

Volpicelli



www.agrivolpicelli.it



L'azienda agricola nasce alle pendici dei monti Lepini, a pochi chilometri da Roma, grazie al sapiente lavoro della famiglia Volpicelli che da quattro generazioni produce ed esporta Olio extra vergine d'oliva, creme spalmabili e "il Marrone Segnino".

L'azienda ha come obiettivo di produrre ed ottenere l'eccellenza nella produzione di Marroni, delle creme e dell'Olio extra vergine di oliva. L'attività del frantoio della famiglia Volpicelli inizia nella realtà agricola e contadina del paese montano di Segni (RM). Il frantoio diventa subito il punto di riferimento della comunità e dei paesi limitrofi, all'epoca sorgeva nel centro storico, e permetteva di essere raggiunto con carretti e muli.

La nostra filosofia produttiva si basa sui principi della massima qualità con estrema attenzione alle procedure agronomiche nei castagneti e negli oliveti nonché nei processi di trasformazione, conservazione e confezionamento.

La trasformazione delle olive avviene direttamente nel frantoio aziendale. Le macine in pietra del nostro frantoio, unite alla spremitura a freddo delle olive mediante processo di pressione dolce, come l'antica tradizione da esperti frantoiani, conferisce all'olio un gusto unico in un prodotto dalle qualità eccellenti. La raccolta dei Marroni, effettuata a mano e con l'ausilio di moderni mezzi meccanici, avviene nel mese di ottobre. L'organizzazione rigorosa, frutto della professionalità e della passione, permette di ottenere una selezione di "Marroni" di pregio, in cui vengono esaltati i sapori della nostra terra.

