



FRANTOIO  
MONTECCHIA  
*olio extra vergine di oliva*



# Azienda

The Company

Circa tre decenni fa nasce un'azienda rivoluzionaria, il Frantoio Montecchia. In pochi anni si fa notare nel mondo dell'extravergine d'oliva, conquista le giurie internazionali che la inseriscono nell'olimpo delle eccellenze mondiali. Nel 2008 il Frantoio Montecchia si trasferisce nella nuova ed odierna sede, tempio di entusiasmo, sviluppo e incontro, immerso tra gli uliveti delle colline teramane.

Il Frantoio Montecchia è un'azienda che affonda le proprie radici nell'esperienza di maestri dell'extra vergine. Esperti che hanno saputo tramandare il rispetto per la natura, per gli ulivi e per il prezioso Olio Extra Vergine.

Tuttavia è responsabilità dell'azienda stare al passo con i tempi. Il Frantoio Montecchia sin dal principio ha investito per poter operare seguendo metodi all'avanguardia basati su impianti di ultima generazione che garantissero eccellenti risultati sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo.

Oggi il Frantoio Montecchia, oltre ad essere il luogo di produzione di uno dei più amati e ricercati alimenti del Mediterraneo, è un centro di sperimentazione, dove esperti ed appassionati si dedicano ad interpretare e gestire le imprevedibilità della natura. Il Frantoio Montecchia è un luogo di incontro: corsi di potatura dell'ulivo, corsi di assaggio, degustazioni e aggiornamenti di settore animano il Frantoio durante tutto l'anno.



About three decades ago a revolutionary company was born: Frantoio Montecchia. In a few years it is noted in the world of extra olive, conquering the international juries that fit the Olympus of world excellence. In 2008 Frantoio Montecchia moved to new headquarters, and today, the temple of enthusiasm, development and meeting set among olive groves in the hills of Teramo.

Il Frantoio Montecchia is a company that has its roots in the experience of teachers virgin olive oil. Experts who were able to pass on respect for nature, for the olive trees and the precious extra virgin.

However it is the responsibility of the company to keep pace with the times. Frantoio Montecchia from the beginning has invested in order to operate at the forefront following methods based on latest generation systems that would guarantee excellent results both in terms of quality and quantity.

Today Frantoio Montecchia, besides being the place of production of one of the most loved and sought after foods of the Mediterranean, is a testing center, where experts and enthusiasts dedicated to interpret and manage the unpredictability of nature. It is a meeting place: courses pruning olive, tasting courses, wine tasting and sector updates animate the Frantoio throughout the year.

# Prodotti

The Products



“ Aveva questo Marcovaldo un occhio poco adatto alla vita di città [...] Invece, una foglia che ingiallisse su un ramo, una piuma che si impigliasse ad una tegola, non gli sfuggivano mai: non c'era tafano sul dorso d'un cavallo, pertugio di tarlo in una tavola, buccia di fico spiacciata sul marciapiede che Marcovaldo non notasse, e non facesse oggetto di ragionamento, scoprendo i mutamenti della stagione, i desideri del suo animo [...]”

I nostri prodotti sono il frutto di una vita in campagna, della cura della terra e delle piante, dell'attenzione ad una alimentazione sana e della consapevolezza che non potremmo fare a meno di tutto ciò.

Non è un lavoro, è uno stile di vita. Le stagioni guidano le attività nei campi, la passione assicura diligenza e meticolosità, l'esperienza aiuta a migliorare: l'obiettivo è offrire qualità. “Confezioniamo natura”, in bottiglie e in vasetti. Solo materie prime selezionate, solo metodi di lavorazione impeccabili per una vasta scelta di prodotti.



Our products are the result of a country life, the care of the earth and plants, of attention to a healthy diet and the knowledge that we could not do without this. It's not only a job, it's a lifestyle. Seasons guide the activities in the fields, the passion ensures diligence and meticulousness, the experience helps to improve: the goal is to reach the best quality. We “pack nature” in bottles and jars. Only selected raw materials, only impeccable processing methods for a wide range of products.

