

Prodotti ▾ Chi Siamo

Info per le Aziende ▾

Magazine ▾



Cerca

Account

Carrello

Articoli dal blog

Storia



Come leggere l'etichetta dell'olio extra vergine di oliva

L'olio extra vergine di oliva è molto più di un semplice condimento: è un elemento chiave nella cucina che aggiunge...

LEGGI TUTTO



I segreti dell'olio d'oliva: DOP e IGP a confronto

L'olio extra vergine di oliva è uno degli elementi cardine dell'alimentazione mondiale e in particolare modo della cucina mediterranea, per...

LEGGI TUTTO



Campagna Olearia 2023/2024: intervista a Nicola Pantaleo

In quest'intervista esclusiva, Nicola Pantaleo, CEO di Nicola Pantaleo Spa, svela dettagli preziosi e risponde a domande cruciali sulle sfide...

LEGGI TUTTO

Intervista produttori

Perché scegliere quest'olio



FARCHIONI 1780



Biologico Umbria

da €39,78 500ml x 3

Olio di Oliva

da €31,80 1L x 3

Aglio

€30,00



FARCHIONI CONDIMENTI

Basilico

€30,00



FARCHIONI CONDIMENTI

Tartufo nero

€33,00



FARCHIONI CONDIMENTI

Peperoncino

€30,00



FARCHIONI CONDIMENTI

Limone

€33,00



FARCHIONI
*Classico in Latta
Vintage – Confezione
1L x 12*

€135,00



IL CASOLARE
Il Casolare Novello
da €42,96 1L x 3

Varietà



**EVO box Olio DOP**

€55.00 €56.80

**EVO box Light**

€48.50 €51.00

**EVO Box Strong**

€55.00 €57.00



non accettare olio dagli sconosciuti, noi di e-olio ci mettiamo la faccia!

dall'Abruzzo alla Sicilia, dalla Toscana alla Puglia ... su e-olio tanti piccoli olivicoltori e frantoiani che con passione e cura artigianale salvaguardano l'eccellenza dell'olio extravergine italiano.

Artigiani dell'Olio



Leggero deciso o intenso?

Scegli il tuo Olio Extravergine preferito in base all'intensità del fruttato e del gusto

**Olio Extravergine Leggero**

Olio Extravergine dal fruttato leggero e dal gusto sottile da abbinare a piatti delicati.

[Olio EVO Leggero](#)

**Olio Extravergine Deciso**

Olio Extravergine dal fruttato di media intensità e gusto vivace per piatti di struttura

[Olio EVO Deciso](#)

**Olio Extravergine Intenso**

Olio Extravergine dal fruttato intenso e gusto potente, per quelli che l'olio si deve sentire.

[Olio EVO Intenso](#)



SCEGLI

Cerchi un olio leggero, deciso o intenso? Sei affezionato a un produttore o a un territorio?

Sfoglia il catalogo e-olio o lasciati ispirare dalle nostre collezioni e componi il tuo **carrello dell'olio**.



ACQUISTA

Completa l'ordine online e paga in tutta sicurezza scegliendo tra le diverse modalità di pagamento: carta di credito, Paypal, Satispay, bonifico bancario.

Leggi le condizioni di vendita.



RICEVI

L'olio verrà consegnato a domicilio in 2-3 giorni dalla spedizione in un imballo ad aria che protegge bene da urti e shock termici.

Nessun minimo d'ordine, spese di spedizione 7€, gratuite per ordini da 99€

Studenti fuori sede

Quando è difficile scegliere, scegli OlivYou.



VERA QUALITÀ

La certezza di acquistare un vero Olio EVO



OLIO SEMPRE NUOVO

dell'ultima raccolta, ogni anno.



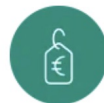
CATALOGO

Il più ampio assortimento al mondo di Oli EVO.



IMMEDIATA DISPONIBILITÀ

In magazzino buio e a temperatura controllata.



CONVENIENZA

Nessun intermediari vendiamo a prezzi c frantoio.



GUIDE

Come riconoscere un buon olio extravergine di oliva?

