



Siamo eredi di una delle più antiche famiglie molfettesi di olivicoltori e continuiamo la tradizione familiare orientando totalmente la produzione olivicola nella direzione della coltura biologica.

Siamo sensibili alle problematiche ambientali e promuoviamo un corretto e salutare modo di vivere.



Altomare Ing. Mauro  
t +39 347.62.15.430 / +39 080 334.00.22  
fx +39 080 972.28.77 - [info@oliogranpregio.com](mailto:info@oliogranpregio.com)

Azienda Agricola Caputo Maria  
Piazza Garibaldi, 36/E - 70056 Molfetta (Bari)



Olio extra vergine di oliva da Agricoltura Biologica





Erede di una delle più antiche famiglie di olivicoltori e frantoiani di Molfetta (BA), Maria Caputo continua la tradizione familiare orientando totalmente la produzione olivicola nella direzione della coltura biologica, sensibile alle problematiche ambientali che ogni giorno diventano sempre più pressanti per un corretto e salutare modo di vivere.

L'olio extra vergine di oliva da agricoltura biologica "GRAN PREGIO" nasce da una attenta selezione delle migliori olive delle cultivar Coratina e Peranzana, raccolte nei fondi agricoli a conduzione familiare, frutto di esperienze tramandate di padre in figlio con le origine che si perdono nella notte dei tempi.

La terra in cui nasce è a nord di Bari, nella culla di uliveti secolari a ridosso del mare Adriatico, dove i terreni fertili ed il clima dolce e profumato del mare fanno nascere un olio dalle proprietà organolettiche particolari.

A questo si aggiunge una cura esasperata nella metodica di tutte le fasi di lavorazione dalla potatura delle piante alla raccolta manuale sugli alberi, trasformazione delle olive nella stessa giornata di raccolta con impianto continuo di ultima generazione, filtraggio e confezionamento effettuati nel frantoio aziendale intestato al padre di Maria, Caputo Ignazio e condotto direttamente dal marito **Mauro Altomare**.



Mrs. Maria Caputo is the heiress of one of the most ancient families of olive-growers and oil-mill owners of Molfetta (Bari) and she is continuing her family tradition orienting the olive-growing production totally to the biological cultivation, being sensitive to the environmental problems that become more and more pressing every day, to keep a correct and healthy life style.

The extra virgin olive oil from biological cultivation "GRAN PREGIO" is obtained by a careful selection of the best olives of Coratina and Peranzana cultivar, picked up in the family running farms, from the experiences handed down from father to son, with the origin ages ago.

The origin land is located at North of Bari, into the cradle of secular olive-groves behind the Adriatic sea where the fertile lands and the mild and sweet-smelling climate of the sea give to the oil particular organoleptic characteristics.

We add to all this an exasperated care of the methodical processing steps: from the plants pruning to the manual picking-up on the trees, transforming the picked-up olives within the same picking-up day by a last generation continuous running equipment, with filtering and packaging made at the family oil-mill headed to MARIA's father, Ignazio Caputo, and managed directly by her husband **Mauro Altomare**.



Frau Maria Caputo ist Erbin einer der ältesten Familien von Olivenanbau und -mühlen in Molfetta (Bari) Italien und führt die Familientradition, ganz auf biologischer Herstellung ausgerichtet, weiter, welche sehr spürbar ist, da jeden Tag die Naturprobleme mehr und mehr werden und eine korrekte und gesunde Lebensweise wichtig ist.

Das rein native Olivenöl aus ökologischem Anbau „GRAN PREGIO“ entsteht aus einer sehr aufmerksamen Auswahl der besten Cultivar Coratina und Peranzana Oliven, welche auf den Anbaugeländen unter Leitung der Familien gesammelt werden. Diese Ergebnisse dieser Erfahrungen kommen daher, da diese vom Vater auf den Sohn weitergegeben wurden, dessen Ursprung in die Jahrhunderte zurückreicht.

Das Land, wo dieses Öl entsteht, ist im Norden von Bari, in der Wiege von jahrhundertalten Olivenhainen, unmittelbar hinter dem adriatischen Meer, wo durch die fruchtbaren Länder und das milde Klima und die Meeresluft ein Öl mit einer bestimmten wahrnehmbaren Eigenschaft entsteht.

Dazu kommt eine sehr große Aufmerksamkeit in der Handhabung der einzelnen Arbeitsphasen von der Beschneidung der Pflanzen bis zur manuellen Ernte auf den Bäumen, die Verarbeitung am gleichen Tag der Ernte durch ständig neuen höchstmodernen Anlagen, Filtration und Verpackung, die in der Ölmühle des Vaters von Maria, Herrn Ignazio Caputo, absolviert und danach direkt von Herrn **Mauro Altomare**, dem Mann von Maria, vertrieben werden.