FRANTOIO  
MONTECCHIA  
*olio extra vergine di oliva*

“Golden” Series

Linea “Golden”



Classico 22

E' una miscela di olive della varietà Leccino, Dritta, Frantoio e Tortiglione. L'aspetto è limpido e il colore verde-oro. All'olfatto è fruttato, armonico, caratterizzato da spiccati toni di erbe. Al gusto risulta amaro e piccante, con toni armonici e contenuti.

This is a mixture of Leccino, Dritta, Frantoio and Tortiglione olives. The colour is a clear golden-green. Its bouquet is harmonically fruity, characterized by distinct herbal hints. The taste is bitter and spicy but harmonic and moderate.

REF. 001

0,500 l

6/12 pz

# Tortiglione 3



L'olio extravergine di oliva Tortiglione è ottenuto dalla molitura della sola varietà "Tortiglione". Alla vista si presenta limpido, di colore verde. Il profumo è erbaceo, in bocca risulta amaro e piccante. Ha un elevato contenuto di sostanze fenoliche. Ideale con zuppe di legumi (fagioli, ceci, lenticchie); su grigliate di carne e minestre di verdure.

The "Tortiglione" extra virgin olive oil is obtained exclusively from the Tortiglione olives. Its colour is clear and green. Its fragrance is herbaceous. The taste is bitter and spicy. It is characterized by high values of phenolic substances. Ideal use on legumes soups, barbecued meat and vegetable soups.

REF. 002



# Biologico 6



L'olio extravergine di oliva "Biologico" è il risultato di una miscela di olive delle varietà Leccino, Dritta e Frantoio provenienti da coltivazioni biologiche. Di colore giallo dorato con leggeri riflessi verdi. Il profumo ricorda l'erba appena falciata. In bocca è elegante e intenso con toni amari, piccanti ma equilibrati.

The "Biologico" extra virgin olive oil is a mixture of Leccino, Dritta and Frantoio olives by organic cultivations. The colour is golden yellow with green highlights. The fragrance recalls freshly cut grass. The taste is elegant and intense, with bitter and spicy balanced flavour.

REF. 003



# Delicato 2



L'olio extravergine di oliva "Delicato" è ottenuto da olive della varietà Leccino. Si presenta alla vista di colore verde oro. All'olfatto si apre elegante e fruttato. Al gusto è armonico, gradevolmente fruttato. Ideale su antipasti e frutti di mare, scampi alla catalana, pesce ai ferri, carni bianche, riso e verdure bollite.

"Delicato" is an extra virgin olive oil obtained only by Leccino olives. The colour is golden green, the fragrance is fruity and elegant. The taste is harmonic, pleasantly fruity. Ideal use with hors d'oeuvres, seafood, shrimps, grilled fish and white meat, boiled rice and vegetables.

REF. 004



# Dop 4



L'olio extravergine di oliva "Dop" appare alla vista di colore giallo dorato intenso, con calde nuances verdi e limpido. All'olfatto è ampio e armonico, caratterizzato da eleganti note vegetali di carciofo, cardo selvatico, lattuga, sedano e sentori balsamici di prezzemolo e basilico. Al gusto è complesso e fine, ricco di toni di pomodoro acerbo, cicoria di campo, mela bianca e mandorla dolce in chiusura. Amaro e piccante sono presenti ed equilibrati.

"Dop" extra virgin olive oil has an intense clear golden yellow colour, with warm green highlights. The scent is large and harmonic, characterized by elegant vegetal notes of artichokes, wild cardoon, lettuce, celery and balsamic parsley and basil. The taste is rich with unripe tomato, wild chicory, white apple and sweet almond flavour. Bitter and spicy but balanced.

REF. 005



FRANTOIO  
MONTECCHIA  
*olio extra vergine di oliva*

*"Dorica" Series*

*Linea "Dorica"*

L'Olio Extra Vergine d'Oliva della linea "Dorica" costituirà la base di ogni vostra ricetta. Delizioso ed equilibrato si sposa con ogni tipo di pietanza, è la soluzione da tenere in cucina per ogni evenienza. L'Olio Extra Vergine d'Oliva "Dorica" è disponibile in numerosi formati, da 250 ml a 5 litri, in latte e in bottiglie e bag-in-box. Per la ristorazione sono disponibili contenitori fino a 20 litri.