Utilizzo multiplo :

- salute
- Capelli
- Pelle

1 - Per condire a crudo

RICETTE

Filetto lisciato all'olio di cenere di Pino Cuttaia

SALUTE E BELLEZZA

L'olio e la Dieta Mediterranea

RICETTE 4
X REGIONE

grazie alla sua capacità di esaltare il sapore degli ingredienti: tutte le sue caratteristiche organolettiche, dal profumo al gusto fino alle sensazioni percepibili al momento dell'assaggio, valorizzano i cibi con cui entra in contatto.

Le molecole dell'olio, incontrando quelle di altri alimenti, scatenano reazioni piacevoli e sorprendenti, per questo è divertente sperimentare abbinamenti sempre nuovi tra olio e cibo, con l'accortezza di usarne sempre la giusta quantità!

2 - Per le cotture brevi

Grazie al suo elevato punto di fumo (195°C/198°C) , l'olio di oliva è la scelta ideale per tutti i tipi di cottura.

Il punto di fumo è la temperatura a cui il grasso riscaldato inizia a decomporsi, alterando la propria struttura molecolare e producendo l'acroleina, una sostanza tossica e cancerogena.

Il fumo che si vede non è altro che l'insieme delle molecole ossidate che si liberano dall'olio e salgono verso l'alto per disperdersi nell'aria.

Nelle cotture brevi, l'olio di oliva regge bene alle temperature, senza sovrastare il gusto e i profumi degli altri alimenti. Basta scegliere oli dalle note olfattive e gustative leggere o medio leggere.

3 - Per le cotture lunghe

Le cotture prolungate sono **le più insidiose**, non meno della tanto temuta frittura: ogni **trattamento termico** è inevitabilmente drastico e causa una **degradazione** del cibo.

Anche in questo caso, l'olio di oliva di buona qualità supera la prova cottura a pieni voti, comportandosi come dovrebbe comportarsi un buon grasso. Il merito è del suo contenuto di **acidi grassi monoinsaturi**, che si degradano più lentamente, uniti alle preziose **sostanze antiossidanti** di cui è ricco.

Via libera quindi all'olio di oliva per preparare gustosi **ragù**, **sughi** appetitosi, ricche **minestre**, importanti **secondi di carne** e prelibati **contorni di verdure** stufate.

4 - Per friggere

Grazie al suo **punto di fumo di 195°C/198°C**, l'olio di oliva sopporta anche le **temperature più elevate**, garantendo la riuscita perfetta di ogni ricetta. Considerando che le **fritture domestiche** non superano mai i **160 - 180 °C**, il margine di sicurezza è davvero alto.

Quindi l'olio di oliva è la scelta giusta anche per preparare **patatine fritte** perfette, delicate **verdure in pastella**, fragranti **anelli di pesce**.

5 - Per la cottura al forno

L'olio di oliva è consigliatissimo anche per le **cotture in forno**: oltre a reggere perfettamente le alte temperature, **arricchisce di sapore** ogni piatto. Mettilo alla prova per preparare **pesce al cartoccio**, prelibati **arrosti**, **verdure** gustose e **patate** croccanti.

6 - Per preparare i dolci

Hai mai provato a preparare un **dolce** sostituendo il **burro** con l'**olio di oliva**? È un'ottima soluzione per ottenere un risultato non solo **più leggero**, ma anche incredibilmente **soffice**, **profumato** e **più digeribile**.

Fai una prova, tenendo presente che 100 g di burro equivalgono a circa 80 g di olio.

Anche per extraterrestre



L'olio extravergine di oliva di Olio Diliberto non è solo un alimento, ma un simbolo di salute e tradizione. Con la nostra esperienza e dedizione nella produzione di olio extravergine di oliva di alta qualità, offriamo un prodotto ricco di sapore, perfetto per soddisfare anche i palati più esigenti.

