


PIACERE IN TUTTI I SENSI

# 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.

# 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 vasi.



# Olio extravergine d’oliva

# Olio extravergine d’oliva

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.

# 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 più longevi.

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.
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.
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

# Grandi Formati




5 L
Code EL06




3 L
Code EL05




5 L
Code EL06P

## CHEF SELECTION

Selezione appositamente per la ristorazione.

Si distingue per:

- Caratteristiche ideali per l'uso in cottura
- Qualità che soddisfa le esigenze dei professionisti della cucina
- Facile da versare

# 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




Funghi porcini
100 ml
Code AFP01




Origano
100 ml
Code AOR01




Basilico
100 ml
Code ABA01




Limone
100 ml
Code ALI01




Arancia
100 ml
Code AAR01




Aglio
100 ml
Code AAG01




Peperoncino
100 ml
Code APP01




Tartufo nero
100 ml
Code ATN01V




Tartufo bianco
100 ml
Code ATB01V




Rosmarino
100 ml
Code ARO01V




Funghi porcini
100 ml
Code AFP01V




Origano
100 ml
Code AOR01V




Basilico
100 ml
Code ABA01V




Limone
100 ml
Code ALI01V




Arancia
100 ml
Code AAR01V




Aglio
100 ml
Code AAG01V




Peperoncino
100 ml
Code APP01V




Tartufo nero
250 ml
Code ATN02




Tartufo bianco
250 ml
Code ATB02




Rosmarino
250 ml
Code ARO02




Funghi porcini
250 ml
Code AFP02




Origano
250 ml
Code AOR02




Basilico
250 ml
Code ABA02




Limone
250 ml
Code ALI02




Arancia
250 ml
Code AAR02




Aglio
250 ml
Code AAG02




Peperoncino
250 ml
Code APP02

# Ortaggi e verdure
# in olio extravergine d’oliva



Lavoriamo i frutti della nostra terra, preparandoli 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.






Carciofini
210 g
Code STC03




Carciofini grigliati
210 g
Code STB03




Carciofini delicati
210 g
Code STSP03




Friarielli
210 g
Code STBR03




Peperoni
210 g
Code STPE03




Peperoni in agrodolce
210 g
Code STPEA03




Peperoncini interi
210 g
Code STPP03




Pomodori secchi
210 g
Code STP03




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




Olive Leccino denocciolate
210 g
Code STLD03

# 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.






Pesto di basilico
90 g
Code PEB01




Pesto di pomodori secchi
90 g
Code PER01




Pesto di basilico e limone
90 g
Code PEBL01




Pesto di zucchine
90 g
Code PEZ01




Trito 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




Crema di friarielli
90 g
Code CRF01




Crema di carciofini
90 g
Code CRC01




Crema di germogli di aglio rosso
90 g
Code CRGA01




Crema di asparagi
90 g
Code CRAS01




Crema di mango
90 g
Code CRM01




Crema di mango al tartufo
90 g
Code CRMT01




Crema di mango piccante
90 g
Code CRMP01




Crema di peperoni
90 g
Code CRPE01




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 avocado
90 g
Code CRA01




Salsa tartufata
90 g
Code SALTAR01




Hummus di ceci
90 g
Code HUC01




Hummus di ceci al tartufo
90 g
Code HUCT01

# Giardiniera





Giardiniera Orominerva — L'orto tagliato a mano.
Nascono per un solo motivo: farci ritrovare il sapore vero delle verdure,
Sei ortaggi diversi tagliati a mano: più orto che conserva.
In Agrodolce o in olio.
Il vetro trasparente non nasconde nulla, perché la verdura si vede, si riconosce, si racconta da sola.

Nel tagliere, accanto ai salumi, o come contorno che non chiede scuse.










Giardiniera in agrodolce
350g
Code GIARA01

Giardiniera in agrodolce
580g
Code GIARA02

Giardiniera in agrodolce
1500g
Code GIARA03










Giardiniera in olio
330g
Code GIARO01

Giardiniera in olio
500g
Code GIARO02

Giardiniera in olio
1450g
Code GIARO03

# Limone confit



**Limone Confit** in salamoia Orominerva: un prodotto iconico, **unico** nel panorama italiano.

Limone di Sorrento, lavorato **artigianalmente** è pensato per la **cucina creativa** e per il retail di qualità.

È **esclusivo** per concept e identità, ma volutamente accessibile nel prezzo.

Non un semplice condimento, ma un **ingrediente caratterizzante**.