The Dorica Extra Virgin Olive Oil will be the basis of your every recipe. Delicious and balanced it embraces every kind of food, is the solution to keep in the kitchen just in case. The Dorica evo is available in many sizes, from 250 ml to 5 liters, in oil cans, bottles and bag-in-box. For catering are available containers up to 20 liters.



REF. 101  0,25 l  12 pz

REF. 102  0,5 l  12 pz

REF. 103  0,75 l  12 pz



Ottobre, Novembre e Dicembre sono i mesi dell'olio nuovo! Ogni anno, durante i mesi della molitura, è disponibile "OLIONUOVO ZERO". L'arrivo dell'olio nuovo è un evento magico per gli appassionati dell'extra vergine, l'olio nuovo porta indietro nel tempo, ripropone sapori e profumi ormai assopiti, porta la freschezza della primavera a tavola.

REF. 104  0,25 l  12 pz



Extra virgin olive oil of superior category obtained directly by olives and only by mechanical procedures - MAGNUM SIZE -

REF. 105  1,5 l  1 pz



REF. 106  5 l  4 pz

REF. 107  3 l  4 pz

REF. 108  1 l  12 pz

REF. 109  0,5 l  12 pz

REF. 110  0,25 l  12 pz



Il Bag in box è l'ultima novità in fatto di confezionamento dell'olio d'oliva, in quanto assicura massima protezione del contenuto dall'aria e dalla luce.

L'olio d'oliva è confezionato sottovuoto in una sacca morbida, mentre l'involucro esterno in cartone assicura il totale riparo dalla luce, conservando così intatte le caratteristiche organolettiche e qualitative di questo prezioso frutto delle nostre terre.

Il rubinetto dosatore inoltre, garantisce la massima precisione nell'erogazione ed impedisce meccanicamente all'aria di entrare e danneggiare l'aroma dell'olio.

Terminato il contenuto, la sacca e il cartone esterno vanno separati in modo da permettere il totale riciclo della confezione, rispettando l'ambiente.

REF. 111  3 l  1 pz

REF. 112  5 l  1 pz

FRANTOIO  
MONTECCHIA  
*olio extra vergine di oliva*

*“Colli Bruni” Series*



L’Olio Extra Vergine d’Oliva “Colli Bruni” è ottenuto dalla lavorazione di olive giunte a maturazione completa. Il risultato è un fruttato leggero utilizzabile in cucina per qualsiasi utilizzo.

“Colli Bruni” extra virgin olive oil is obtained by fully ripe olives. The result is a light fruity oil useful for every recipe.



REF. 202    5 l    4 pz



Extra virgin olive oil of superior category obtained directly by olives and only by mechanical procedures

REF. 201    1 l    12 pz



REF. 204    25 l    1 pz



REF. 203    20 l    1 pz

Il Bag in box è l’ultima novità in fatto di confezionamento dell’olio d’oliva, in quanto assicura massima protezione del contenuto dall’aria e dalla luce.

L’olio d’oliva è confezionato sottovuoto in una sacca morbida, mentre l’involucro esterno in cartone assicura il totale riparo dalla luce, conservando così intatte le caratteristiche organolettiche e qualitative di questo prezioso frutto delle nostre terre.

Il rubinetto dosatore inoltre, garantisce la massima precisione nell’erogazione ed impedisce meccanicamente all’aria di entrare e danneggiare l’aroma dell’olio.

Terminato il contenuto, la sacca e il cartone esterno vanno separati in modo da permettere il totale riciclo della confezione, rispettando l’ambiente.

FRANTOIO  
MONTECCHIA  
olio extra vergine di oliva

*Dressing*

*Condimenti*

Gli oli aromatizzati Frantoio Montecchia sono sfiziosi condimenti a base di olio extra vergine di altissima qualità che non possono mancare in cucina. Arricchiscono e personalizzano i tuoi piatti. Come il Tartufo Bianco, per primi piatti al profumo di montagna o per dare un tocco di eleganza ad arrosti, risotti o semplici bruschette. O il Peperoncino, ideale... ovunque! Dà alle pietanze delle note finemente piccanti e gustose; insieme all'Aglio è una soluzione veloce e golosa per una spaghettonata con gli amici. L'olio profumato al Basilico, quando l'estate è lontana e hai voglia di una salsa di pomodoro leggera e gustosa è capace di regalare sapori e sensazioni di freschezza e vitalità. Il Limone, ottimo su insalate di mare, petto di pollo alla griglia e per marinare carne o pesce. Ottimo anche per preparare dolci e torte fatte in casa. È delizioso il profumo che l'olio al Rosmarino dà alle focacce calde, bruschette e arrosti di ogni genere.

