo per marinature, salse per arrostiti, cipolle, dessert.

<b>FTO DISP.</b>	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	1236
<b>PZ. PER CART.</b>	12

# gli AROMATIZZATI

## i FRUTTI



condimento aromatizzato al  
**LIMONE**

Tutto il sole del Mediterraneo, in un olio versatile e profumato. Aroma delicato e persistente, gusto fresco e leggero. Ideale a crudo con insalate, tartare, grigliate di pesce, arrosti, verdure.

<b>FTO DISP.</b>	0,10 L	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	0053	0054
<b>PZ. PER CART.</b>	24	12



condimento aromatizzato all'  
**ARANCIA**

L'aroma persistente si unisce al gusto delicato, dai toni piacevolmente aciduli dell'agrume. Frutto prezioso, dalle origini remote e ricco di virtù. Ideale a crudo con crostacei, tartare di tonno, insalate, dolci e cioccolato.

<b>FTO DISP.</b>	0,10 L	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	0951	0882
<b>PZ. PER CART.</b>	24	12



condimento aromatizzato al  
**PISTACCHIO**

Sapore pieno che avvolge il palato, fragranza delicata, leggermente tostata. Un frutto nato in Medio Oriente, oggi diffuso in Italia e molto apprezzato. Ideale a crudo con formaggi erborinati, salmone e crostacei, nella preparazione di torte e biscotti.

<b>FTO DISP.</b>	0,10 L	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	1136	1124
<b>PZ. PER CART.</b>	24	12



condimento aromatizzato al  
**BERGAMOTTO**

L'aroma è fruttato e il sapore è dolce, le sfumature amaro-gnole che si sprigionano al gusto sono solo accennate. Tra gli agrumi, è il frutto dal bouquet olfattivo più raffinato. Ideale a crudo con pesce spada, tartare di salmone, trota, nella preparazione di madeleines e tartellette.

<b>FTO DISP.</b>	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	1197
<b>PZ. PER CART.</b>	12

## l'ORIENTE



condimento aromatizzato allo  
**ZAFFERANO**

Spezia pregiata, dal colore intenso. Aroma floreale ed elegante in un olio dal sapore delicato, prezioso e inconsueto. Ideale a crudo con risotti, zuppe di pesce, crostacei e salse delicate.

<b>FTO DISP.</b>	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	1222
<b>PZ. PER CART.</b>	12



condimento aromatizzato al  
**CURRY**

Connotazioni lievemente piccanti per un olio dalle note sensoriali intense e speziate. Una esotica miscela di spezie ed erbe aromatiche originaria dell'India. Ideale a crudo con carni bianche, crostacei, verdure e riso.

<b>FTO DISP.</b>	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	1125
<b>PZ. PER CART.</b>	12



condimento aromatizzato allo  
**SCALOGNO**

Sapore delicato, pur nell'intensità della fragranza che si libera al naso. Molto amato in cucina, il suo aroma è deciso e delicatamente avvolgente. Ideale a crudo con insalate di pesce, verdure e vellutate, arrosti.

<b>FTO DISP.</b>	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	1068
<b>PZ. PER CART.</b>	12



condimento aromatizzato allo  
**ZENZERO**

Aroma speziato, esotico, al gusto leggermente piccante. Dall'oriente, una radice ricca di virtù. Ideale a crudo con broccoli, zucche e carote, salsa di soia, cacao e nella preparazione di dolci.

<b>FTO DISP.</b>	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	0955
<b>PZ. PER CART.</b>	12

## gli AROMATIZZATI

### le PIANTE



#### condimento aromatizzato al **BASILICO**

Aroma fresco e piacevole. Sapore delizioso, dolcemente sapido. Una pianta antichissima, le cui dolci note profumate evocano l'estate. Ideale a crudo con pasta, mozzarella, bruschette, carne bianca e pomodori.

<b>FTO DISP.</b>	0,10 L	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	0049	0050
<b>PZ. PER CART.</b>	24	12



#### condimento aromatizzato al **ROSMARINO**

Gusto aromatico e pieno, sfumature amarognole che si uniscono al profumo pungente. Conosciuto da secoli, sacro a Greci e Romani, il rosmarino cresce rigoglioso lungo le coste mediterranee. Ideale a crudo su pane e focaccia, con agnello, pollo, maiale, ceci e patate.

