

Olio

Extra Vergine di Oliva

Olivenöl extra



Poldo



Le origini

Poldo Service nasce come azienda specializzata nella progettazione e realizzazione di aree verdi, pubbliche e private.

Con la passione e l'amore per la natura e le piante, un ramo aziendale si è specializzato nell'olivicoltura, quindi al derivato del frutto dell'olivo:

l'olio extravergine di oliva.

Siamo dei grandi appassionati del settore olivicolo ed oleario e perseguiamo i seguenti obiettivi:

- realizzare produzioni di eccellenza;
- divulgare a più persone possibile la conoscenza delle proprietà e qualità che questo alimento offre.



Der Anfang

Poldo Service wird als Fachbetrieb zur Bepflanzung und Pflege von privaten und öffentlichen Grünflächen und Gärten gegründet.

Mit unserer Leidenschaft für Natur und Pflanzen hat sich ein Bereich unseres Unternehmens auf den Olivenanbau, und hier besonders auf die Herstellung von **nativem Olivenöl extra** spezialisiert.

Unsere Ziele im Bereich Oliven und Olivenöl sind:

- exzellente Produkte
- so vielen Personen wie möglich das Bewusstsein stärken und die hervorragenden Eigenschaften und Qualitäten, die ein solches Produkt hervorbringt, zu erkennen.

Il nostro processo produttivo

Le olive sono raccolte in modo semi-manuale con agevolatori.

Entro 24/36 ore dalla raccolta le olive vengono trasformate in olio extravergine di oliva tramite un macchinario a centrifuga a tre fasi a coltelli

Durante la lavorazione non viene superata la temperatura di 26/27 gradi centigradi.



Unser herstellungsverfahren

Die Olivenernte wird halbmanuell mit Hilfsgeräten durchgeführt.

Innerhalb von 12-24 Stunden nach der Ernte werden die Oliven in Zentrifugen in natives Olivenöl extra extrahiert.

Bei diesem Vorgang wird nie eine Temperatur von 26-27°C überschritten.



I NOSTRI OLI / UNSERE ÖLE

Blended



Bottiglia Flasche

100 ml
250 ml
500 ml

Caratteristiche dell'Olio / Eigenschaften des Öls

*Fruttato leggero, profumi di oliva matura che rimandano alla mela gialla o al frutto della mandorla
Gusto morbido e delicato, meno persistente rispetto agli altri oli*

Abbinamenti: ideale per qualsiasi piatto, si adatta in particolar modo a portate di media struttura come: orecchiette e cime di rape, fave e cicorie, carni bianche, pesce al vapore, insalate, etc...

Leicht fruchtig, mit Duftnote der reifen Olive in Richtung gelber Apfel oder Mandelfrucht. Weich und delikat im Geschmack, weniger persistent als andere Öle.

Kombination: ideal für jedes Menü, speziell geeignet für Gerichte wie Orecchiette mit Rübekrautspitzen, Saubohnen mit Chicorée, helles Fleisch, gedünsteter Fisch, Salate usw.



**Lattina
Kanister**

250 ml
3 Lt
5 Lt

Che cos'è il blend?

Il blend è un olio prodotto con l'insieme di diverse varietà di olive raccolte.

In base alle caratteristiche richieste dal cliente riusciamo a produrre un blend "su misura" mescolando i vari monovarietali.

Il risultato che si ottiene è una tipologia di olio di ottima qualità ma con caratteristiche leggermente meno marcate.

Was ist blend?

Blend ist ein Mischprodukt aus verschiedenen Oliven-sorten. Wir können dem Kundenwunsch gerechte blend herstellen, die aus verschiedenen sortenreinen Arten „auf Maß“ miteinander vermischt werden. Als Ergebnis erzielen wir ein Öl höchster Qualität mit etwas weniger deutlich ausgeprägten Charaktereigenschaften.