Flavored oils Frantoio Montecchia are tasty condiments based on extra virgin olive oil of high quality to enrich and personalize your recipes. As the white truffle, for pasta flavored with mountain or to give a touch of elegance to roasts, risotto or simple bruschetta. Or the chili, ideal ... everywhere! Gives notes finely spicy and tasty; together Garlic is a fast and tasty for a spaghetti dinner with friends. The scented oil Basil, when summer is far away and you feel like a light and tasty tomato sauce is capable of giving flavors and sensations of freshness and vitality. Lemon, on excellent seafood salads, grilled chicken breast and marinate meat or fish. Also great to prepare cakes and homemade cakes. Rosemary flavoured oil gives a delicious scent to hot buns, toasted bread and roasts of all kinds.



Garlic flavoured extra virgin olive oil dressing

REF. 301 0,25 l 12 pz



Basil flavoured extra virgin olive oil dressing

REF. 302 0,25 l 12 pz



Lemon flavoured extra virgin olive oil dressing

REF. 303 0,25 l 12 pz



Chili flavoured extra virgin olive oil dressing

REF. 304 0,25 l 12 pz



Rosemary flavoured extra virgin olive oil dressing

REF. 305 0,25 l 12 pz



Truffle flavoured extra virgin olive oil dressing

REF. 306 0,25 l 12 pz



FRANTOIO  
MONTECCHIA  
olio extra vergine di oliva

Tomato

Pomodori

“Le Passate” di pomodoro Frantoio Montecchia sono prodotte con il sistema tradizionale utilizzando pomodori freschi, senza aggiunta di conservanti e coloranti.

Il formato “A pezzettoni ” è realizzato utilizzando esclusivamente pomodoro “Pera d’Abruzzo”, tipico pomodoro locale dalla consistenza morbida e gusto dolce.

The tomato puree Frantoio Montecchia are produced with the traditional system using fresh tomatoes, no preservatives and dyes.

The size “into large pieces” is made using only tomato “Pera d’Abruzzo”, typical local tomato characterized by a soft texture and sweet taste.



Traditional tomato puree

REF. 401 650 g 12 pz



Traditional tomato puree

REF. 402 1 kg 6 pz



Peeled tomato into large pieces

REF. 403 1 kg 6 pz



Peeled tomato

REF. 404 1 kg 6 pz

FRANTOIO  
MONTECCHIA  
*olio extra vergine di oliva*

## Vegetables in oil

# Sottoli

I sottoli Frantoio Montecchia rispettano gli elevati standard qualitativi tipici della nostra azienda. Sono prodotti con Olio Extra Vergine di Oliva di ottima qualità per tenere vive ed inalterate tutte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle verdure. L'olio eccedente può essere utilizzato come condimento per insalate, insalate di riso o carne. Ce n'è uno adatto ad ogni tipo di cena. I sottoli Frantoio Montecchia costituiscono ottime idee regalo, disponibili in set confezionati e personalizzabili.

The vegetables in oil Frantoio Montecchia meet the high quality standards typical of our company. They are made with Extra Virgin Olive Oil of the highest quality to keep alive and unchanged all the organoleptic and nutritional characteristics of the vegetables. The excess oil can be used as a salad dressing, rice salads or meat. There is one suitable for any kind of dinner. The vegetables in oil Frantoio Montecchia are excellent gift ideas, available in sets packaged and customizable.