In cucina trova **applicazioni moderne e immediate**: tritato fine per marinature e tartare, a piccoli petali su pesce e crudo, in crema per salse e maionesi gourmet, oppure come nota aromatica su burger, carni bianche, pesce, crostacei, verdure e cucina fusion.



Un ingrediente che firma il piatto e rende riconoscibile lo stile di chi lo usa.

Scopri cos’è



Limone Confit
300 g
Code LIMCO01



Limone Confit
1500 g
Code LIMCO02

# Composte di frutta






**Composte di Frutta Orominerva** - *Il risveglio dei sensi, ogni mattina.*
Nascono per un solo motivo: farci trovare anche a colazione.
**120g di frutta ogni 100g di prodotto.** Più frutta che composta: il gusto è quello del frutto maturo, non dello zucchero.
**Nessun conservante, nessun addensante artificiale.** Solo frutta, mele, zucchero di canna, un tocco di agrume. L'etichetta trasparente non nasconde nulla, perché non c'è nulla da nascondere.
Sul pane, con lo yogurt, accanto ai formaggi — sempre con il nome Orominerva.




Composta di frutti di bosco
210g
COMFDB01




Composta di albicocca
210g
COMALB01




Composta di fragole
210g
COMFRA01




Composta di arance
210g
COMARAB01




Composta di mirtilli
210g
COMMIR01




Composta di pesche
210g
COMPES01

# 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.

Rossa, ricca, densa e profumata, senza acido citrico.

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






Passata di pomodoro
660 g
Code PAS01




Passata di pomodoro
330 g
Code PAS02




Ideale per la ristorazione

Passata di pomodoro
680 g
Code PAS03




Datterini paesani
360 g
Code DAT01

# I Sughi

I nostri sughi nascono esclusivamente da pomodoro fresco, con aggiunta di ingredienti naturali.

PBA free e senza acido citrico per offrire un prodotto di qualità come da tradizione Orominerva.




Sugo all'arrabbiata
350 g
Code SUG01




Sugo al basilico
350 g
Code SUG02




Sugo ai peperoni dolci
350 g
Code SUG03

# Specialità




Capperi al sale
70 g
Code CAP01




Capperi all'aceto
100 g
Code CAP02




Capperi in olio EVO
100 g
Code CAP03




Frutti di cappero
370 g
Code CAF01




Frutti di cappero
720 g
Code CAF02

# Specialità




Olive Bella di Cerignola
330 g
Code OBC01

Le olive Bella di Cerignola selezionate da Orominerva sono una delle varietà più pregiate e iconiche della tradizione italiana.

Si distinguono per le **dimensioni generose**, la polpa **carnosa** e il sapore **delicato** ed equilibrato, che unisce la dolcezza a una leggera nota di mandorla.

Raccolte con cura e lavorate con metodi tradizionali, vengono conservate esclusivamente in acqua e sale, senza l'aggiunta di conservanti, per preservarne l'autenticità e il sapore genuino.

Il risultato è un prodotto di **qualità superiore**, perfetto da gustare da solo, come raffinato antipasto o in abbinamento a formaggi, salumi e aperitivi gourmet.

# Box regalo

Le box Orominerva racchiudono il piacere di sapori autentici in una proposta elegante e originale.

Non semplici cesti gastronomici, ma percorsi di degustazione che uniscono tradizione e creatività, pensati per sorprendere e raccontare il mondo Orominerva attraverso selezioni armoniose di prodotti.

Ogni referenza è disposta con cura all'interno di una scatola dedicata, progettata con spazi su misura per garantire ordine, protezione e una presentazione impeccabile.

La confezione, realizzata in cartone riciclato, riflette l'attenzione alla sostenibilità e aggiunge valore a un regalo che continua nel tempo anche dopo l'apertura.
Perfetti per ogni occasione e ideali come proposte gourmet natalizie, i Box Orominerva trasformano un gesto in un'esperienza sensoriale capace di emozionare.









## PIACERE

Code PRIMOBOX01

Contenuto:

- Passata di pomodoro artigianale 660g
- Olio EVO Classico 250ml
- Datterini paesani 360g
- L'altro pesto verde 90g
- L'altro pesto rosso 90g




## PASSIONE

Code PRIMOBOX02

Contenuto:

- Passata di pomodoro artigianale 660g
- Olio EVO Classico 250ml
- Datterini paesani 360g
- Crema di carciofini 90g
- Battuto di olive 90g




## GUSTO

Code INTROBOX01

Contenuto:

- Passata di pomodoro artigianale 330g
- Olio EVO Classico 250ml
- Carciofini grigliati in olio EVO 210g
- L'altro pesto verde 90g
- Condimento a base di olio EVO al limone 100ml