<b>FTO DISP.</b>	0,10 L	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	0061	0062
<b>PZ. PER CART.</b>	24	12



#### condimento aromatizzato all' **ALLORO**

Fragranza vigorosa e pungente. Al palato sprigiona un gusto intenso e fresco, dai toni piacevolmente amari. Inconfondibile è il sapore di quest'antica pianta mediterranea, un tempo ritenuta sacra. Ideale a crudo con legumi e stufati, selvaggina, salse, zuppe.

<b>FTO DISP.</b>	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	0048
<b>PZ. PER CART.</b>	12



#### condimento aromatizzato all' **ORIGANO**

Gradevole all'olfatto, evoca sentori pungenti che si alternano a sfumature dolci. Molteplici impieghi per un'erba aromatica conosciuta da secoli. Ideale a crudo su pizza e insalate, con pomodoro, pollo e tacchino.

<b>FTO DISP.</b>	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	0058
<b>PZ. PER CART.</b>	12



#### condimento aromatizzato alla **MENTA**

Note frizzanti al naso. Sapore deciso, forte, piacevolmente fresco. Erba aromatica dai molteplici utilizzi. Ideale a crudo con zucchine, cetrioli, agnello, piselli, patate, melanzane.

<b>FTO DISP.</b>	0,10 L	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	0055	0056
<b>PZ. PER CART.</b>	24	12



#### condimento aromatizzato al **TIMO**

Caratteristico della macchia mediterranea, fresco e odoroso. Il profumo intenso è in equilibrio col gusto speziato e persistente. Ideale a crudo con pollame, maiale, branzino e sgombro.

<b>FTO DISP.</b>	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	0066
<b>PZ. PER CART.</b>	12

## gli AROMATIZZATI



### condimento aromatizzato alla **MAGGIORANA**

Un olio profumato, dal gusto delicato, libera toni lievemente speziati. Una deliziosa pianta mediterranea, dalle foglie piccole e verdissime. Ideale a crudo con arrostiti, melanzane, pesce e insalate.

<b>FTO DISP.</b>	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	0531
<b>PZ. PER CART.</b>	12



### condimento aromatizzato al **PEPE NERO**

Speziato con note pungenti, quest'olio regala un vivace profilo olfattivo. In cucina è un benefico passepartout. Ideale a crudo con carpacci di pesce, formaggi, pinzimoni, zuppe a base di pesce e carpacci.

<b>FTO DISP.</b>	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	1011
<b>PZ. PER CART.</b>	12



### condimento aromatizzato al **PEPERONCINO**

Tipicamente piccante, sapore intenso e duraturo. Nella tradizione culinaria di tutto il mondo, dona vivacità ai piatti. Ideale a crudo con zuppe di legumi, pasta, pizza, carne e ortaggi.

<b>FTO DISP.</b>	0,10 L	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	0059	0060
<b>PZ. PER CART.</b>	24	12



### condimento aromatizzato alla **CANNELLA**

Odore intenso, profumo speziato, aroma secco e pungente, dalle sfumature dolciastre. Ideale per frollini, muffin anche a base di cacao e mele. Aggiungere poche gocce di questo condimento per insaporire la besciamella, purè di patate, ragù di selvaggina, impasti di polpettoni.

<b>FTO DISP.</b>	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	1467
<b>PZ. PER CART.</b>	12



### condimento aromatizzato alla **SALVIA**

Fragranza tipicamente aromatica, dai cenni gradevolmente amari. Il profumo marcato emanato dalle sue foglie, la rende ben nota in cucina. Ideale a crudo con formaggi stagionati, vitello e tacchino, uova, risotti.

<b>FTO DISP.</b>	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	0064
<b>PZ. PER CART.</b>	12



### condimento aromatizzato alle **ERBE MEDITERRANEE**

Le erbe aromatiche conferiscono freschezza, intensità o ricchezza alle ricette, sia in preparazioni dalla lunga cottura sia aggiunte al termine. Ideale per insaporire zuppe, stufati, salse o torte salate.