Monovarietale di Leccino/ Leccino sortenrein



**Bottiglia
Flasche**

100 ml
250 ml
500 ml

Monovarietale di Raggia/ Raggia sortenrein



**Bottiglia
Flasche**

100 ml
250 ml
500 ml

Caratteristiche dell'Olio / Eigenschaften des Öls

*Fruttato medio con toni erbacei
Gusto dolce, note di amaro e piccante
Abbinamenti: pietanze delicate*

*Fruchtig medium mit Kräuternoten
Süßlicher Geschmack mit herben und scharfen Noten
Kombination: delikate Gerichte*

Caratteristiche dell'Olio / Eigenschaften des Öls

*Fruttato medio con toni erbacei
Sentore di mandorla verde
Abbinamenti: pesce arrosto, primi piatti, contorni, carni rosse*

*Fruchtig medium mit Kräuternoten
Nuancen der grünen Mandel
Kombination: Fisch von Grill, Vorspeisen, Beilagen
rotes Fleisch*

Monovarietale di Coratina/ Coratina sortenrein



Bottiglia Flasche

100 ml
250 ml
500 ml

Caratteristiche dell'Olio / Eigenschaften des Öls

*Fruttato netto di oliva
Sentore di mandorla verde fresca.
Gusto complesso e raffinato, note vegetali di carciofo,
lattuga e mandorla, retrogusto piccante ben bilanciato e
armonizzato.
Abbinamenti: arrosti di carne, zuppe di legumi, bruschet
te di pane abbrustolito sui carboni e condito con sale,
pomodori, aglio e rucola.*

*Deutlicher Olivenfruchtgeschmack. Nuancen der
frischen grünen Mandel. Runder und eleganter Gesch-
mack mit Noten von Artischocke, Lattugasalat und
Mandel und einem ausgewogen harmonisch scharfen
Abgang.
Kombination: Grillfleisch, Gemüsesuppen, Bruschette
vom Holzgrill verfeinert mit Salz, Tomaten, Knoblauch
und Rucola.*



Monovarietale di Picholine/ Picholine sortenrein



Bottiglia Flasche

100 ml
250 ml
500 ml

Caratteristiche dell'Olio / Eigenschaften des Öls

*Esuberante e avvolgente bouquet di sentori di carciofo, pomodoro verde e fiori di campo.
Gusto intenso, persistente, pulito, sensazioni di piccante ed equilibrate percezioni di amaro.
Abbinamenti: piatti dalla struttura importante, quali carni rosse, zuppe di legumi o il classico polpo alla brace pugliese.
Siamo tra i pochi in Italia a produrre questo monovarietale.*

Einnehmend überschwengliches Bouquet mit Noten von Artischocke, grüner Tomate und Wildblüten.

Intensiver Geschmack, persistent, rein, mit einer Empfindung von Schärfe und ausgewogener Wahrnehmung von Bitterkeit.

Kombination: Hauptgerichte wie rotes Fleisch, Gemüsesuppen oder gegrillter Tintenfisch nach Apulienart.

Wir sind einer der wenigen italienischen Hersteller dieses sortenreinen Öls.

Che cos'è il monovarietale?

Il monovarietale è l'olio prodotto con un'unica tipologia di oliva. Esistono molti tipi di oliva a seconda della loro origine e locazione geografica. Ogni varietà sprigiona caratteristiche diverse in base alla tipologia dell'impianto all'esposizione e alla locazione geografico-climatica.

La raccolta deve essere pertanto molto accurata scegliendo il tempo idoneo di maturazione in base alla varietà.

Il risultato che si ottiene è una tipologia di olio che in base alla varietà ha delle caratteristiche estreme.

Was ist „sortenrein“?

Sortenrein ist, wie der Name sagt, ein Öl, das aus nur einer Olivensorte hergestellt wird. Es gibt eine Vielfalt an Olivensorten, abhängig von Ursprung und geographischer Lage. Jede Sorte entwickelt unterschiedliche Eigenschaften je nach Pflanze sowie geographischer und klimatischer Ausrichtung.

Der Erntezeitpunkt ist ein sehr akkurat gewählter Moment der Reife für jede Varietät. Das Ergebnis ist ein Öl das für jede Sorte ausgeprägte Eigenschaften entwickelt.



**Lattina
Dose**

250 ml
500 ml

I nostri oli sono inoltre disponibili in questa comoda lattina da 0,250 e 0,500 Lt.