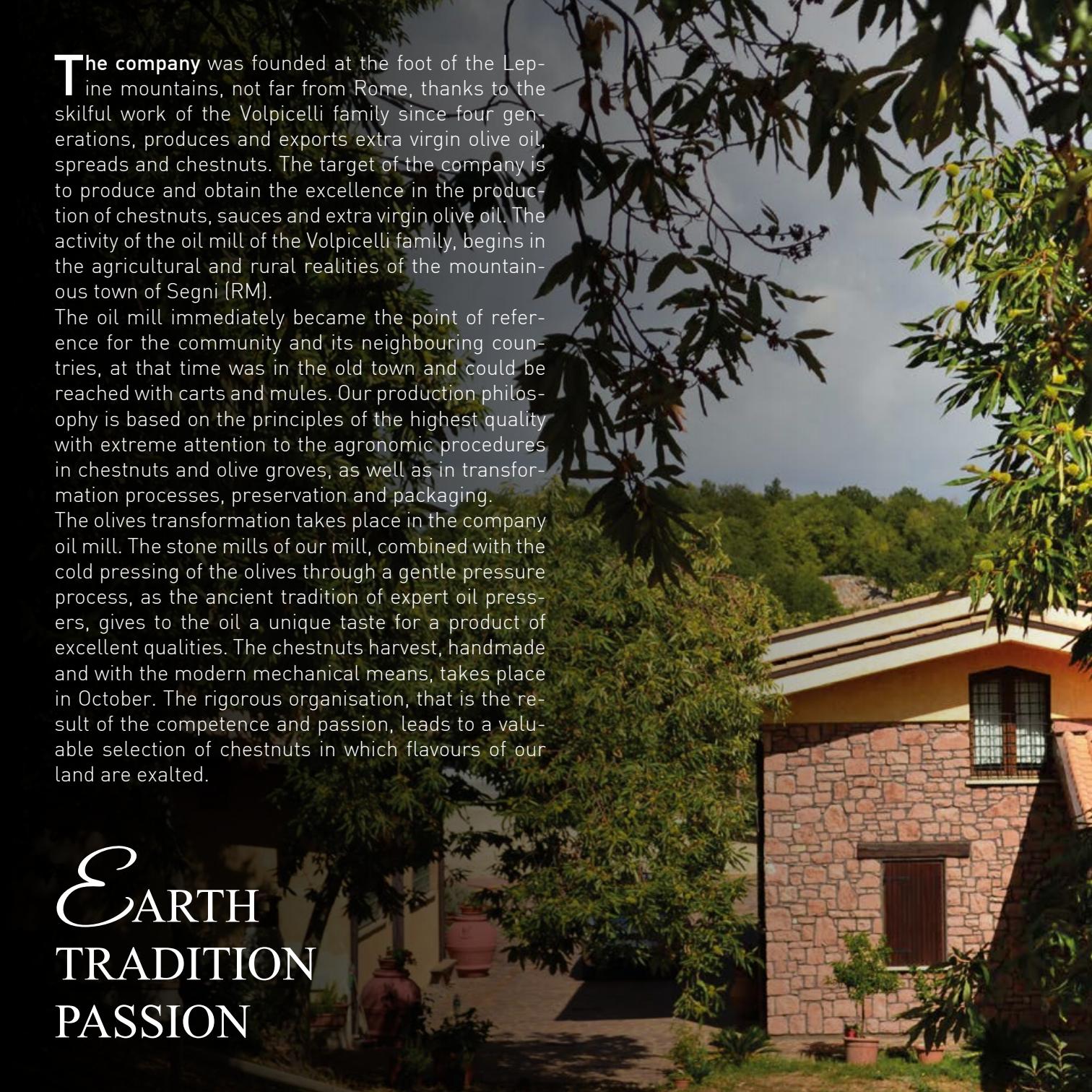
FERRA
TRADIZIONE
PASSIONE

The company was founded at the foot of the Lepine mountains, not far from Rome, thanks to the skilful work of the Volpicelli family since four generations, produces and exports extra virgin olive oil, spreads and chestnuts. The target of the company is to produce and obtain the excellence in the production of chestnuts, sauces and extra virgin olive oil. The activity of the oil mill of the Volpicelli family, begins in the agricultural and rural realities of the mountainous town of Segni (RM).

The oil mill immediately became the point of reference for the community and its neighbouring countries, at that time was in the old town and could be reached with carts and mules. Our production philosophy is based on the principles of the highest quality with extreme attention to the agronomic procedures in chestnuts and olive groves, as well as in transformation processes, preservation and packaging.

The olives transformation takes place in the company oil mill. The stone mills of our mill, combined with the cold pressing of the olives through a gentle pressure process, as the ancient tradition of expert oil pressers, gives to the oil a unique taste for a product of excellent qualities. The chestnuts harvest, handmade and with the modern mechanical means, takes place in October. The rigorous organisation, that is the result of the competence and passion, leads to a valuable selection of chestnuts in which flavours of our land are exalted.

EARTH
TRADITION
PASSION



L'olio extra vergine di oliva Volpicelli

È caratterizzato da un colore verde intenso dovuto alle clorofille delle olive, dall'alto contenuto di polifenoli che conferisce un forte potere antiossidante e notevoli qualità nutrizionali. Gli oliveti coltivati nella parte più alta della tenuta di 27 ettari, oltre che in altre zone del territorio, permettono di ottenere un olio extravergine molto fruttato, dal colore verde intenso. Grazie alla tecnica di spremitura che ancor oggi è la stessa dell'epoca, estrazione a freddo con macchine in pietra e spremitura dolce, permettendo di estrarre dal frutto il meglio dell'essenza olearia in esso contenuta, questo Olio Extra Vergine di Oliva, preserva intatte le proprietà organolettiche del frutto, senza nessuna aggiunta, composto al 100% di olive.

Confezionato in bottiglie tipo "Fiorentina" e "Marasca" nei formati 250 cc, 500 cc, 750 cc. Disponibile anche in latte da 3 e 5 lt.