<b>FTO DISP.</b>	0,25 L
<b>COD. PROD.</b>	1383
<b>PZ. PER CART.</b>	12

## gli AROMATIZZATI



condimento aromatizzato al

### POMPELMO

Caratteristica nota amarognola del frutto che, tra gli agrumi è il meno dolce, con sapore lievemente acidulo. Condimento ideale per insalate con grana e rucola, per la bresaola o per marinare con una nota più dolce i carpacci di carne e pesce. Ottimo sul pesce spada affumicato, i gamberoni e con i broccoli.

FTO DISP.	0,25 L
COD. PROD.	1383
PZ. PER CART.	12

condimento aromatizzato al

### MANDARINO

Note dolci e profumate. Frutto invernale della famiglia degli agrumi, piccolo e prezioso pomo ricco di benefiche virtù. In cucina dona una nota agrumata originale alle scaloppine di vitello o al branzino al forno, alle triglie al cartoccio; ideale per la tartare di gamberi e per condire una insalata arricchita con frutta secca. Perfetto in torte al cioccolato e per profumare la pasta frolla.

FTO DISP.	0,25 L
COD. PROD.	1468
PZ. PER CART.	12

## gli AROMATIZZATI



### condimento aromatizzato alla **VANIGLIA**

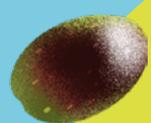
La vaniglia è ingrediente fondamentale per la pasticceria, largamente usato per profumare dolci, torte e creme. Ideale per biscotti, crostate, impasti lievitati e per aromatizzare preparazioni con carni bianche.

FTO DISP.	0,25 L
COD. PROD.	1390
PZ. PER CART.	12

### condimento aromatizzato alla **LIQUIRIZIA**

Sapore dolciastro, lievemente affumicato e balsamico. Perfetto con torte e preparazioni a base di cacao amaro e cioccolato. Ideale anche per impreziosire il risotto allo zafferano, carni rosse e funghi cardoncelli, patè di carne e per aromatizzare il pane.

FTO DISP.	0,25 L
COD. PROD.	1389
PZ. PER CART.	12



**LE FERRE**

# CERTIFICATE INDICATI

Filiere certificate, in base a normative di origine comunitaria,  
per prodotti fortemente legati alle tradizioni alimentari locali  
e a processi produttivi rispettosi di ambiente  
e salute dei consumatori.

  
**TORNA ALL'INDICE**

## iCERTIFICATI

### I.G.P. OLIO DI PUGLIA



Olio Extravergine d'Oliva

**OLIO DI PUGLIA**  
**INDICAZIONE GEOGRAFICA**  
**PROTETTA**

100% ITALIANO  
ESTRATTO A FREDDO



#### **NOTE ORGANOLETTICHE:**

Evidenti e gradevolissime note vegetali con amaro e piccante di intensità piacevole ma in grande armonia.



\*\*Produzione limitata, disponibilità fino ad esaurimento scorte

<b>FTO DISP.</b>	0,50 L
<b>COD. PROD.</b>	1313
<b>PZ. PER CART.</b>	6

# iCERTIFICATI

## BIOLOGICO



Olio Extravergine d'Oлива

**BIO**

da **AGRICOLTURA BIOLOGICA**

100% ITALIANO

ESTRATTO A FREDDO



**NOTE ORGANOLETTICHE:**

BIO LE FERRE ha un ricco e ampio bouquet di profumi e sapori. È consigliato per condire a crudo e per cuocere gli alimenti.



\*\*Produzione limitata, disponibilità fino ad esaurimento scorte

<b>FTO DISP.</b>	0,50 L
<b>COD. PROD.</b>	1314
<b>PZ. PER CART.</b>	6

## iCERTIFICATI

### linea BIOLOGICO



Olio Extravergine d'Oliva da Agricoltura Biologica

**BIOLE FERRE**

Formato 3 L

<b>COD. PROD.</b>	0824
<b>PZ. PER CART.</b>	4



Olio Extravergine d'Oliva da Agricoltura Biologica

**BIOLE FERRE**

Formato 5 L

<b>COD. PROD.</b>	1155
<b>PZ. PER CART.</b>	4

### linea AROMATIZZATI BIOLOGICI

#### AROMATIZZATI BIOLOGICI

Condimenti all'Olio Extravergine d'Oliva da AGRICOLTURA BIOLOGICA

Disponibili solo su prenotazione con ordine minimo di 20 cartoni per singola tipologia di aromatizzato biologico.