## INTENSITA'

Code INTROBOX02

Contenuto:

- Passata di pomodoro artigianale 330g
- Olio EVO Intenso 250ml
- Cipolla bianca di Isernia in olio EVO 210g
- Crema di Friarielli 90g
- Condimento a base di olio EVO al rosmarino 100ml




## BONTA'

Code ORTOBOX01

Contenuto:

- Carciofini grigliati in olio EVO 210g
- Asparagi in olio EVO 210g
- Friarielli in olio EVO 210g
- Olive Leccino denocciolate in olio EVO 210g
- Funghetti interi in olio EVO 210g
- Pomodori secchi in olio EVO 210g




## TERRITORIO

Code ORTOBOX02

Contenuto:

- Carciofini in olio EVO 210g
- Peperoni in olio EVO 210g
- Asparagi in olio EVO 210g
- Melanzane in olio EVO 210g
- Zucchine in olio EVO 210g
- Ciolla bianca di Isernia in olio EVO 210g




## PIACERE AL TARTUFO

Code PRIMOBOX03

Contenuto:

- Passata di pomodoro artigianale 660g
- Olio EVO Classico 250ml
- Datterini paesani 360g
- L'altro pesto verde al tartufo 90g
- L'altro pesto rosso al tartufo 90g




## PASSIONE AL TARTUFO

Code PRIMOBOX04

Contenuto:

- Passata di pomodoro artigianale 660g
- Olio EVO Classico 250ml
- Datterini paesani 360g
- Crema di carciofini al tartufo 90g
- Battuto di olive al tartufo 90g




## GUSTO AL TARTUFO

Code INTROBOX03

Contenuto:

- Carciofini in olio EVO 210g
- Passata di pomodoro artigianale 330g
- Olio EVO Classico 250ml
- L'altro pesto verde al tartufo 90g
- Condimento a base di olio EVO al tartufo nero 100ml

# Grandi formati

Grandi formati, stesso standard.
L'eccellenza Orominerva dedicata ai professionisti, pensata per chi ogni giorno trasforma la materia prima in esperienza, in cucina e al banco gastronomia.

L'elenco completo delle referenze disponibili è consultabile nel listino.



Nuovi vasi da 500 g



Vasi da 1,500 g

# Premi, riconoscimenti e certificazioni

CSQA FSSC 22000

## CERTIFICATO / *CERTIFICATE*

The Food Safety Management System of

**OROMINERVA S.R.L.**

At

*Località Valloni snc – 86072 Cerro al Volturno (SI) – ITALIA*
*COID: ITA-1-9228-737014*

has been assessed and determined to comply with the requirements of

**Food Safety System Certification 22000**
**FSSC 22000**

Certification scheme for food safety management systems consisting of the following elements:
ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 and Additional FSSC 22000 requirements (Version 6).

This certificate is applicable for the scope of:

**Production of vegetable-based preserves, pickles, pestos and vegetable creams (mixing, cutting, pH adjustment, pasteurisation, hot filling) packaged in glass jars.**
**Exclusion: Pressing olives and oil and bottling olive oil.**

**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. Esclusione: Spremitura delle olive ed imbottigliamento dell'olio d'oliva.**

**Food Chain Subcategory: C IV**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Certificate Registration Number | 92238 | Last Unannounced Audit* | 16-17/04/2024 | Certification Decision Date | 17/12/2025 |
| Initial Certification Date by another CB: | 11/04/2022 | Certified by CSQA since: | 17/12/2025 | Issue Date: | 17/12/2025 |
| Valid until: | 10/04/2028 | | | | |

Amministratore Delegato
*Chief Executive Officer*
Dr. Pietro Bonato

*At least one (1) surveillance audit is required to be undertaken unannounced after the initial certification audit and within each three (3) year period thereafter. The authenticity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of Certified Organizations available on www.fssc.com
*This certificate remains the property of CSQA Certificazioni S.r.l.; its use and validity shall satisfy the requirements of the relevant Rules. To verify certificate validity, please check https://www.csqa.it/certified-companies*

ACCREDIA 00070



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

Federitaly premia il nostro impegno nei confronti della qualità italiana: abbiamo ottenuto il riconoscimento "100% Made in Italy", che attesta il valore della nostra produzione eseguita completamente in Italia.
Questa Certificazione prova che tutte le materie prime e i semilavorati sono italiani e ogni fase della lavorazione, anche il confezionamento e la progettazione, avviene rigorosamente in Italia. Ecco il perché del "100%", un simbolo che tutela il valore del brand made in Italy, non contaminabile né compromettibile







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.orominerva.it