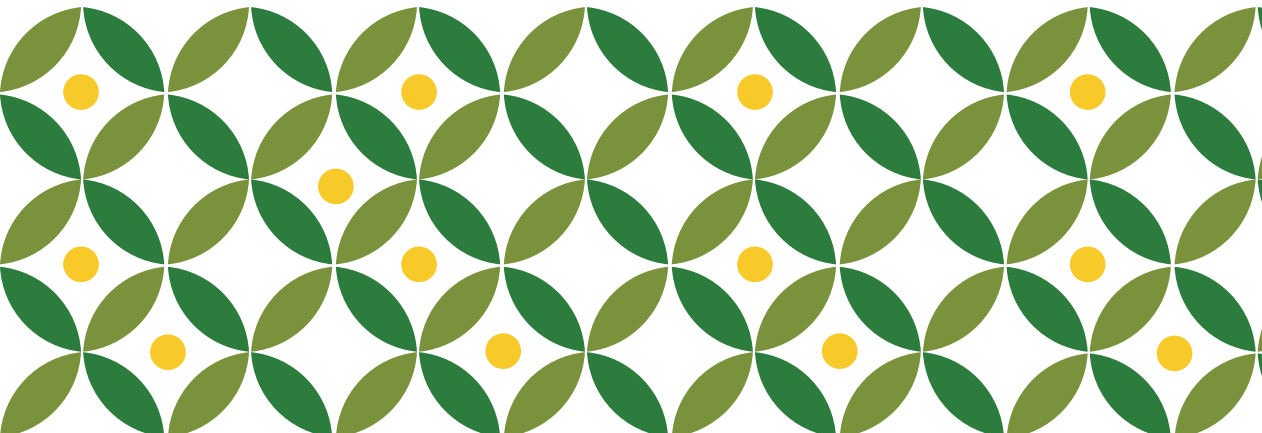




THE TRADITION OF TOMORROW.



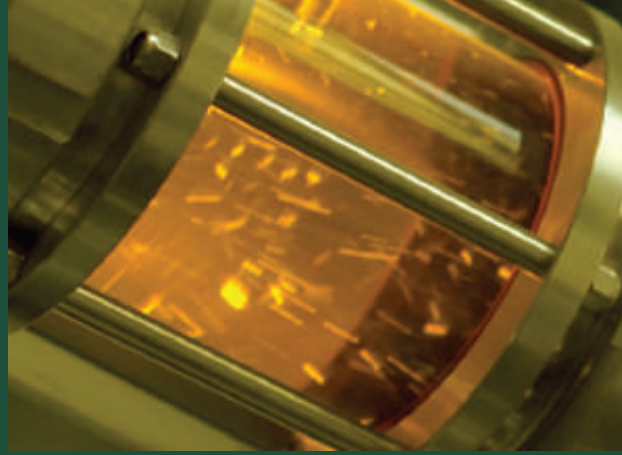
이탈리아 셰프들이 가장 선호하는 NO.1 브랜드
(2014, 이탈리아 닐슨 리서치)

올리타리아는 오랜 경험을 바탕으로
이탈리아의 전통적인 맛과 향이 살아있는 건강한 제품을 생산하는 오일 브랜드입니다.
현재 118개국에 수출하고 철저하고 엄격한 품질 관리로 이탈리아 셰프들이
가장 선호하는 브랜드로 선정되었습니다. NON-GMO 원료만을 사용하여 수확 후
24시간 안에 cold-pressing (냉압착) 공법으로 생산하고 생산 즉시 유통기한이 표기되어
이탈리아에서 직수입되는 완제품입니다.



Process

최첨단 품질 관리 온도 시스템을 갖춘 Olitalia는 16-18°의 일정한 온도를 유지하며 여과과정에서 발생하는 열 충격을 방지합니다.



하이테크 솔루션과 전통적인 방법을 결합한 Olitalia 제품은 우수한 품질을 인정받아 전 세계적으로 확대되고 있습니다.