Unsere Öle sind auch in diesen praktischen Dosen mit 250 ml und 500 ml Inhalt erhältlich.

Olio al peperoncino / Öl mit Chili



**Bottiglia
Flasche**

100 ml
250 ml

Caratteristiche dell'Olio / Eigenschaften des Öls

*Condimento al peperoncino
a base di olio extravergine di oliva e peperoncino
Prodotto senza utilizzo di aromi ma solo da frangitura di olive
insieme a peperoncini freschi, indicato a crudo per
condimento di verdure bollite, pizza, primi piatti.*

*Chiligungewürz auf Basis von nativem Olivenöl extra und Chili.
Ohne Einsatz von Aromen sondern ausschließlich durch
Pressen der Oliven zusammen mit frischem Chili hergestellt
und geeignet zum Verfeinern von gedünstetem Gemüse,
Pizza, Vorspeisen.*



Olio al limone / Öl mit Zitrone



Bottiglia Flasche

100 ml
250 ml

Caratteristiche dell'Olio / Eigenschaften des Öls

*Condimento al limone
a base di olio extravergine di oliva e limone
Prodotto senza utilizzo di aromi ma solo da frangitura di
olive insieme ai limoni freschi, indicato a crudo
per condimento di verdure, pesce e carni.*

Citrusgewürz

*Auf Basis von nativem Olivenöl extra und Zitrone.
Ohne Einsatz von Aromen sondern ausschließlich
durch Pressen der Oliven zusammen mit frischen
Zitronen hergestellt und geeignet zum Verfeinern von
Gemüse, Fisch und Fleisch.*





Olio Extravergine di Oliva e salute

L'olio extravergine di oliva di qualità, contiene i polifenoli, che hanno proprietà antiossidanti per eccellenza.

I polifenoli conferiscono all'olio stabilità, qualità nutrizionali e salutistiche oltre che peculiarità sensoriali. Con l'assimilazione giornaliera di 20/30 g di olio extravergine d'oliva grazie agli antiossidanti si ha un effetto benefico: ritardano l'invecchiamento, prevengono i tumori, l'arteriosclerosi, riduce l'infiammazione della artrite reumatoide e altre malattie; inoltre un nuovo studio statunitense, del National Institute of General Medical Sciences of the National Institutes of Health hanno scoperto che protegge contro il morbo di Alzheimer. All'aumentare di questo valore aumentano, quindi, le qualità benefiche dell'olio e anche il periodo di conservazione dell'olio stesso, si perchè i polifenoli rallentano l'invecchiamento sia dell'olio stesso e di chi lo assume. L'olio extravergine di oliva è ricco di grassi monoinsaturi (in particolare l'acido oleico) ed è quindi in grado di abbassare i livelli di LDL (colesterolo cattivo) e di alzare quelli di HDL (colesterolo buono).

Natives Olivenöl extra und Gesundheit

Hochwertiges natives Olivenöl extra enthält Polyphenole die ausgezeichnete antioxidative Eigenschaften besitzen.

Polyphenole verleihen dem Öl neben den Geschmackseigenschaften Stabilität, Nährwert sowie gesundheitliche Wirkungen. Schon durch tägliche Einnahme von nur 20-30 g nativem Olivenöl extra wird durch die Antioxidantien eine wohltuende Wirkung erreicht: Verlangsamen des Alterungsprozesses, antikarzinogene Wirkung, hilfreich gegen Arteriosklerose, entzündungshemmend bei Rheumaerkrankungen sowie weiteren Krankheiten. Eine Studie des amerikanischen National Institute of General Medical Sciences of the National Institutes of Health hat eine schützende Wirkung vor der Erkrankung an Alzheimer belegt.

Die positive Wirkung der Polyphenole wirkt sich somit sowohl auf das Öl selbst als auch den Verbraucher aus, indem es den Alterungsprozess verlangsamt. Natives Olivenöl extra ist reich an einfach ungesättigten Fettsäuren (im Besonderen an Ölsäure), die cholesterinsenkend (beim LDL-Wert) und positiv auf den HDL-Wert wirken.