Condimento all'Olio Extravergine d'Oliva da Agricoltura Biologica aromatizzato all'

**ORIGANO**

Formato 0,25 L

<b>COD. PROD.</b>	1246
<b>PZ. PER CART.</b>	12



Condimento all'Olio Extravergine d'Oliva da Agricoltura Biologica aromatizzato al

**PEPERONCINO**

Formato 0,25 L

<b>COD. PROD.</b>	1240
<b>PZ. PER CART.</b>	12



Condimento all'Olio Extravergine d'Oliva da Agricoltura Biologica aromatizzato al

**ROSMARINO**

Formato 0,25 L

<b>COD. PROD.</b>	1247
<b>PZ. PER CART.</b>	12

# iCERTIFICATI

## linea AROMATIZZATI BIOLOGICI



Condimento all'Olio Extravergine d'Oliva da Agricoltura Biologica aromatizzato all'

### ARANCIA

Formato 0,25 L

<b>COD. PROD.</b>	1244
<b>PZ. PER CART.</b>	12



Condimento all'Olio Extravergine d'Oliva da Agricoltura Biologica aromatizzato al

### BASILICO

Formato 0,25 L

<b>COD. PROD.</b>	1241
<b>PZ. PER CART.</b>	12



Condimento all'Olio Extravergine d'Oliva da Agricoltura Biologica aromatizzato al

### LIMONE

Formato 0,25 L

<b>COD. PROD.</b>	1243
<b>PZ. PER CART.</b>	12



Condimento all'Olio Extravergine d'Oliva da Agricoltura Biologica aromatizzato all'

### AGLIO

Formato 0,25 L

<b>COD. PROD.</b>	1245
<b>PZ. PER CART.</b>	12



Condimento all'Olio Extravergine d'Oliva da Agricoltura Biologica aromatizzato al

### TIMO

Formato 0,25 L

<b>COD. PROD.</b>	1380
<b>PZ. PER CART.</b>	12



Condimento all'Olio Extravergine d'Oliva da Agricoltura Biologica aromatizzato al

### MENTA

Formato 0,25 L

<b>COD. PROD.</b>	1381
<b>PZ. PER CART.</b>	12



LE FERRE

SELEZIONE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

100% ITALIANO

ESTRATTO A 141000

500 ml e 16.9 fl oz

LE FERRE

LE FERRE

**LE FERRE**

# LUXURY

Linee esclusive, ricercate per prodotti che, sia per il contenuto sia per il contenitore, rivelano tutto il loro pregio. A base di ciascun prodotto nella gamma Luxury di Le Ferre ci sono lavorazioni artigianali e design esclusivi.

  
**TORNA ALL'INDICE**

**iLUXURY**  
**TRUTTULÀ**

Come una trottola ruota leggera e gioiosa, così cibi e sapori si uniscono con fantasia e brio.  
La tavola e la cucina sono i luoghi dell'armonia, dove questa gioia prende forma.  
Truttulà è un originale contenitore in ceramica dalla forma giocosa, interamente lavorato  
e dipinto a mano, che contiene e porta in tavola il nostro  
prezioso olio extravergine d'oliva.

tru

tr

là





*Le Ferre*

## TRUTTULÀ

La tavola è come un gioco colorato: unisce i sapori con fantasia e gioia. Come nel roteare di una allegra trottola.

Truttulà è il contenitore in ceramica creato in esclusiva da LE FERRE, interamente lavorato e dipinto a mano, per portare in tavola il sapore unico dell'olio extravergine d'oliva LE FERRE.

*contiene*

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA  
100% ITALIANO  
ESTRATTO A FREDDO



100% CERAMICA  
**FATTA A MANO**



**iLUXURY**  
**TRUTTULÀ**

**FORMATO DA 0,10 L**



Le Ferre  
**TRUTTULÀ**  
Verde

FTO DISP.	0,10 L
COD. PROD.	16476
PZ. PER CART.	