Marinated mediterranean vegetables  
REF. 501 150 g 12 pz



Artichokes in extra virgin olive oil  
REF. 502 150 g 12 pz



Grilled artichokes in extra virgin olive oil  
REF. 503 150 g 12 pz



Moss mushrooms in extra virgin olive oil  
REF. 504 150 g 12 pz



Mushrooms in extra virgin olive oil  
REF. 505 150 g 12 pz



Eggplants in extra virgin olive oil  
REF. 506 150 g 12 pz



Hot peppers filled with tuna in extra virgin olive oil  
REF. 507 150 g 12 pz



Dried tomatoes in extra virgin olive oil  
REF. 508 150 g 12 pz



"Pecorino" italian sheep cheese  
in extra virgin olive oil  
REF. 509 150 g 6 pz

# Bruschette e pâté

I pâté e le bruschette Frantoio Montecchia portano in tavola il buon umore e gli aromi delle verdure italiane. Pronti per essere consumati e ideali per inventare nuove ricette in cucina. I pâté Frantoio Montecchia soddisfano ogni palato: dai più delicati che preferiscono il gusto morbido delle olive verdi, ai più forti che invece prediligono il sapore intenso e piccante della bruschetta "Peperoni, Capperi e Olive".

The pâté and bruschetta Frantoio Montecchia bring to the table the good mood and the flavors of Italian vegetables. Ready for consumption and ideal for inventing new recipes in the kitchen. The pâté Frantoio Montecchia suit all tastes: from the most delicate that prefer the smooth taste of green olives, the strongest who prefer the intense flavor and spicy bruschetta "Peppers, Capers and Olives."



Bruschetta with artichokes and green olives in extra virgin olive oil

REF. 601 190 g 12 pz



Bruschetta with olives, capers and almonds in extra virgin olive oil

REF. 602 190 g 12 pz



Spicy bruschetta in extra virgin olive oil

REF. 603 190 g 12 pz



Bruschetta with peppers, capers and olives in extra virgin olive oil

REF. 604 190 g 12 pz



Eggplant pâté in extra virgin olive oil

REF. 605 190 g 12 pz



Black olives pâté in extra virgin olive oil

REF. 606 190 g 12 pz



Green olives pâté in extra virgin olive oil

REF. 607 190 g 12 pz

FRANTOIO  
MONTECCHIA  
olio extra vergine di oliva

## Olives in brine



Bella di Cerignola, Bella di Spagna, Santa Caterina, Leccino e Nocellara sono alcune delle varietà di olive utilizzate per le nostre Olive in salamoia. Ideali per guarnire antipasti e aperitivi. Ottime, grazie alla loro taglia e ottima consistenza, anche per la preparazione di olive ripiene.

Bella di Cerignola, Bella di Spagna, Santa Caterina, Leccino and Nocellara are some of the varieties of olives used for our olives in brine. Ideal for garnish entrees and appetizers. Ideal, due to their size and excellent consistency in the preparation of filled olives.



Brine green olives

REF. 701 1 kg 6 pz

REF. 702 500 g 12 pz

Brine pitted green olives

REF. 703 1 kg 6 pz

Big size brine pitted  
green olives  
REF. 704 500 g 6 pz



Brine black olives

REF. 706 1 kg 6 pz

REF. 705 500 g 12 pz



Typical recipe of black olives  
in extra virgin olive oil

REF. 708 1 kg 6 pz

REF. 707 200 g 12 pz

FRANTOIO  
MONTECCHIA  
*olio extra vergine di oliva*

Jams

Confetture

Poco zucchero, frutta locale e infinita dolcezza sono gli ingredienti segreti delle Confetture Frantoio Montecchia. Danno colore e gioia alle colazioni di grandi e piccini. La confettura di uva Montepulciano d'Abruzzo è un prodotto esclusivo, gli acini vengono lavorati a mano per estrarre i semi cosicché le bucce rimangano intatte. Tutte le confetture Frantoio Montecchia vengono prodotte solo con frutta fresca a "pezzettoni" e senza zuccheri aggiunti.

Few sugar, local fruit and a lot of mildness are the secrets ingredients of Frantoio Montecchia's jams. They lighten up the breakfast of children and adults. The Montepulciano grape's jam is an exclusive product. Each grape is worked to pull out the seeds and the peel remains intact. All Frantoio Montecchia's jam are made with fresh fruits and without added sugar.



Cherries jam

REF. 801 230 g 12 pz



Plums jam

REF. 802 230 g 12 pz



Montepulciano grapes jam

REF. 803 230 g 12 pz



FRANTOIO  
MONTECCHIA  
*olio extra vergine di oliva*

*Cosmetics*

*Linea Cosmética*

Il Frantoio Montecchia offre una linea di cosmetici, dedicata a chi vuole prendersi cura della salute della propria pelle e dei propri capelli. Tutti i cosmetici della linea Frantoio Montecchia contengono Olio Extra Vergine d'oliva di alta qualità e sono indicati per l'utilizzo quotidiano di tutta la famiglia. Lo Shampoo, la Crema Mani, Viso, Corpo e i Saponi ti sorprenderanno.