The Highest Quality Standards

BRC- Global Standard for Food Safty



IFS- International Food Standard



UNI EN ISO 9001:2008



BIO EUROPA



HALAL FOOD



KOSHER FOOD





해바라기유

SEED OIL

OLIVE OIL

AVOCADO OIL

AROMA OIL

BALSAMIC VINEGAR

WINE VINEGAR

- 해바라기씨 100% (이탈리아 직수입 완제품)
- 세계적으로 품질을 인정 받은 우수한 품종으로 생산한 쿠킹 오일
- 다른 오일에 비해 발연점이 높아 고온에서도 깨끗하게 요리 가능
- 무향, 무취의 깔끔한 오일로 요리 본연의 맛을 그대로 유지
- 튀김이나 부침 요리에 사용하면 한 층 더 바삭하고 고소한 맛을 느낄 수 있음



[Easy Recipe]



튀김가루로 반죽을 한 뒤 오징어에 옷을 입혀 튀겨낸다.
레몬즙을 살짝 뿌려먹거나 칠리소스 등을 곁들여 먹는다.

| | | | | |
|-------------|-------|-------|--------|-------|
| 규격 (ml) | 250 | 500 | 750 | 1,000 |
| 권장소비자가 | 5천원 | 8.5천원 | 11.5천원 | 14천원 |
| 박스당 입수 (ea) | 12 | 12 | 12 | 9 |
| 유통기간 (개월) | 24 | 24 | 24 | 24 |
| 제조국 | Italy | Italy | Italy | Italy |



포도씨유

SEED OIL

OLIVE OIL

AVOCADO OIL

AROMA OIL

BALSAMIC VINEGAR

WINE VINEGAR

- 백화점 유지류 포도씨유 부문 매출 1위
- 포도씨 100% 오일 (이탈리아 직수입 완제품)
- 매년 한정적으로 생산하는 고급 식물성 오일
- 무향, 무취의 깔끔한 오일로 요리 본연의 맛을 그대로 유지
- 튀김이나 부침 요리에 사용하면 한 층 더 바삭하고 고소한 맛을 느낄 수 있음



[출처: 2017 유통업체연감]

| 순위 | 제조사 | 제품명 |
|----|-------|----------------|
| 1 | 서영이앤티 | 올리타리아 포도씨유 1L |
| 2 | A사 | 모OO 포도씨유 1L |
| 3 | B사 | 청OO 포도씨유 900ML |
| 4 | C사 | 보OOO 포도씨유 1L |

[Easy Recipe]



채소, 생선, 고기, 밀가루 반죽 등으로 다양하게 만들 수 있는 한식 전. 기름이 충분히 달궈졌을 때 재료를 넣어야 기름을 적게 흡수하면서 재료와 반죽이 분리 되지 않는다.

| | | | | |
|-------------|-------|-------|-------|-------|
| 규격 (ml) | 250 | 500 | 750 | 1,000 |
| 권장소비자가 | 8천원 | 14천원 | 19천원 | 24천원 |
| 박스당 입수 (ea) | 12 | 12 | 12 | 9 |
| 유통기간 (개월) | 24 | 24 | 24 | 24 |
| 제조국 | Italy | Italy | Italy | Italy |



엑스트라버진 올리브오일

SEED OIL

OLIVE OIL

AVOCADO OIL

AROMA OIL

BALSAMIC VINEGAR

WINE VINEGAR

- 백화점 유지류 올리브유 부문 매출 1위
- 압착 올리브 오일 100% (이탈리아 직수입 완제품)
- 올리브 열매를 처음 짜내어 만든 산가 0.8% 이하의 올리브 오일을 사용
- 신선한 풀 향기와 쌉쌀한 끝 맛을 지닌 올리브 오일



[출처: 2017 유통업체연감]

| 순위 | 제조사 | 제품명 |
|----|-------|-----------------------|
| 1 | 서영이앤티 | 올리타리아 엑스트라버진 올리브오일 1L |
| 2 | C사 | 보000 퓨어 올리브유 1L |
| 3 | D사 | 사000 엑스트라버진 올리브오일 1L |
| 4 | A사 | 모00 엑스트라버진 올리브오일 1L |