Le Ferre  
**TRUTTULÀ**  
Giallo

FTO DISP.	0,10 L
COD. PROD.	1650
PZ. PER CART.	6



Le Ferre  
**TRUTTULÀ**  
Blu

FTO DISP.	0,10 L
COD. PROD.	1644
PZ. PER CART.	6



Le Ferre  
**TRUTTULÀ**  
Arancione

FTO DISP.	0,10 L
COD. PROD.	1630
PZ. PER CART.	6



Le Ferre  
**TRUTTULÀ**  
Giallo/Verde

FTO DISP.	0,10 L
COD. PROD.	1444
PZ. PER CART.	6



Le Ferre  
**TRUTTULÀ**  
Rosso/Azzurro

FTO DISP.	0,10 L
COD. PROD.	1444
PZ. PER CART.	6



Le Ferre  
**TRUTTULÀ**  
Giallo/Blu

FTO DISP.	0,10 L
COD. PROD.	1444
PZ. PER CART.	6

# iLUXURY

## TRUTTULÀ

### FORMATO DA 0,25 L



Le Ferre  
**TRUTTULÀ**  
Verde

FTO DISP.	0,25 L
COD. PROD.	1648
PZ. PER CART.	6



Le Ferre  
**TRUTTULÀ**  
Giallo

FTO DISP.	0,25 L
COD. PROD.	1651
PZ. PER CART.	6



Le Ferre  
**TRUTTULÀ**  
Blu

FTO DISP.	0,25 L
COD. PROD.	1645
PZ. PER CART.	6



Le Ferre  
**TRUTTULÀ**  
Arancione

FTO DISP.	0,25 L
COD. PROD.	1631
PZ. PER CART.	6



Le Ferre  
**TRUTTULÀ**  
Giallo/Verde

FTO DISP.	0,25 L
COD. PROD.	1298
PZ. PER CART.	6



Le Ferre  
**TRUTTULÀ**  
Rosso/Azzurro

FTO DISP.	0,25 L
COD. PROD.	1298
PZ. PER CART.	6



Le Ferre  
**TRUTTULÀ**  
Giallo/Blu

FTO DISP.	0,25 L
COD. PROD.	1298
PZ. PER CART.	6

**iLUXURY**  
**TRUTTULÀ**

**FORMATO DA 0,50 L**



Le Ferre  
**TRUTTULÀ**  
Verde

<b>FTO DISP.</b>	0,50 L
<b>COD. PROD.</b>	1649
<b>PZ. PER CART.</b>	6



Le Ferre  
**TRUTTULÀ**  
Giallo

<b>FTO DISP.</b>	0,50 L
<b>COD. PROD.</b>	1652
<b>PZ. PER CART.</b>	6



Le Ferre  
**TRUTTULÀ**  
Blu

<b>FTO DISP.</b>	0,50 L
<b>COD. PROD.</b>	1646
<b>PZ. PER CART.</b>	6



Le Ferre  
**TRUTTULÀ**  
Arancione

<b>FTO DISP.</b>	0,50 L
<b>COD. PROD.</b>	1632
<b>PZ. PER CART.</b>	6



Le Ferre  
**TRUTTULÀ**  
Giallo/Verde

<b>FTO DISP.</b>	0,50 L
<b>COD. PROD.</b>	1299
<b>PZ. PER CART.</b>	6



Le Ferre  
**TRUTTULÀ**  
Rosso/Azzurro

<b>FTO DISP.</b>	0,50 L
<b>COD. PROD.</b>	1299
<b>PZ. PER CART.</b>	6



Le Ferre  
**TRUTTULÀ**  
Giallo/Blu

<b>FTO DISP.</b>	0,50 L
<b>COD. PROD.</b>	1299
<b>PZ. PER CART.</b>	6

**iLUXURY**  
**TRUTTULÀ**

**TRUTTULÀ CLASSICO È IN CONFEZIONE SINGOLA  
IN TRE VARIANTI COLORE**

Disponibile nei formati 0,10 L, 0,25 L e 0,50 L



**TRUTTULÀ MONOCOLORE È IN CONFEZIONE  
SINGOLA DEDICATA IN DUE VARIANTI COLORE**

0,10 L

0,25 L

0,50 L



**iLUXURY**  
**SELEZIONE**



*Olio Extravergine d'Oлива*  
**SELEZIONE**

Selezione è olio dall' equilibrio di sapori unico. Carattere olfattivo intenso, ampio, avvolgente, riconoscibile; corpo morbido al palato, intensità bilanciata e decisa dall'equilibrio elegante.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA  
100% ITALIANO  
ESTRATTO A FREDDO