Frantoio Montecchia offers a line of cosmetics for women and men to take care of the health of skin and hair. The cosmetics line Frantoio Montecchia contains extra virgin olive oil of high quality and is suitable for daily use by the whole family. Shampoo, Hand Cream, Face Cream, Body Cream, and Soaps will surprise you.



Olive oil soap  
REF. 901 150 g 10 pz



Extra virgin olive oil and olive leaves soap  
REF. 902 150 g 10 pz



Body cream with extra virgin olive oil and ass milk  
REF. 903 200 g 10 pz



Shampoo for normal hair and brittle with olive oil extract  
REF. 904 150 g 10 pz



Hand cream with extra virgin olive oil and ass milk  
REF. 905 100 ml 10 pz



Face cream with extra virgin olive oil  
REF. 906 150 g 10 pz

FRANTOIO  
MONTECCHIA  
*olio extra vergine di oliva*

Gift Box & Gift Sack



Il Frantoio Montecchia offre una vasta scelta di confezioni regalo personalizzabili. Il Frantoio inoltre prevede alla spedizione delle confezioni regalo direttamente al destinatario. Eleganti confezioni per prodotti di eccellente qualità sono la formula giusta di un regalo sempre gradito.

Frantoio Montecchia offers many different gift box perfect for every occasion. We also send the gift directly at home.



Gli eleganti astucci, in legno o in cartone, costituiscono il giusto abito per i nostri eccellenti prodotti. Sono la soluzione per un regalo perfetto per qualsiasi occasione.



# Lo sapevate che...

## Did you know that...

- Gli acidi grassi monoinsaturi (l'olio di oliva ne contiene mediamente il 75%) esercitano un ruolo protettivo nei confronti del tumore alla mammella.
- L'olio extravergine di oliva ha una composizione di acidi grassi molto simile a quella del latte materno.
- L'olio extravergine di oliva contiene alfa-tocoferolo (85%) che è la più importante Vitamina E: ha una potente azione antiossidante ed è facilmente assimilabile dall'organismo.
- Le sostanze che danno il sapore amaro all'olio evo sono polifenoli, che contrastano i radicali liberi e riducono l'invecchiamento cellulare.
- L'olio evo contiene oleocantale, che conferisce all'olio la nota di pungente in gola ed è una molecola con azione antinfiammatoria simile all'ibuprofene.
- La clorofilla, responsabile del colore verde, protegge l'olio ma se esposta alla luce si degrada e diventa pro-ossidante. Per questo è importante conservare l'olio in contenitori scuri.
- L'acido oleico e gli antiossidanti dell'olio hanno un'azione protettiva nei confronti delle patologie cardiovascolari.
- L'olio evo, grazie alla sua composizione, contribuisce ad attivare gli stimoli secretori dell'apparato digerente, favorendo una migliore digeribilità e tolleranza gastrica e intestinale.
- L'olio evo mantiene bassi o riduce i livelli di colesterolo LDL e, nel contesto di una dieta equilibrata, contribuisce anche a mantenere bassi i livelli di pressione arteriosa.
- L'olio evo contribuisce a dare un certo senso di sazietà ed ha un potere ingrassante inferiore rispetto agli altri grassi.
- L'olio evo risulta essere l'olio migliore per la frittura poiché resiste meglio degli oli di semi alle alte temperature senza che si formino sostanze cancerogene (acroleina).
- Conservando il tonno in olio evo questo mantiene intatto il suo contenuto di Omega3.
- Monounsaturated fatty acids (olive oil contains on average 75%) protect against breast cancer.
- The composition of the fatty acids contained in the evo oil is very similar to breast milk.
- Evo oil contains alpha-tocopherol (85%) which is the most important E Vitamin: it is a powerful antioxidant and it is easily absorbed by the body.
- The bitter flavour of evo oil is given by the polyphenols which contrast the free radicals and reduce cellular aging.
- Evo oil contains oleocanthal, which gives the oil a pungent characteristic and its molecule with anti-inflammatory action is similar to ibuprophen.
- Chlorophyll, responsible for the green colour, protects the oil, but if exposed to light it degrades and becomes pro-oxidant. That's why it is important to store the oil in dark containers.
- The oleic acid and the anti-oxidant from the oil help protect against cardiovascular disease.
- The extra virgin olive oil, thanks to its composition, helps to activate digestive secretory stimuli, facilitating a better digestibility and gastric and intestinal tolerance.
- The olive oil keeps low or reduced levels of LDL cholesterol and, in the context of a balanced diet, also helps to maintain low levels of blood pressure.
- The extra virgin olive oil helps to give a sense of satiety and has a power of less fattening than other fats.
- The olive oil appears to be the best oil for frying because it resists better seed oils at high temperatures without forming carcinogens.
- Preserving tuna in olive oil retains its content of Omega3.