### GRAN PREGIO BIO "Peranzana"

Fruttato di tipo verde, medio, profumo delicato con piacevole sentore di erba e frutta. Percezione leggera-media di amaro e piccante che persiste piacevolmente nel retrogusto. Equilibrato.  
Varietà: monovarietale Peranzana - Colore giallo con riflessi verdi - Polifenoli: 350/450 mg/kg  
Periodo di raccolta: ottobre/novembre  
Abbinamento: Carni bianche, pesce bianco, insalate.



Medium green fruit taste, delicate smell with a breath of grass and fruits. Light - medium bitter and spicy perception which persists pleasantly in the aftertaste. Balanced.  
Variety: monovariety Peranzana - Yellow color with green reflections - Polyphenols: 350/450 mg/kg  
Period of picking: October / November - Combining: white meat, white fish, salads.



Mittel starker grüner, fruchtiger und feiner Geschmack mit einem angenehmen Hauch von Gras und Obst. Mittel-leicht bittere und pikante Note, welche im Nachgeschmack angenehm fortbesteht.  
Sorte: Monosorte Peranzana - Farbe gelb mit grünem Schimmer - Polyphenolen: 350/450 mg/kg  
Ernte: Oktober/November - Empfehlenswert für: weißes Fleisch, weißen Fisch, Salate.



### GRAN PREGIO BIO "Cuvèe"

Fruttato di tipo verde, medio-intenso, complesso e persistente nelle note di verde foglia, erba e importante mandorlato, fruttato medio in bocca, amaro e piccante con note di cardo e carciofo. Armonioso ed equilibrato.  
Varietà: blend Coratina + Peranzana - Colore giallo con riflessi verdi. - Polifenoli: 450/550 mg/kg  
Periodo di raccolta: ottobre/novembre  
Abbinamento: Carne, insalate, pesce azzurro



Medium-intense green fruit taste, complex and persistent of the taste of green leaf, grass and almond. Medium bitter and spicy fruit notes with thistles and artichoke. Harmonious and balanced.  
Variety: blend Coratina + Peranzana - Yellow color with green reflections. - Polyphenols: 450/550mg/kg - Period of picking: October / November - Combining: meat, salads, sardines, merluzzi



Mittel-intensiv grasartig und fruchtiger, umfangreicher und anhaltender Geschmack in der Note von grünem Blatt, Gras und Mandeln. Mittel fruchtiger Geschmack im Mund, bittere und pikante Note von Distel und Artischocken. Harmonisch und ausgeglichen - Sorte: blend Coratina + Peranzana - Farbe gelb mit grünem Schimmer. - Polyphenolen: 450/550 mg/kg - Ernte: Oktober/November  
Empfehlenswert für: Fleisch, Salate, Sardellen, Sardinen und Makrelen.



### GRAN PREGIO BIO "Coratina"

Fruttato di tipo verde, intenso, profumo complesso e armonioso sentore spiccato di foglia e mandorla. Note importanti di carciofo e cardo, amaro medio alto, piccante intenso, persistente nel retrogusto.  
Varietà: monovarietale Coratina - Colore verde - Polifenoli: 550/700 mg/kg  
Periodo di raccolta: ottobre/novembre  
Abbinamento: carni rosse, legumi, verdure cotte, bruschetta e pinzimonio



Intense green taste, complex and harmonious aroma with taste of leaf and almond. Important notes of artichoke and thistles, bitter medium high, intense spicy, persistent aftertaste.  
Variety: Monovariety Coratina - Green color - Polyphenols: 550/700 mg/kg - Period of picking: October / November - Combining: red meat, legumes, cooked vegetables, bruschetta and raw vegetables.



Intensiver grasartiger und fruchtiger Geschmack, umfangreicher und harmonischer Geruch mit einem Hauch von Blättern und Mandeln. Eine wichtige Note von Artischocken und Disteln, mittelhoher bitterer, intensiver schäfer anhaltender Nachgeschmack.  
Sorte: Monosorte Coratina - Farbe grün - Polyphenolen: 550/700 mg/kg - Ernte: Oktober/November  
Empfehlenswert für: rotes Fleisch, Schoten, gekochtes und rohes Gemüse und Bruschetta.



L'azienda è anche attenta alle nuove tecnologie di trasformazione e tiene conto di tutti i parametri di lavorazione permettendo di ottenere oli con elevati standard qualitativi che gli hanno permesso di ottenere molti riconoscimenti in campo nazionale ed internazionale.

Il processo di trasformazione è realizzato con impianto a ciclo continuo a 2 fasi con preliminare eliminazione delle foglie e lavaggio delle olive. Tutte le fasi di trasformazione avvengono a temperatura ambiente, in completa assenza di aria (sottovuoto) e senza aggiunta di acqua di lavorazione. L'olio così ottenuto possiede proprietà olfattive e gustative di altissimo livello nonché una carica fenolica molto elevata (polifenoli) e quindi, notevoli caratteristiche salutistiche antiossidanti.

Ente di Certificazione: ICEA (Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale)