



OROMINERVA

PIACERE IN TUTTI I SENSI



Indice:

4
Cerro al Volturno

6
Ulivi

12
Ricette artigianali

15
Eccellenze

25
Prodotti

Cerro al Volturno

Il Molise è tra le plaghe più segrete, profonde e meno conosciute del nostro paese.

La più piccola regione italiana dopo la Valle d'Aosta. Una molecola incandescente nell'universo.

La valle del Volturno, vasta come un altopiano, è chiusa da montagne lontane e sparsa di querce solitarie.

Ha una natura selvaggia e spigolosa che ricorda paesaggi lontani.

È un lembo di terra romantico e stregato che richiama nella memoria le lande incontaminate della Scozia e dell'Irlanda.



Ulivi

L'olivo assomiglia a un salice piangente, ne ricorda la foggia da rami cadenti.

Appare fragile ma ha un carattere forte poiché si adatta alle intemperie dei climi più rigidi.

Ha una fioritura precoce ed i frutti maturano in novembre: una miriade di piccole olive profumate dai toni variegati, dal verde intenso al color prugna.



I frutti del nostro lavoro

Bacchiamo gli ulivi con metodi antichi, pianta a pianta, grazie alle mani delicate delle donne ed alle braccia robuste degli uomini del Molise.

Cogliamo con amore e con cura le piccole ellissi, per mantenerne intatte consistenza e il gusto. Le nostre olive sono dolci e profumate con lievi sentori di mandorla cruda, carciofo.



Materie prime pregiate

Usiamo solo materie prime eccellenti, provenienti dalla nostra terra.

Le nostre ricette sono semplici ed antiche: ortaggi e verdure raccolti all'apice della maturazione.

Li prepariamo con cura nella nostra cucina a poche ore dalla raccolta a mano, aggiungendo il nostro olio extravergine di oliva, sale e pochi altri ingredienti.

Profumo, sapore e piacere, senza aglio e conservanti aggiunti.



Le ricette artigianali

Lavoriamo i frutti della nostra terra.

Li prepariamo come una volta, seguendo la "ricetta antica", con pochi ingredienti semplici.

Usiamo il cuore dei nostri ortaggi e delle nostre verdure, eliminando con cura le parti dure e coriacee.

Solo il meglio è avvolto dal nostro olio extravergine di oliva, posato a mano delicatamente nei nostri preziosi vasi.

Gustateli come aperitivo in accompagnamento alle pietanze.

Insaporite le vostre ricette con l'olio fragrante delle nostre verdure.



Eccellenze

Olio extravergine d'oliva

"Io seleziono olio. Scaldo la coppa fra le mani, ne scruto il colore e respiro l'essenza verde. Il liquido canta nel calice come se fosse il vino. Assaporo la pace infinita che fluisce dalle viscere dell'ulivo".

Nico Colicchio

Intenso, Classico e Origine sono tre blend delle nostre olive del Molise: leccino, paesana bianca e paesana nera.

Hanno scale di carattere differente, dal più forte al più delicato.

Selezioniamo le migliori olive che moliamo nel frantoio di famiglia, a poche ore dalla raccolta a mano.

Il nostro olio extravergine ha un color verde brillante.

È delicatamente fruttato, con sentori erbacei, di mandorla e carciofo.

Ha un carattere gentile e forte come la sua terra di origine.



OROMINERVA

Origine

Olio
extra vergine
di oliva

GRAN SELEZIONE

CULTIVAR
Paesana Bianca
Paesana Nera
Leccino

Questo olio
di oliva
è ottenuto
mediante
la spremitura
meccanica
a freddo
delle olive
che sono
state accuratamente
selezionate
e lavate
prima di essere
trattate
per la
produzione
dell'olio.

ORIGINE
D'OLIVA
Cultivar
Paesana
Bianca
Paesana
Nera
Leccino
CULTIVAR
Paesana
Bianca
Paesana
Nera
Leccino

Ortaggi e verdure in olio extravergine d'oliva

Lavoriamo i frutti della nostra terra. Li prepariamo come una volta, seguendo la ricetta antica, con pochi ingredienti semplici.

Nei sottoli Orominerva la bontà di prodotti della terra si fonde con la qualità di un olio Evo eccellente. La nostra ricetta è senz'aglio e conservanti.

Le verdure e gli ortaggi sono di nostra produzione o coltivati da agricoltori di fiducia.

Il nostro olio extravergine è il collante, ingrediente determinante per ottenere prodotti eccellenti.



Pesti e creme spalmabili

I nostri pesti e le creme si distinguono per la prima scelta delle materie prime miscelate all'olio extravergine di altissima qualità.

Diversi negli ingredienti e nella ricetta, i nostri pesti sono adatti ad essere apprezzati dai vegetariani, grazie all'utilizzo di formaggio con caglio vegetale.

Al servizio di un uso svariato in cucina, le creme e i pesti Orominerva condiscono ogni proposta con gusto semplice ma deciso e piacevole cremosità.

I prodotti sono senza glutine, lattosio, lisozima, frutta a guscio, aglio.



I rossi

Selezioniamo solo i migliori pomodori all'apice della maturazione e li lavoriamo dal fresco esclusivamente nel periodo della raccolta.

La nostra passata di pomodoro è una nobile gentildonna di campagna.

Chiamarla rustica è un diminutivo.

Rossa, ricca, densa e profumata.

La passata di pomodoro Orominerva è stata premiata come la migliore d'Italia da Gambero Rosso per qualità, gusto e profumo.



Prodotti

Olio extravergine d'oliva

Origine

Origine significa inizio, provenienza.

Orominerva nasce qui.

Olive raccolte a mano e immediatamente molite nel nostro frantoio dalla prima spremitura dei frutti provenienti dagli uliveti di proprietà.

Gran selezione delle cultivar Paesana Bianca, Paesana Nera, Leccino.

Il desiderio è quello di raccontare e condividere la nostra storia e il nostro territorio attraverso l'olio extravergine di oliva.

Fruttato medio con sentori erbacei, di mandorla e carciofo.

Colore verde brillante.



Origine
500 ml
Cod. EO03

Classico

Cultivar: Leccino, Paesana Bianca e Paesana Nera.

Si tratta di un olio molto duttile, da usare sia a crudo che in cucina.

Fruttato leggero, gradevole, con sentori di carciofo e di mandorla cruda.

Note di verde e riflessi giallo dorato.



Classico
750 ml
Code EC04



Classico
500 ml
Code EC03



Classico
250 ml
Code EC02

Intenso

Cultivar: Paesana Nera, Paesana Bianca e Leccino.

Si tratta di un olio molto caratteriale, da usare soprattutto a crudo.

Sapore fruttato medio, complesso e gradevole, armonico, con sentori erbacei, di mandorla e carciofo.

Leggera piccantezza.

Colore verde intenso.



Intenso
750 ml
Code EI04



Intenso
500 ml
Code EI03



Intenso
250 ml
Code EI02

Le latte



1 L
Code EL04



0,50 L
Code EL03



0,25 L
Code EL02



0,10 L
Code EL01

Olio extravergine d'oliva aromatizzato

L'olio aromatizzato Orominerva nasce dal nostro esclusivo olio extravergine di oliva Classico aromatizzato con i migliori sentori, come basilico, limone, peperoncino, rosmarino e non solo. La bontà genuina dell'olio extravergine d'oliva si arricchisce di sfumature deliziose, per assaggi che danno accesso a un piacere emozionante.



Tartufo nero
100 ml
Code ATN01



Tartufo bianco
100 ml
Code ATB01



Rosmarino
100 ml
Code ARO01



Peperoncino
100 ml
Code APP01



Limone
100 ml
Code ALI01



Basilico
100 ml
Code ABA01



Origano
100 ml
Code AOR01



Funghi porcini
100 ml
Code AFP01



Aglione
100 ml
Code AAG01



Tartufo nero
250 ml
Code ATN02



Tartufo bianco
250 ml
Code ATB02



Rosmarino
250 ml
Code ARO02



Origano
250 ml
Code AOR02



Funghi porcini
250 ml
Code ATB02



Aglio
250 ml
Code AAG02



Peperoncino
250 ml
Code APP02



Limone
250 ml
Code ALI02



Basilico
250 ml
Code ABA02

Ortaggi e verdure in olio extravergine d'oliva



Zucchine
210 g
Code STZ03



Melanzane
210 g
Code STM03



Funghetti interi
210 g
Code STFP03



Cipolla bianca di Isernia
210 g
Code STCI03



Asparagi
210 g
Code STA03



Germogli d'aglio rosso
210 g
Code STGA03



Peperoncini interi
210 g
Code STPP03



Pomodori secchi
210 g
Code STP03



Olive Leccino denocciate
210 g
Code STLD03



Friarielli
210 g
Code STBR03



Peperoni
210 g
Code STPE03



Carciofini
210 g
Code STC03



Carciofini grigliati
210 g
Code STB03



Carciofini delicati
210 g
Code STSP03

Pesti e creme spalmabili



L'altro pesto rosso
90 g
Code PER01



L'altro pesto verde
90 g
Code PEB01



Crema di carciofini
90 g
Code CRC01



Crema di friarielli
90 g
Code CRF01



Tritto piccante
90 g
Code CRP01



Battuto di olive
90 g
Code CRO01



Battuto di olive al limone
90 g
Code CROL01



Battuto di olive all'arancia
90 g
Code CROA01



L'altro pesto rosso al tartufo
90 g
Code PERT01



Battuto di olive al tartufo
90 g
Code CROT01



Crema di carciofini al tartufo
90 g
Code CRCT01



L'altro pesto verde al tartufo
90 g
Code PEBT01



Crema di mango
90 g
Code CRM01



Crema di avocado
90 g
Code CRA01



Crema di mango piccante
90 g
Code CRMP01

I rossi

In ogni conserva di pomodoro Orominerva la tradizione fa da guida a ricerca e metodi. La selezione delle materie prime e i processi di lavorazione seguono criteri semplici ma essenziali. Pomodori coltivati come un tempo e lavorati immediatamente dopo il raccolto, garantiscono una genuinità ed un sapore vero. Nessuno scarto di pelatura, che è la parte più aspra del pomodoro. Pastorizzazione dolce a bagnomaria. Senza aggiunta di acido citrico.



Passata di pomodoro
660 g
Code PAS01



Passata di pomodoro
330 g
Code PAS02



Spaccatelle
360 g
Code SPA01



Datterini paesani
360 g
Code DAT01

Grandi formati



Latte di olio EVO Classico da 3 e 5 L
Code EL05



Vasi da 1,5 kg



Nuovi vasi da 500 g

Premi,
riconoscimenti
e certificazioni



Data di Emissione corrente:	11 Aprile 2022	Data iniziale di certificazione:	11 Aprile 2022
Data di Scadenza:	10 Aprile 2025	Data di approvazione della certificazione:	11 Aprile 2022
N. Identificativo Certificato:	10437925		

Certificato di Approvazione

Si certifica che il sistema di gestione di:

OROMINERVA SRL

CONTRADA VALLONI SNC, 86072 CERRO AL VOLTURNO - IS, Italia

è stato approvato da LRQA per conformità alle seguenti norme:

Food Safety System Certification 22000, FSSC 22000

Il Sistema di certificazione per sistemi di sicurezza alimentare, include i seguenti elementi:
ISO22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 e ulteriori requisiti FSSC 22000 (versione 5.1)

Food Chain (Sub) Category: CIV

Numeri di Approvazione: FSSC 22000 – 00035642

Lo scopo di questo certificato si applica a:

Produzione di conserve a base di prodotti vegetali, sottoli, pesti e creme vegetali (miscelazione, taglio, regolazione del pH, pastorizzazione, riempimento a caldo) confezionati in vasi in vetro.

Paul Graaf

Area Operations Manager, Europe

Emesso da: LRQA ITALY S.R.L.

in nome e per conto di: LRQA Limited



The authenticity can be verified in the FSSC22000 database of Certified Organizations available on www.fssc22000.com.

LRQA Group Limited, its affiliates and subsidiaries and their respective officers, employees or agents are, individually and collectively, referred to in this clause as 'LRQA'. LRQA assumes no responsibility and shall not be liable to any person for any loss, damage or expense caused by reliance on the information or advice in this document or howsoever provided, unless that person has signed a contract with the relevant LRQA entity for the provision of this information or advice and in that case any responsibility or liability is exclusively on the terms and conditions set out in that contract.

Issued by: LRQA (ITALY) S.R.L., Viale Monza, 209/210 Milano Italy for and on behalf of: LRQA Limited, 1 Trinity Park, Bickenhill Lane, Birmingham B37 7ES, United Kingdom

LRQA

LRQA

LRQA

LRQA

LRQA

LRQA

LRQA

LRQA

LRQA

LRQA

LRQA

LRQA

LRQA

LRQA

LRQA

LRQA

LRQA

LRQA

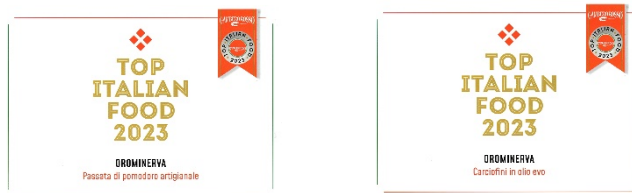
LRQA

LRQA

LRQA



Orominerva ha ricevuto due stelle in ben tre edizioni diverse della manifestazione Bellavita.



GAMBERO ROSSO ha inserito i Carciofini in olio EVO e la Passata artigianale di pomodoro OROMINERVA - già vincitrice del premio come Migliore Passata di Pomodoro artigianale d'Italia nel 2017 - nella prestigiosa lista delle eccellenze italiane TOP ITALIAN FOOD 2023.

OROMINERVA srl
Via Madonna dell'Arco - Località Valloni, 86072 Cerro al Volturno (IS) – Italy
Tel. +39.0865.194.62.90 || www.rominerva.it