Confezioni personalizzate
Individuell gestaltete Verpackungen



Bomboniere o gadget aziendali
Hochzeits- und Firmengeschenke



Confezioni e cesti natalizi personalizzati
Individuelle Weihnachtsgeschenkpäckungen



**Scatola con 3 bottiglie da 0.250 lt con diversi oli:
leggero, medio e forte.
Karton mit 3 Flaschen a 250 ml verschiedener Öle:
Leicht, mittel, intensiv**



**Scatola con 5 tipologie di oli con tonalità dal più leggero
al più forte.
Karton mit 5 Flaschen Öl vom leichtesten zum intensivsten.**



**Scatola con 3 bottiglie da 0.100 lt con diversi oli:
leggero, medio e forte.
Karton mit 3 Flaschen a 100 ml verschiedener Öle:
Leicht, mittel, intensiv**



**Oliera in legno con tre bottiglie da 0.100 lt con diversi oli,
per la carne, per la verdura, per il pesce.
Holzgestell mit 3 Flaschen a 100 ml verschiedener Öle
für Fleisch, Gemüse, Fisch.**

GAMBERO ROSSO®

2014
Oli
d'Italia



Monocultivar Picholine
Poldo
Marche

Tre Foglie 2014

Guida realizzata
con la partecipazione di



*Nell'anno 2014 il Monovarietale di Picholine ha ottenuto il prestigioso premio GAMBERO ROSSO con TRE FOGLIE.
2014 ist unser Öl Picholine sortenrein mit dem angesehenen GAMBERO ROSSO Preis mit 3 Blättern ausgezeichnet worden.*



Promotori e contributi



POSIDONIA

Patrocinio e contributi



REGIONE MARCHE



C.N.O.
U.N.A.PROL.
U.N.A.S.C.O.
FEDEROP

PREMIO NAZIONALE 2013

L'ORO D'ITALIA

4° Concorso degli Oli Extravergini di Oliva Italiani



Menzione di Qualità

fruttato medio - monovarietale

Poldo Service - CastelFidardo AN

Olio *Poldo Service Monovarietale Coratina - Coratina*

Presidente del Concorso / Presidente O.L.E.A.

Elmer Fouca

09 Febbraio 2013 Loro

Carissimo del Concorso

Giorgio Storti

Nell'anno 2012/2013 il Monovarietale di Coratina è risultato uno tra i migliori oli delle Marche e tra i premiati d'Italia.
2012/2013 ist unser Monovarietale di Coratin als eines der besten Öle aus den Marken und unter den ausgezeichneten Ölen Italiens prämiert worden.



Premio Internazionale 2013
International Award

L'Oro dei Due Mari®

The Gold of the Two Seas

2° Concorso per gli Oli Extravergini di Oliva dell'Adriatico e dello Ionio
2° Competition for Extra Virgin Olive Oils of the Adriatic and Ionian

Attestato di Qualità / Certificate of Quality

fruttato medio - monovarietale / medium fruity - monovariety

PoldoService

(Castelfidardo - AN - ITA)

Poldo Service Monovarietale Coratina

Presidente del Concorso / President of O.I.S.A.

Ettore Franca

Firma (RT, 17 marzo) 2013

Coordinatore del Concorso

Giorgio Sarcinelli

O.I.S.A. - Società Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti / International Society of Sensory Analysis and Food Culture / Internationale Gesellschaft für Sensorische Analyse und Lebensmittelkultur
Etiqa International de l'Analyse Sensorielle et de la Culture Alimentaire / Measuring the Soul's Fragrance of Food / Culture France

8

Nell'anno 2012/2013 il Monovarietale di Coratina è risultato uno tra i migliori oli delle Marche e tra i premiati d'Italia.
2012/2013 ist unser Monovarietale di Coratin als eines der besten Öle aus den Marken und unter den ausgezeichneten Ölen Italiens prämiert worden.

NON SOLO OLIO / NICHT NUR OLIVENÖL

Vino di visciola / Vino di visciola



Bevanda aromatizzata a base di vino e visciole

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: forte sentore di amarena, ciliegia, viola e marasca

Sapore: pulito, elegante ed armonico

Abbinamenti: eccellente con i dolci tradizionali, gelati, torte di frutta, cioccolato

Temperatura di servizio: 12°/14° C

METODO DI PRODUZIONE

Questo vino da dessert nasce da un'antica ricetta di metà '800. Le visciole (prunus cerasus) appena raccolte sono messe a macerare con lo zucchero e ad Ottobre vengono fatte rifermentare con mosto pregiato proveniente da uve rosse dei nostri vigneti.