FTO DISP.	0,50 L
COD. PROD.	1296
PZ. PER CART.	6



## iLUXURY

### linea SELEZIONE



Condimento all'"Aceto Balsamico di Modena I.G.P."

### SELEZIONE

(densità 1,24)

Aceto balsamico con gusto delicato e note spiccate di barrique.

Condimento all'"ACETO BALSAMICO di MODENA I.G.P." 100% ITALIANO



FTO DISP.	0,50 L
COD. PROD.	1297
PZ. PER CART.	6

## CERAMICA SU OLIO

### CERAMICA SU OLIO

Bottiglia con esclusiva etichetta in ceramica  
Colori: **BIANCO/ROSSO/VERDE**

Olio Extravergine d'Oliva  
100% ITALIANO  
ESTRATTO A FREDDO



### 100% CERAMICA FATTA A MANO



Olio Extravergine d'Oliva  
**CERAMICA SU OLIO VERDE**  
Formato 0,50 L

COD. PROD.	0981
PZ. PER CART.	12



Olio Extravergine d'Oliva  
**CERAMICA SU OLIO BIANCO**  
Formato 0,50 L

COD. PROD.	0979
PZ. PER CART.	12



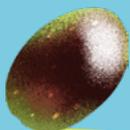
Olio Extravergine d'Oliva  
**CERAMICA SU OLIO ROSSO**  
Formato 0,50 L

COD. PROD.	0980
PZ. PER CART.	12

A

P

O



**LE FERRE**

# ALTRI PRODOTTI

L'offerta Le Ferre si completa con prodotti e servizi che arricchiscono la proposta olearia.

Consapevoli delle necessità dei nostri clienti, in particolare del settore Ho.Re.Ca., abbiamo abbinato ai nostri oli e condimenti soluzioni ricercate e innovative, nel gusto e nel design, senza rinunciare a praticità ed efficienza.

  
**TORNA ALL'INDICE**

## ALTRI PRODOTTI

### FOOD SERVICE



*Olio Extravergine d'Oliva*

### MEDITERRANEO

Il Mediterraneo è la culla dei migliori oli extravergine d'oliva, selezionati con cura da Le Ferre per un blend bilanciato e armonioso.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Note aromatiche e intensità media per un extravergine versatile nell'uso a crudo o in cottura e capace di incontrare gusto diffuso.

<b>FTO DISP.</b>	0,50 L	5 L
<b>COD. PROD.</b>	1272	1110
<b>PZ. PER CART.</b>	12	4

## ALTRI PRODOTTI



Condimento all'Aceto Balsamico di Modena I.G.P."

### ACETO GOCCIA densità 1,07

FTO DISP.	0,25 L	0,50 L
COD. PROD.	1159	1160
PZ. PER CART.	12	12



### PORTA 2 BOTTIGLIE in cartone

Fornibile con le bottiglie di prodotti Le Ferre di riferimento.

FTO DISP.	0,25 L	0,50 L
COD. PROD.	1135	1134



### PORTA 4 BOTTIGLIE in cartone

Fornibile con le bottiglie di prodotti Le Ferre di riferimento.