The Volpicelli's extra virgin olive oil is characterized by an intense green colour, due to the chlorophyll of olives from the high content of Polyphenols, which gives a strong antioxidant power and remarkable nutritional qualities. The olives groves cultivated in the highest part of the estate, which extends over a surface of 27 hectares, and also in other areas, allowing to obtain a very fruity extra virgin olive oil with intense green colour. Thanks to the pressing procedure that still today is the same of the past, cold extraction with stone mills and sweet squeezing, allowing to extract from the fruit the best of the essential oil contained therein, this Extra virgin olive oil, preserves intact the organoleptic properties of the fruit, without any addition, made up of 100% olives.

Packaged in bottles type "Fiorentina" and "Marasca" in 250 cc, 500 cc, 750 cc format (8,5 us fl oz, 16,90 us fl oz, 25,5 us fl oz). Also available in in 3L and 5L cans (101,5 us fl oz, 169,10 us fl oz).

L'antica tradizione
da esperti frantoiani

The ancient tradition
of expert millers



Olio extra vergine di oliva “GREZZO”

Oltre all'olio extra vergine d'oliva filtrato, produciamo anche un tipo di olio extra vergine d'oliva “grezzo” così chiamato perché non filtrato, ottenuto da olive coltivate e molite in Italia, imbottigliato così come esce dal frantoio per lasciare inalterate tutte le caratteristiche degli oli appena franti. Particolarmente indicato per chi gradisce esaltare il sapore del cibo con le note fruttate e decise dell'olio.

Confezionato in bottiglia “Marasca” nel formato da 750cc.
Disponibile anche in latte da 3 e 5L.

Extra virgin olive oil “GREZZO”

In addition to the extra virgin olive oil filtered, we also produce a type of extra virgin olive oil “grezzo” so called because it is not filtered, obtained from olives cultivated and pressed in Italy, bottled as well as leaving the mill to leave unchanged all the characteristics of freshly milled oils. Particularly suitable for those who like to exalt the flavour of the food with the fruity and decisive notes of the oil.

Packaged in bottle type “Marasca” in 750cc format (25,5 us fl oz).
Available also in 3 and 5 L cans (101,5 us fl oz, 169,10 us fl oz).

*Prodotti naturali
e Italiani al 100%*

*100% natural
and Italian products*



UN PRODOTTO DI ECCELLENZA 100% MADE IN ITALY IN UNA NUOVA VESTE

Da tempo pensavamo di dare, oltre alla qualità, un valore aggiunto al nostro olio extra vergine d'oliva; ed è così che è nata ESPERIENZA. La qualità dell'olio extra vergine d'oliva Volpicelli racchiusa in un'elegante bottiglia. È stato scelto un design moderno ed elegante affinché l'olio venga esaltato anche dal piacere degli occhi; il vetro scuro favorisce la conservazione delle proprietà organolettiche del prodotto mantenendo intatto il suo sapore armonico, intenso e fruttato.

AN EXCELLENT PRODUCT 100% MADE IN ITALY WITH A NEW LOOK

Since long time, we thought to giving, in addition to the quality, an added value to our extra virgin olive oil; and it is like this that is born ESPERIENZA. The quality of extra virgin olive oil Volpicelli enclosed in an elegant bottle. It has been chosen a modern and elegant design, so that the oil is exalted also by the pleasure of the eyes. The dark glass favors the preservation of the organoleptic properties of the product, keeping intact its harmonious, intense and fruity flavor.

*Un tocco raffinato e stuzzicante
alle tue ricette*

*A refined and appetizing touch
to your recipes*



Disponibile nel formato da 500cc.

Available in 500cc (16,90 us fl oz)
format.

**Ecco perchè il nostro
olio extra vergine d'oliva è differente.**

**That's why our
extra virgin olive oil is different!**



*E*strazione a freddo con macine in pietra
e spremitura dolce



*C*old extraction with stone mills
and sweet pressing

Le creme spalmabili

La scelta di creme alimentari che possiamo proporvi è davvero ricca: carciofi, peperoncino, zucca, olive, funghi, tartufi, tanti gusti di creme prodotte con olio extravergine di oliva, lavorate a mano secondo tecniche tradizionali che mantengono intatto nel tempo i loro sapori.