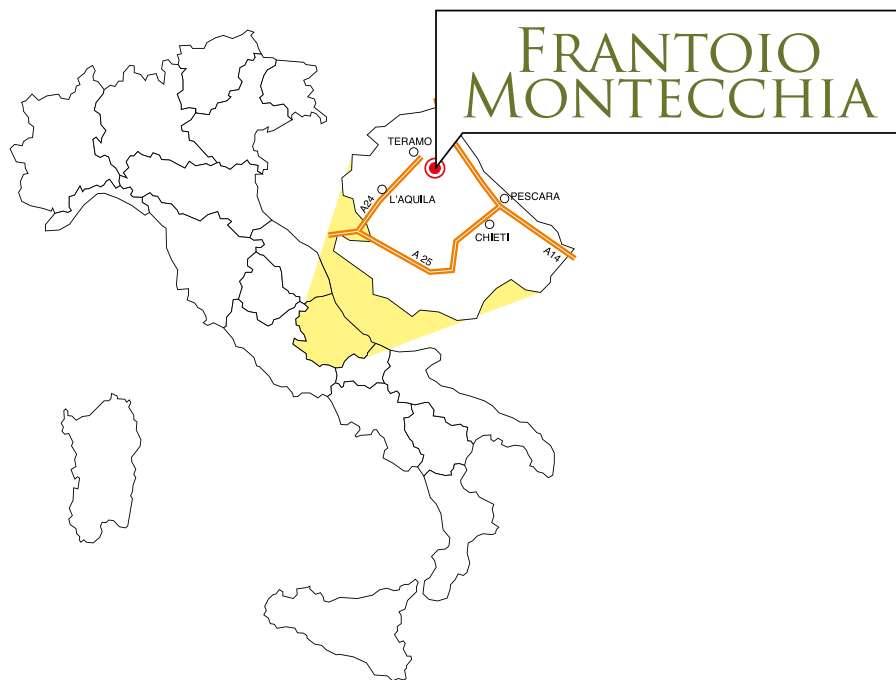
## Il Frantoio Montecchia

- utilizza solo energia proveniente dal suo impianto fotovoltaico.
- esegue la raccolta dell'olivo meccanicamente, il frutto viene lavorato nel giro di poche ore per puntare ad ottenere un olio di alta qualità.
- dà molta importanza alla salute e alla sicurezza del personale, la potatura degli ulivi avviene esclusivamente da terra seguendo il metodo di allevamento a vaso policonico.
- esegue sempre il lavaggio delle olive prima della lavorazione nel moderno impianto di estrazione a freddo a due fasi.
- offre servizi di consulenza e realizzazione di impianti di uliveti intensivi e superintensivi, servizi di potatura e raccolta degli ulivi.

Layout e Stampa:  
Stampa&Comunicazione - Mosciano Sant'Angelo (TE)  
Tel. 085 8072272

Foto:  
Luana Abbondanza - Digital Lab - Mosciano Sant'Angelo (TE)  
Tel. 328 6241115





FRANTOIO  
MONTECCHIA  
*olio extra vergine di oliva*

Contrada Case di Pasquale, 29  
64020 MORRO D'ORO (Teramo) - ITALY

Phone +39 085 895141

Mobile +39 348 3959952

info@frantoiomontecchia.it

[www.frantoiomontecchia.it](http://www.frantoiomontecchia.it)