[Easy Recipe]



냄비에 소금을 넣어 끓인 후 스파게티 면을 넣고 7-10분 삶는다.
팬에 올리브 오일을 두르고 얇게 썬 마늘을 넣고 약불에 볶는다.
마늘이 노릇하게 구워지기 시작하면 소금과 후춧가루로 간하고 불을 끈다.
면이 다 익으면 팬에 넣고 1분간 잘 섞는다.
마지막에 올리브 오일을 조금 더 뿌린 후 더 깊은 풍미를 느낄 수 있다.

| 규격 (ml) | 250 | 500 | 750 | 1,000 |
|-------------|-------|-------|-------|-------|
| 권장소비자가 | 8,5천원 | 16천원 | 21천원 | 26천원 |
| 박스당 입수 (ea) | 12 | 12 | 12 | 9 |
| 유통기간 (개월) | 24 | 24 | 24 | 24 |
| 제조국 | Italy | Italy | Italy | Italy |



오로 올리브오일

SEED OIL

OLIVE OIL

AVOCADO OIL

AROMA OIL

BALSAMIC VINEGAR

WINE VINEGAR

- 올리브 오일의 전통적인 맛과 향
- 이탈리아 우수 품종의 올리브를 블렌딩
- 신선한 풀 향기와 씹살한 끝 맛이 특징인 프리미엄 올리브오일
- 생식 및 샐러드 드레싱에 추천하며, 육류, 닭고기 요리에 특히 잘 어울리는 오일



[Easy Recipe]



팬자에 오로 올리브 오일을 바르고 레몬즙을 뿌린 뒤 소금과 후춧가루로 구어낸다. 해산물과 올리브 오일이 만나면 해산물 자체가 가지고 있는 본연의 향을 훨씬 더 풍부하게 해준다.

| | | |
|-------------|-------|-------|
| 규격 (ml) | 500 | 1,000 |
| 권장소비자가 | 22천원 | 39천원 |
| 박스당 입수 (ea) | 12 | 9 |
| 유통기간 (개월) | 24 | 24 |
| 제조사 | Italy | Italy |



언필터드 엑스트라 버진 올리브 오일 (베르덴소)

SEED OIL

OLIVE OIL

AVOCADO OIL

AROMA OIL

BALSAMIC VINEGAR

WINE VINEGAR

- 올리브 열매의 과육을 그대로 남긴 올리브 오일로 흔들어서 사용
- 필터링을 하지 않아 더 많은 영양성분 함유
- 과육의 신선함을 그대로 느낄 수 있도록 드레싱 및 생식으로 사용
- 일반 올리브유 보다 높은 폴리페놀 함유



[Easy Recipe]



다양한 야채, 과일을 깨끗이 씻어 보기 좋게 담은 후
기호에 맞게 올리타리아 베르덴소를 뿌린다.
레몬즙 또는 발사믹식초를 함께 곁들인다.

| | |
|-------------|-------|
| 규격 (ml) | 500 |
| 권장소비자가 | 22천원 |
| 박스당 입수 (ea) | 12 |
| 유통기간 (개월) | 24 |
| 제조국 | Italy |



토스카노 올리브 오일

SEED OIL

OLIVE OIL

AVOCADO OIL

AROMA OIL

BALSAMIC VINEGAR

WINE VINEGAR

- 세계적으로 유명한 이탈리아 토스카노 지역의 올리브 열매를 사용
- 제품의 우수한 품질을 위해 한정 수량 생산
- 이탈리아 토스카노 지역 올리브를 사용한 신선한 풀 향기와 씹살한 끝 맛이 특징
- 생식 및 샐러드 드레싱에 추천
- 육류, 닭고기 요리에 특히 잘 어울리는 오일



[Easy Recipe]