Le nostre creme possono essere utilizzate in vari modi secondo i vostri gusti. Sono un ottimo condimento su tartine e bruschette, piatti freddi, carni, formaggi e condimento per paste asciutte. Pronte per l'uso, possono essere servite concentrate oppure diluite con olio extra vergine d'oliva, panna a seconda dei gusti. Ecco alcuni gusti della nostra vasta gamma di creme con olio extra vergine d'oliva:

Le nostre creme come condimenti... basta diluirle con il prodotto desiderato e utilizzarle direttamente sulle pietanze. Vasetti disponibili nei formati da 90gr e 210gr



Pasta con crema di carciofi

Aggiungete alla pasta la nostra crema di Carciofi, pancetta croccante, panna da cucina per ottenere un piatto dal sapore unico e inconfondibile.

The spreads

The wide range of spreads that we can propose is really rich: artichokes, hot peppers, pumpkin, olives, mushrooms, truffles, different tastes of spreads produced with extra virgin olive oil, hand-craft according to traditional techniques that keep their tastes intact over time. The spreads are an excellent condiment on tarts, bruschetta (toasted bread), cold dishes, meats, cheeses, and as pasta sauce. Ready to be used, they can be served concentrate or diluted with extra virgin olive oil, cook cream according to taste.

Some tastes of our range of spreads with our extra virgin olive oil: black olives, olives and lemon, olives and orange, artichokes, artichokes and almonds, garlic and hot peppers, truffled olives, porcini mushrooms, truffled mushrooms, truffled pumpkin, truffled.

Our spreads as sauce...it is enough to dilute them with the desired product and using them directly on the food. Glass jar available 90gr and 210gr.



Pasta with artichokes spread

Add to the pasta our artichokes spread, crispy bacon, cooking cream to get a dish with a unique and unmistakable flavour.



Il Marrone biologico di Segni si riconosce dalla forma ovale e dalle dimensioni notevolmente più grandi rispetto alle altre varietà. Il colore esterno della buccia è tra il marrone scuro tendente al rosso, presenta la superficie lucida, con striature di diverse tonalità. La polpa interna molto compatta, color giallino è estremamente croccante e piacevole da mordere, mentre dopo la cottura mantiene una pastosità tendente allo sfarinamento. Il gusto particolarmente accentuato gradito al palato si accompagna alla praticità nella separazione dalla buccia, il suo profumo di sottobosco esalta il sapore ricco, con una dolcezza unica.

I nostri marroni biologici vengono coltivati e raccolti nei nostri castagneti, selezionati e confezionati nella nostra azienda, pronti per essere assaggiati.

The biological chestnut of Segni can be identified by its oval shape and by the size bigger than the other varieties.

The external colour of the peel is dark brown tending to red, it presents a shiny surface with stripes of different shades. The inner pulp, very compact, yellow, is extremely crispy and pleasant to bite, while after cooking keeps a softness tending to chalking. The particularly accentuated taste, pleasing to the palate, is accompanied by practicality in the separation of the peel and its fragrance of undergrowth exalts the rich flavour with a unique sweetness.

Our biological chestnuts are grown and harvested in our chestnut groves, selected and packaged in our company, ready to be tasted.





Dolci momenti - Sweet moments

Nella pasticceria è apprezzato per la realizzazione di marron-glacè e nella preparazione di farine. Particolarmente saporiti, una volta cotti, i marroni prediligono l'abbinamento a vini rossi, meglio se giovani o novelli, fruttati.

In the pastry shop is appreciated for the production of marron-glacè and in the preparation of flours. Particularly tasty, once cooked, the chestnut prefer the combination of red wines, better if young or new wine, fruity.

Croccante e piacevole
da mordere

Crispy and pleasant
to bite



Volpicelli

AGRIVOLPICELLI

Vittozzi Anna Maria

Via Traiana, 21 - Via Marzano

0037 Segni (Roma) Italy

Tel./Fax +39 06.97080415

Mob. +39 328 1528487

www.agrivolpicelli.it - info@agrivolpicelli.it