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Grado alcolico: 14.50% Vol.

Mit Sauerkirsche verfeinertes Rotweingetränk

EIGENSCHAFTEN

Farbe: Rubinrot mit Violetttonung

Aroma: Intensiver Sauerkirsch- und Morellenaroma.

Geschmack: rein, elegant und harmonisch

Kombination: eignet sich ausgezeichnet zu traditionellem Gebäck, Eis, Obsttorten, Schokolade

Serviertemperatur: 12 - 14°C

HERSTELLPROZESS:

Dieser Dessertwein stammt von einem antiken Rezept aus dem 18. Jhd.

Die Sauerkirschen (prunus cerasus) werden sofort nach der Ernte mit Zucker vermengt und im Oktober durch die Zugabe von Most aus ausgesuchten lokalen roten Trauben vergärt.

Flaschengärung: 2 Monate

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Aceto di vino rosso / Rotweinessig



Aceto di vino Rosso Conero DA UVE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

L'aceto viene prodotto, in località Finestre Rosse di Camerano (AN), da uve di Montepulciano.

L'esposizione favorevole, la coltivazione biologica e il rispetto delle caratteristiche naturali delle piante, producono un'uva di rara bellezza e potenza. Parte del vino Rosso Conero prodotto con queste uve viene utilizzato per produrre questo aceto, attivato da una "madre" più vecchia di 50 anni, secondo il metodo classico marchigiano. Acetificazione naturale senza acetificanti artificiali, coloranti e conservanti.

Maturato per almeno 6 mesi in tini d'acciaio.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: colore rosso-violaceo, carico e lucente.

Profumo: Intenso, persistente, penetrante, gradevole di spiccata acidità.

Gusto: intenso, secco.

Acidità totale: 8,5 per mille minimo usualmente

Abbinamenti gastronomici: verdure crude o cotte, condimenti in cui è richiesto l'aceto (anche per la pasta), salse per lessi ed arrosti.

Weinessig Rosso Conero AUS BIOLOGISCHEM ANBAU

Der Essig wird im Anbaugebiet Finestre Rosse di Camerano (AN) aus der Traube Montepulciano gewonnen.

Eine günstige Exposition, die biologische Anbauweise sowie der Inhalt von natürlichen Pflanzeigenschaften erschaffen eine Traube von seltener Schönheit und Kraft. Ein Teil des so produzierten Rotweins Rosso Conero wird zur Gewinnung dieses Essigs nach klassischer Methode aus den Marken mit einer mehr als 50 Jahre alten Essigmutter verwendet: natürliche Gärung ohne künstliche Gärstoffe, Farb- oder Konservierungsstoffe und für mindestens 6 Monate in Stahlbottichen gereift.

Organoleptische Eigenschaften:

Aussehen: leuchtend rötlich-violette Farbe

Aroma: durchdringend intensiv, persistent, mit angenehm starker Säure.

Geschmack: intensiv, trocken.

Säuregehalt: mindestens 8,5 Promille im Durchschnitt

Kombination: rohes und gekochtes Gemüse, Würzung bei der Essig verlangt ist (auch zu Nudelgerichten), Soßen für Gekochtes und Braten.

Olive verdi dolci / Süße grüne Oliven



In busta da 200 gr / In 200 g Verpackung

*Ingredienti: Olive, acqua e sale /
Inhalt: Oliven, Wasser und Salz*

Olive alla marchigiana / Oliven alla marchigiana



In busta da 200 gr / In 200 g Verpackung

*Ingredienti: Olive, olio di semi di girasole, aglio, finocchio,
peperoncino e sale /
Inhalt: Oliven, Sonnenblumenkernöl, Knoblauch, Fenchel,
Chili und Salz*