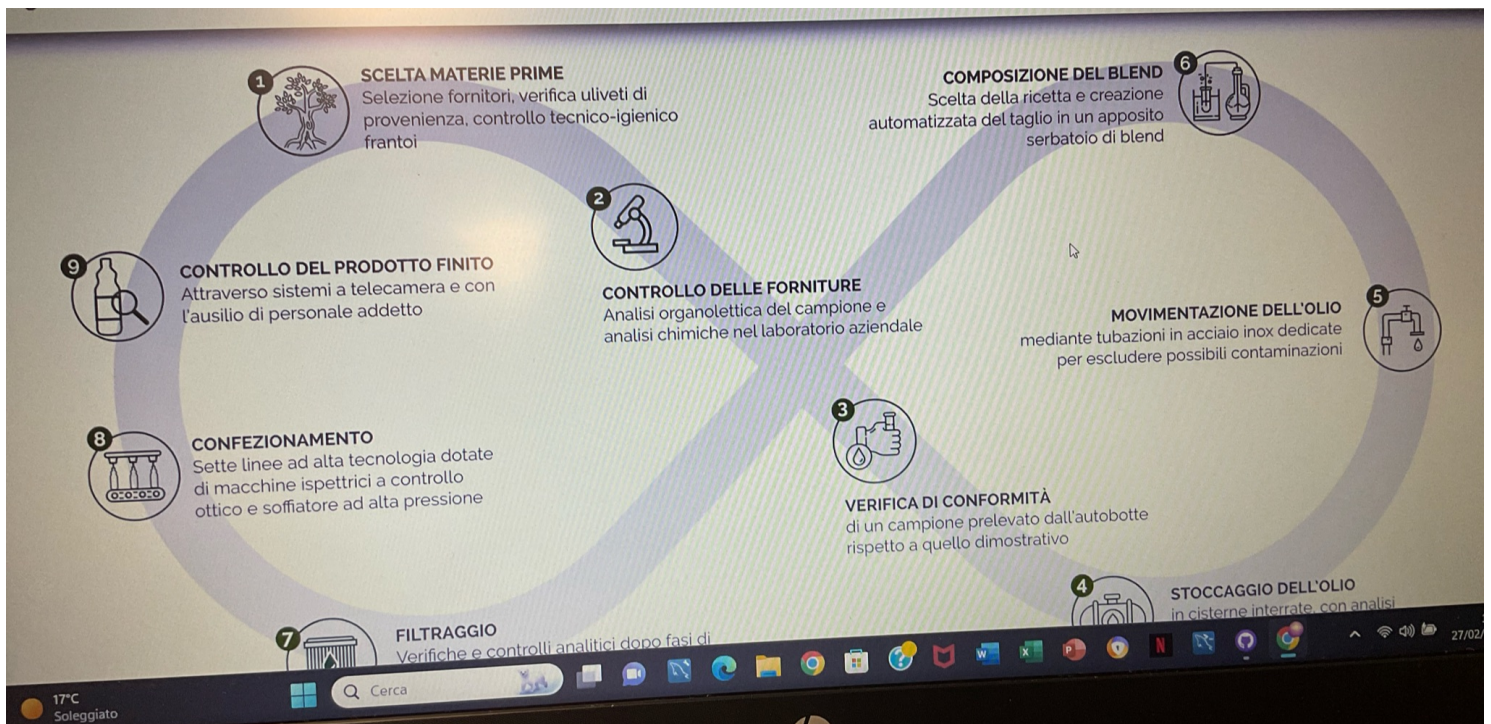
La nostra missione è produrre un olio extravergine di oliva di qualità superiore, con attenzione alle proprietà nutrizionali e organolettiche delle olive, valorizzando la ricchezza e la bontà della nostra terra.

Grazie a una combinazione di esperienza, innovazione costante e tradizione, Olio Diliberto è diventato un simbolo di eccellenza nel panorama dell'olio extravergine di oliva in Italia ed Europa.

Spediamo il nostro olio extravergine di oliva in tutta Italia ed Europa con un servizio di consegna rapido, garantendo la freschezza e la qualità del nostro prodotto.

Scegliere Olio Diliberto significa acquistare un olio extravergine di oliva genuino e salutare, che rappresenta l'eredità e l'abilità di una famiglia di produttori appassionati. Scopri la differenza della qualità superiore dell'olio extravergine di oliva con Olio Diliberto.