FTO DISP.	0,25 L	
COD. PROD.	1231	



### PORTA 2 BOTTIGLIE in acciaio inox

FTO DISP.	0,25 L	0,50 L
COD. PROD.	80014	80409



### SCATOLA IN PLASTICA TRASPARENTE 4 bott. 0,10 L

FTO DISP.	0,10 L	
COD. PROD.	SCA01	



### SCATOLA REGALO cofanetto Autentico

FTO DISP.	0,25 L	0,50 L
COD. PROD.	SCA00	SCA00

## ALTRI PRODOTTI

### SCATOLA REGALO "L"



#### BOX REGALO SCATOLA L 2 bottiglie da 0,50 L

Tipologia: Marasca

#### PERSONALIZZAZIONE Fascia personalizzabile con grafica dedicata Ordine minimo 30 pezzi

#### PRODOTTI DISPONIBILI



linea *Monovarietali* ●●●



linea *Multivarietale*



Aceto "Goccia"



# LE FERRE

OLIO  
EXTRAVERGINE  
D'OLIVA

PUGLIA | Italia

Fascia personalizzabile



## ALTRI PRODOTTI

### SCATOLA REGALO "M"



#### BOX REGALO

##### SCATOLA M

2 bottiglie da 0,50 L  
oppure 3 bottiglie da 0,25 L

Tipologia: Cilindrica e Marasca

#### PERSONALIZZAZIONE

Fascia personalizzabile con grafica dedicata  
Ordine minimo 30 pezzi

#### PRODOTTI DISPONIBILI



linea *Certificati*



linea *Aromatizzati* ...