Olive verdi condite / Gewürzte grüne Oliven



In busta da 200 gr / In 200 g Verpackung

*Ingredienti: Olive, olio di semi di girasole, aglio peperoncino,
prezzemolo e sale /
Inhalt: Oliven, Sonnenblumenkernöl, Knoblauch, Chili,
Petersilie und Salz*

Lupini / Lupinensamen



In busta da 200 gr / In 200 g Verpackung

*Ingredienti: Lupini, acqua e sale /
Inhalt: Lupinensamen, Wasser und Salz*

**DOVE TROVARE I NOSTRI PRODOTTI:
UNSERE PRODUKTE FINDEN SIE IN:**

USA:

GASTRONAMERICA 171 Fairview Avenue
Rutherford, NJ 07070

JAPAN:

LCI イタリアカルチャースタジオ
東京都武蔵野市吉祥寺南町 2-29-5 TEL 0422-24-8897
<http://italia.ocnk.net>

DEUTSCHLAND:

Agroalimentare Aselio, 78166 Aasen

AUSTRIA:

Hotel Norica, Kaiser-Franz-Platz 3
5630 Bad Hofgastein

FRANCIA:

Melting Food Sarl, Rue Jean Letienne 75
62300 Lens. Tel. 0754.840439

ITALIEN:

LOMBARDEI:

Enoteca Calò Via De Gasperi Alcide 2,
21057 Olgiate Olona (VA)

EMILIA ROMAGNA:

Enoteca La Cantina Via Toscana 105d,
40141 Bologna (BO)

TRENTINO:

La Taverna Anema e Core, via Garibaldi, 43
38060 Villa Lagarina (TN)

Enoteca Valentini, Streda do Ruf Antermont, 6
38032 Canazei (TN)

VENETO:

Cantine del Vino già Schiavi, Fondamenta Nani, 992
30123 Dorsoduro, Venezia (VE)

MARKEN:

Trattoria Norma P. Giovanni XXIII, 60025 Loreto (AN)

Il Buono delle Marche, Corso Boccalini 81
60025 Loreto (AN). Tel/Fax 071.970766

Villa Romita, Direttissima del Conero 33 60021 Camerano (AN)

Filotea, Via Primo Maggio, 56

60131 Ancona (AN) Tel. 071.2181262

Ristorante Pippo, Via Giacomo Matteotti 32,
60022 Castelfidardo (AN) Tel. 071.7808543

Vino Birra e Fantasia, Via Carlo Marx 60

60022 Castelfidardo (AN) Tel. 071.9020360

Enoteca Azzurra, Via Flaminia, 90, 60026 Numana (AN)

Ristorante il Cucale, Via Litoranea 103,
60026 Numana (AN) Tel. 071.7390135

Hotel ristorante Villa Sirena, Via del Golfo 24,
60026 Numana (AN) Tel.071.9330850

Gallery Hotel, via Falleroni 85
62019 Recanati (MC) Tel. 071.981914

SIETE I BENVENUTI / SIE SIND HERZLICH WILLKOMMEN

Su prenotazione si effettuano visite all'azienda agricola e all'uliveto.

Siamo inoltre a disposizione per organizzare tour alla scoperta della cultura, dell'agricoltura, della gastronomia e di molte altre piacevoli sorprese che la nostra regione offre.

Saremmo lieti di avervi nostri ospiti.

Tutti i nostri prodotti possono essere spediti ovunque in tempi brevi.

Auf Anfrage führen wir Sie durch unseren Landwirtschaftshof und unseren Olivenhain. Darüber hinaus organisieren wir Touren zur Entdeckung von Kultur, Landwirtschaft, Gastronomie und weiteren schönen Überraschungen, die unsere Region bieten.

Wir würden Sie gern als Gast begrüßen dürfen. All unsere Produkte können auch kurzfristig überall hin versendet werden.



Dove siamo / Hier sind wir



Coordinate / Koordinaten

43.457680 , 13.553637



di Polacco Lorenzo

C.da monte Figuretta, 6 Castelfidardo
60022 ANCONA



www.poldoservice.it



info@poldoservice.it



+39 3339776338



www.facebook.com/ditta.poldo



Lorenzo Polacco

Cod. fisc. PLC LNZ 73 A 17 G 157 M
P.IVA: 02217930425