고기를 구운 후 마지막에 부려주면 풍미가 더욱 깊어진다.

| | |
|-------------|-------|
| 규격 (ml) | 500 |
| 권장소비자가 | 40천원 |
| 박스당 입수 (ea) | 6 |
| 유통기간 (개월) | 24 |
| 제조국 | Italy |



리구레 올리브 오일

SEED OIL

OLIVE OIL

AVOCADO OIL

AROMA OIL

BALSAMIC VINEGAR

WINE VINEGAR

- 지중해의 풍부한 일조량과 따뜻한 해풍을 맞으며 자란 올리브 열매 사용
- 제품의 우수한 품질을 위해 한정 수량 생산
- 가장 부드럽고 산뜻한 향이 특징인 프리미엄 올리브오일
- 생식 및 해산물 요리나 샐러드 드레싱으로 어울리는 오일



[Easy Recipe]



토마토를 적당한 간격으로 자르고 소금을 살짝 뿌려 간을 한다.
그 위에 모짜렐라 치즈를 얹고 신선한 바질을 얹는다.
마지막으로 리구레 올리브 오일을 살짝 뿌려주면 후레시한
향을 더할 수 있다.

| | |
|-------------|-------|
| 규격 (ml) | 500 |
| 권장소비자가 | 60천원 |
| 박스당 입수 (ea) | 6 |
| 유통기간 (개월) | 24 |
| 제조국 | Italy |



[모노컬티바] 프란토이오

SEED OIL

OLIVE OIL

AVOCADO OIL

AROMA OIL

BALSAMIC VINEGAR

WINE VINEGAR

- 단 한가지 올리브 품종만 사용한 최고급 스페셜 올리브 오일
- 이탈리아 토스카노 지방의 대표 올리브 품종
- 싱그러운 풀향과 생 아몬드향의 향이 느껴지며 목이 따끔한 매운 맛이 특징
- 향이 강한 육류, 해산물 요리에 특히 어울림



[Easy Recipe]



오징어, 새우, 문어, 소라 등을 데친 뒤 신선한 올리브 오일 혹은 레몬 오일을 부린 뒤 레몬즙을 곁들이면 상큼하면서 깊은 풍미의 해산물 요리를 맛볼 수 있다.

| | |
|-------------|-------|
| 규격 (ml) | 500 |
| 권장소비자가 | 45천원 |
| 박스당 입수 (ea) | 3 |
| 유통기간 (개월) | 24 |
| 제조국 | Italy |



[모노컬티바] 올리아로라

SEED OIL

OLIVE OIL

AVOCADO OIL

AROMA OIL

BALSAMIC VINEGAR

WINE VINEGAR

- 단 한가지 올리브 품종만 사용한 최고급 스페셜 올리브 오일
- 이탈리아 풀리아 지방의 대표 올리브 품종
- 풀향과 풋사과의 향이 느껴지는 것이 특징
- 신선한 샐러드, 파스타, 리조또에 어울리는 오일



[Easy Recipe]



양파, 파프리카, 가지, 마늘 등 다양한 채소에 올리브 오일을 뿌려 오븐에 굽는다. 조리법은 간단하지만 풍미 깊은 요리가 완성된다.

| | |
|-------------|-------|
| 규격 (ml) | 500 |
| 권장소비자가 | 45천원 |
| 박스당 입수 (ea) | 3 |
| 유통기간 (개월) | 24 |
| 제조국 | Italy |



아보카도 오일

SEED OIL

OLIVE OIL

AVOCADO OIL

AROMA OIL

BALSAMIC VINEGAR

WINE VINEGAR

- 강한 향과 아로마, 진한 그린 컬러
- 비타민 E와 오메가 6, 오메가 9이 풍부한 오일
- 샐러드 소스나, 생선 요리, 닭고기 등 다양한 요리에 사용이 용이
- 가열, 볶음 요리에 적합
- 올리타리아 아보카도유 250ML = 아보카도 약 20개