QUALITÀ
TRADIZIONE



Home Prodotti Chi Siamo Info per le Aziende

Magazine

Pantaleo
dal 1890

Cerca Account Carrello

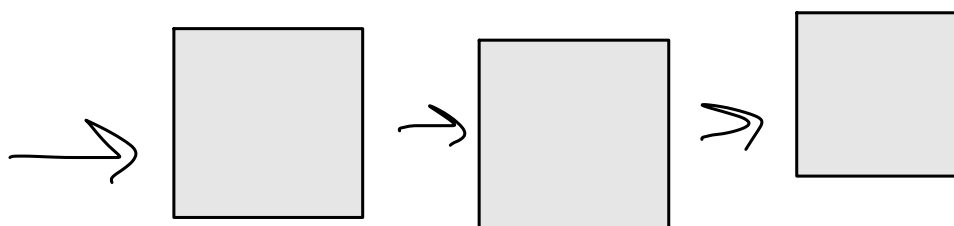
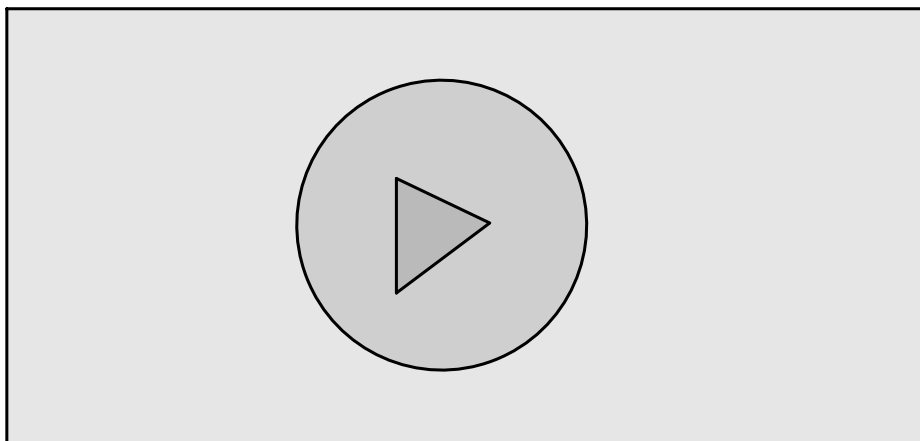
Integrazione verticale dalla pianta alla bottiglia
Negli ultimi anni abbiamo attuato una strategia di integrazione verticale della produzione, acquisendo e recuperando circa 160 ettari di uliveti delle principali varietà cui abbiamo aggiunto oltre 100.000 nuovi alberi destinati alla produzione biologica. Con l'acquisizione di due frantoi a ciclo continuo, siamo oggi tra le poche realtà del settore a proporre oli premium completamente prodotti all'interno della nostra azienda.

Produrre meno per offrire il massimo
Non sfruttiamo mai al limite le capacità produttive dei nostri impianti. Ciò ci consente di offrire ai clienti: un lead-time estremamente contenuto con consegne puntuali per qualsiasi quantitativo di merce ordinata, riduzione delle scorte e veloci rotazioni di magazzino, assoluta freschezza del prodotto e Termine Minimo di Conservazione residuo sempre al massimo valore consentito.

Stoccare di più per acquistare al meglio
Abbiamo sempre puntato ad accrescere la nostra capacità di stoccaggio dell'olio. Oggi disponiamo di 52 cisterne interrate dalle 10 alle 500 tonnellate di capacità, rivestite in acciaio inox AISI 304 e dotate di sistemi avanzati per la perfetta conservazione. Questo ci consente di mettere in atto una corretta politica degli acquisti, muovendoci in anticipo sul mercato per assicurarci la miglior qualità al miglior prezzo.

BREVE STORIA

VIDEO
O



SLITAMENTO
FOTO



OLIO SAN GIULIANO

La nostra Azienda

Tutto ha origine qui, ad Alghero, in un antico frantoio nel cuore della città. Era il 1916 e la Famiglia Manca, una delle più antiche case olearie italiane, dava inizio alla sua attività molitoria. Una laboriosa passione, che nel 1975 portò alla nascita del marchio San Giuliano e che ancora oggi ci vede impegnati con quella stessa determinazione.

Domenico Manca

FOUNDER

CONTINUA A LEGGERE...