

Mfo

MANCINO

frantoio oleario

Nel cuore della Puglia.



La nostra storia, la nostra terra.

Nelle tranquille campagne di Gioia del Colle, nel cuore del territorio pugliese, sorge il nostro frantoio oleario, abbracciato da uliveti centenari.

Il legame con le nostre radici è autentico e profondo. Essere frantoiani è un dono, un'arte rarissima. Il prezioso olio extra vergine di oliva, che produciamo da generazioni, è il nostro ringraziamento a questa terra unica.





FRANTOIO MANCINO

Negli anni, abbiamo
imparato a conoscere l'ulivo
e a prendercene cura.

*Dalle nostre dolci colline fino a raggiungere il
mare gli uliveti secolari ci regalano ancora oggi la
sensazione di immergersi in un paesaggio eterno,
rimasto intatto nei secoli.*

CATALOGO 2018



FRANTOIO MANCINO

Il periodo della raccolta.

Le olive vengono accuratamente selezionate, già sulla pianta, al giusto grado di maturazione. Il profumo si diffonde nell'aria, il chiassoso lavoro delle macchine in produzione fa da sottofondo alle nostre giornate.

CATALOGO 2018

“Ogni goccia d’olio
racchiude in sé la
Puglia più autentica.”





MATERIA COLLECTION

AGRUMATI ED INFUSI

*Condimenti realizzati con agrumi,
erbe aromatiche e spezie 100% naturali,
provenienti esclusivamente da coltivazioni italiane.
Qualità ed estetica senza compromessi.*

MATERIA
COLLECTION

~

Condimento a base di
olio extra vergine di oliva

100% ITALIANO



ARANCIA



LIMONE

MATERIA
COLLECTION

~

Condimento a base di
olio extra vergine di oliva

100% ITALIANO



MANDARINO



AGLIO



PREZZEMOLO



PEPERONCINO

MATERIA
COLLECTION

~

Condimento a base di
olio extra vergine di oliva

100% ITALIANO

MATERIA
COLLECTION

~

Condimento a base di
olio extra vergine di oliva

100% ITALIANO



BASILICO



ORIGANO

MATERIA
COLLECTION

~

Condimento a base di
olio extra vergine di oliva

100% ITALIANO



ROSMARINO



MENTA



GAIA COLLECTION

ESSENZA SUBLIME

*Il gusto del miglior extra vergine
di oliva estratto a freddo in tutta la sua
bellezza. Originale e di classe.*

GAIA
COLLECTION

~

Olio extra
vergine di oliva

100% ITALIANO



100% italiano

di oliva

AVORIO



100% italiano

di oliva

LILLA

GAIA
COLLECTION

~

Olio extra
vergine di oliva

100% ITALIANO

GAIA
COLLECTION

~

Olio extra
vergine di oliva

100% ITALIANO



ROSA



ARANCIO



VERDE



AZZURRO

SUNSET

RICCO ED EQUILIBRATO

*Particolarissimo blend del territorio
di Gioia del Colle e dintorni, dalla struttura
vellutata al palato. Gusto rotondo nelle sue
componenti di amaro e piccante.*

SUNSET

~

Blend di
cultivar locali

FRUTTATO MEDIO



PURE WHITE

FRAGRANZA AROMATICA

Prodotto da una sapiente selezione di olive biologiche autoctone. Olio elegantissimo dal carattere robusto ma ben disposto al palato, con netti toni erbacei e di carciofo e ricco di polifenoli.

PURE WHITE

~

Biologico

FRUTTATO INTENSO



DEEP BLUE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

*Olio prezioso ed elegante, frutto di una sapiente
selezione di olive coltivate esclusivamente in Puglia
e caratterizzato da un gusto fruttato verde,
piacevolmente permeato di carciofo, mela ed erba.*

DEEP BLUE

~

Olio extra
vergine di oliva

I.G.P.





“Tutta l’eccellenza
pugliese racchiusa
in un packaging
unico ed elegante.”

CUORI COLLECTION

MONOCULTIVAR

*Sorprendente viaggio sensoriale attraverso
le note aromatiche di cultivar diverse
per un crescendo di gusto e di profumi.*

CUORI
COLLECTION

~

Olio extra
vergine di oliva

100% ITALIANO



CIMA DI MELFI
fruttato leggero



PERANZANA
fruttato medio



CORATINA
fruttato intenso

GIFT BOX

COMPONI IL TUO REGALO

*Scegli le tue preferite tra
Gaia e Materia Collection
e crea il tuo regalo perfetto.*

GIFT BOX

~

Olio extra
vergine di oliva

100% ITALIANO



MATERIA GIFT BOX

COMPONI IL TUO REGALO

*Scegli il tuo preferito tra gli olii della
Collezione Materia.*

CUBOTTO

~

Olio extra
vergine di oliva

100% ITALIANO



1x250ml



GIFT BOX

~

Olio extra
vergine di oliva

100% ITALIANO



4x50ml

DOVE SIAMO

~



Frantoio Oleario

Via San Domenico, 3000

Showroom

Via Federico II di Svevia, 1081
70023 Gioia del Colle BA

T. +39 080 3483350

M. +39 334 6310400

E. info@oliomancino.it

www.oliomancino.it



MANCINO

frantoio oleario

www.oliomancino.it