[Easy Recipe]



| | |
|-------------|-------|
| 상품명 | 아보카도유 |
| 규격 (ml) | 250 |
| 권장소비자가 | 27천원 |
| 박스당 입수 (ea) | 12 |
| 유통기간 (개월) | 21 |
| 제조국 | 케냐 |



아로마 오일

SEED OIL

OLIVE OIL

AVOCADO OIL

AROMA OIL

BALSAMIC VINEGAR

WINE VINEGAR

- 완성된 요리에 한 방울만 사용해도 한층 높은 향취를 느낄 수 있음
- 향이 필요한 모든 요리에 사용 가능
- 엑스트라 버진 오일에 각각의 재료를 넣어 깊게 우려 만든 오일



| | |
|-------------|--|
| 규격 (ml) | 250 |
| 권장소비자가 | 19천원 (레몬, 로즈마리, 바질, 마늘, 고추) 25천원 (포르치니, 송로버섯) |
| 박스당 입수 (ea) | 12 |
| 유통기간 (개월) | 24 |
| 제조국 | Italy |



발사믹 식초

발사믹 글레이즈

- 우수한 포도 품종을 최상의 배합비로 농축하여 만든 새콤 달콤 웰빙 소스
- 디저트, 샌드위치, 생선요리, 샐러드 등 드레싱 소스로 다양하게 활용

발사믹 식초 1 Grape / 5 Grapes

- 참나무 바리끄에서 숙성, 발효과정을 거쳐 만들어진 깊고 진한 맛과 향의 포도 발효식초
- 포도 농축액 (Grape Must)이 함유된 품질이 우수한 발사믹식초 (1Grape: 23%이상 / 5Grapes: 23%이상)
- 신선한 샐러드, 스테이크, 아이스크림 등 다양한 요리에 활용



| | |
|-------------|-------|
| 규격 (ml) | 250 |
| 권장소비자가 | 18천원 |
| 박스당 입수 (ea) | 6 |
| 유통기간 (개월) | 36 |
| 제조국 | Italy |



| | |
|-------------|-------|
| 규격 (ml) | 250 |
| 권장소비자가 | 18천원 |
| 박스당 입수 (ea) | 12 |
| 유통기간 (개월) | 60 |
| 제조국 | Italy |



| | |
|-------------|-------|
| 규격 (ml) | 250 |
| 권장소비자가 | 33천원 |
| 박스당 입수 (ea) | 6 |
| 유통기간 (개월) | 60 |
| 제조국 | Italy |

SEED OIL

OLIVE OIL

AVOCADO OIL

AROMA OIL

BALSAMIC VINEGAR

WINE VINEGAR



와인 식초

샤도네이 와인 식초

- 화이트 와인 대표 품종인 샤도네이만은 원료로 사용한 와인 식초
- 오크통에서 숙성, 발효된 와인 식초로 산뜻한 과일향과 맛
- 부드러운 질감의 6% 산도
- 야채, 과일 등의 샐러드 드레싱이나 생선요리 해산물요리에 어울림

끼안티 레드와인 식초

- 루비 컬러의 레드와인을 발효시켜 입맛을 돋아주는 와인 식초
- 오크통에서 숙성, 발효된 와인 식초로 레드와인 특유의 드라이함에 과일향이 더해진 깔끔한 맛의 식초
- 맛과 향이 강한 채소나 육류에 어울림



| | |
|-------------|-------|
| 규격 (ml) | 250 |
| 권장소비자가 | 18천원 |
| 박스당 입수 (ea) | 12 |
| 유통기간 (개월) | 60 |
| 제조국 | Italy |



| | |
|-------------|-------|
| 규격 (ml) | 250 |
| 권장소비자가 | 18천원 |
| 박스당 입수 (ea) | 12 |
| 유통기간 (개월) | 60 |
| 제조국 | Italy |

SEED OIL

OLIVE OIL

AVOCADO OIL

AROMA OIL

BALSAMIC VINEGAR

WINE VINEGAR