Linea *Multivarietale*





# LE FERRE

OLIO  
EXTRAVERGINE  
D'OLIVA

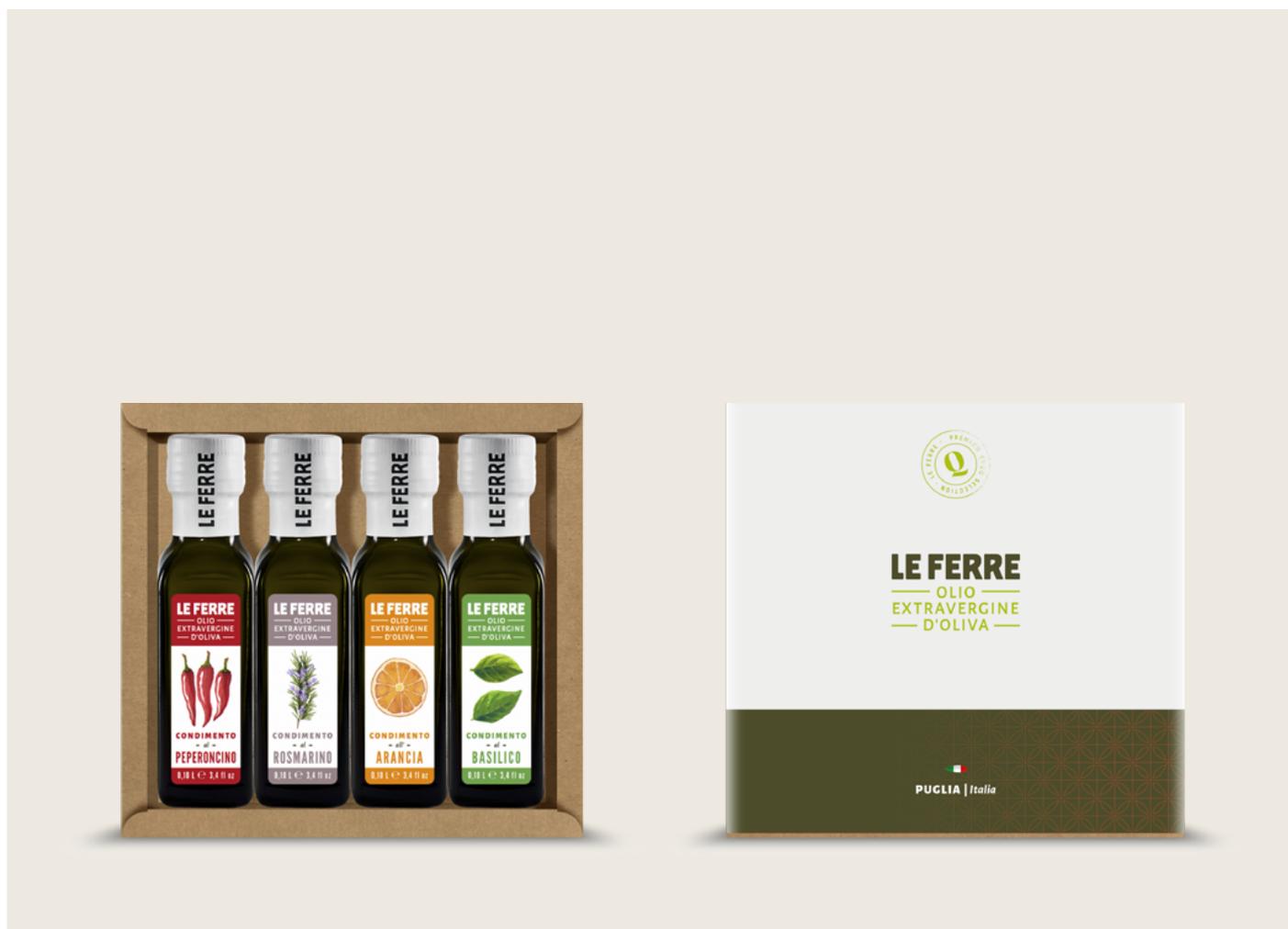
PUGLIA | Italia

Fascia personalizzabile



## ALTRI PRODOTTI

### SCATOLA REGALO "S"



#### BOX REGALO SCATOLA S 4 bottiglie da 0,10 L

Tipologia: Marasca

#### PERSONALIZZAZIONE Fascia personalizzabile con grafica dedicata Ordine minimo 30 pezzi

#### PRODOTTI DISPONIBILI



linea **Aromatizzati** ●●●



linea **Monovarietali** ●●●



linea **Multivarietale**





Fascia personalizzabile



## ALTRI PRODOTTI

### SCATOLE REGALO



**SCATOLA REGALO**  
cofanetto Le Ferre

**DETTAGLI PROD.** 5 bott. da 0,10 L  
Olio e/o Aromatizzati



**SCATOLA REGALO**  
cofanetto Le Ferre

**DETTAGLI PROD.** 3 bott. da 0,25 L  
Olio e/o Aromatizzati e/o  
Aceto



**SCATOLA REGALO**  
cofanetto Le Ferre

**DETTAGLI PROD.** 2 bott. da 0,50 L Olio  
Linee: Multivarietale, Cera-  
mica su Olio, Monovarietale,  
BIO e Aceto Goccia



**SCATOLA REGALO**  
cofanetto Le Ferre

**DETTAGLI PROD.** 1 bott. da 0,50 L Olio  
Linee: Multivarietale,  
Ceramica su Olio, Monova-  
rietale, BIO



**SCATOLA REGALO**  
cofanetto Le Ferre

**DETTAGLI PROD.** 1 bott. da 0,75 L  
Linee: Multivarietale



**SCATOLA REGALO**  
cofanetto Le Ferre

**DETTAGLI PROD.** 2 bott. da 0,25 L  
Linea Autentico Olio e/o  
Aceto



**SCATOLA REGALO**  
cofanetto Le Ferre

**DETTAGLI PROD.** 2 bott. da 0,50 L  
Linea Autentico Olio e/o  
Aceto

## ALTRI PRODOTTI

### ETICHETTE PERSONALIZZATE

Ogni ristorante, gastronomia, locale gourmet ha la sua unicità e voglia di esprimerla in tutti gli elementi del proprio locale. Per questo possiamo personalizzare i nostri prodotti con etichette realizzate in esclusiva per il Cliente, con la sua immagine e identità visiva.

Servizio disponibile su diversi formati di bottiglie  
previa verifica progettuale.

**LE FE**

**AWWA**

**ERRE**

**ARDS**

## RICONOSCIMENTI

**GAMBERO ROSSO**  


**la Repubblica**

  
Slow Food®

  
TIRSOMEDIA

**oof**  
oliofficina

**BIBENDA**

**GDOWEEK**  
**MARK UP**

Il Sole  
**24 ORE**

**A&F**  
la Repubblica



ITALIAN TASTES AND SHAPES

# LE FERRE

- PUGLIA | APULIA -





# LE FERRE

— OLIO —  
EXTRAVERGINE  
— D'OLIVA —

C.da Catalano S.S. 7 km 610+125 | 74011 Castellaneta | PUGLIA, ITALIA  
T +39 099 849 32 07 | F +39 099 849 16 62 | [info@leferre.it](mailto:info@leferre.it)  
[leferre.it](http://leferre.it)

