



Olio



produciamo olio dal 1950

Oil producer since 1950 - Ölhersteller seit 1950

OLIVE E OLIO

Le olive e l'olio sono di alta qualità, genuina e controllata e ne è certificata l'origine e il rispetto dell'antica tradizione locale.

Il sistema di raccolta manuale influenza la qualità: l'oliva non subisce lesioni, cosa che invece accade con mezzi meccanici. Tali lesioni potrebbero provocare, infatti, un deterioramento della drupa che si ripercuote su un aumento dell'acidità dell'olio.

Forte di questo attaccamento al territorio e del successo dei suoi prodotti l'azienda vuole, attraverso questa pubblicazione, far conoscere meglio la gamma della sua offerta.



Our olives and oil are of high quality; they are genuine and controlled and their origin and the respect for ancient local tradition are certified.

The manual picking affects the quality: olives do not suffer damages, which could result in a deterioration of fruits and in a higher oil acidity.



Strengthened by the affection for the territory and by the success of our products, through this brochure we would like to introduce the range of our offer.



Unsere Oliven und Öl sind hochwertig, ihre Herkunft ist garantiert und die traditionelle Bearbeitungsprozesse werden geachtet.

Die Oliven-Ernte erfolgt per Hand. Diese Methode beeinflusst die Qualität: die Oliven erleiden keine Verletzungen, die eine Beschädigung der Früchte und einen höheren Ölsäuregrad verursachen könnten.

Unterstützt von der Liebe zum unseren Land und von dem Erfolg unseres Produktes, möchten wir eine Palette unseres Angebotes durch diese Broschüre bekannt machen.



L'AZIENDA

Our Company - Unsere Firma



La Società “Le Thujae di Villa Carel”, dopo accurata ricerca, ha selezionato un’Azienda i cui uliveti e l’annesso frantoio risiedono nel territorio del Comune di Itri. Essa opera nel settore della coltivazione delle olive bianche e di Gaeta, dalla cui selezione accurata nasce la varietà Itriana.

La raccolta è la fase del processo produttivo delle olive ed è effettuata quando le olive sono al grado più elevato di maturazione, che coincide generalmente con il cambiamento del colore della loro superficie.

A tale grado di maturazione, infatti, notevole è il contenuto di antiossidanti (polifenoli) e il forte sentore organolettico fruttato.

La raccolta è effettuata manualmente e le olive, calibrate e selezionate la sera stessa presso il frantoio, nella fase di stoccaggio, sono conservate in posti freschi e areati, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Particolare attenzione è posta durante questa fase per evitare problemi di riscaldamento, di muffe o fermentazione anormale, dovute ad una prolungata mancanza di aerazione dei frutti.

After accurate researches, “Le Thujae di Villa Carel” has selected a company. Our olive groves and oil mill are situated in the country surrounding the town of Itri. The company produces white olives and black Gaeta olives and from their careful selection the “Itrana” variety is obtained.

The harvest is a very important phase of olives production process. It takes place when the olives reach full maturity and change their color. In fact, when olives are very ripe, have a high content of antioxidants (polyphenols) and are characterized by an intense fruity smell. They are picked by hand and are calibrated and selected the same day in the mill. They are stored in cool and ventilated places, sheltered from light and heat. During this phase it is



Nach sorgfältiger Suche, hat “Le Thujae di Villa Carel” eine Olivenhaine und die an ihnen anliegende Mühle befinden sich im Gebiet um die Gemeinde von Itri. Wir bauen weiße Oliven und die aus Gaeta an, und durch ihre sorgfältigen Auswahl wird die Varietät Itriana gewonnen. Die Olivenernte ist eine sehr wichtige Phase bei der Produktion eines erstklassigen Olivenöls und findet statt, wann die Oliven einen hohen Reifegrad erreichen und ihre Farben wechseln. Die reifen Oliven enthalten einen hohen Polyphenol-Gehalt und haben einen starken fruchtigen Geruch.

Die Ernte wird per Hand gemacht, und die Oliven werden denselben Tag in der Mühle ausgewählt und klassifiziert. Sie werden in frischen und belüfteten Räumen gelagert, vor der Wärme und den Strahlen geschützt. Bei dieser Phase ist es sehr wichtig Probleme wie Schimmel und eine abweichende Fermentation zu vermeiden, die vom Mangel an Lüftung verursacht werden können.

Die Lagerung erfolgt in 200 L. Fässern, die mit trinkbarem Wasser gefüllt werden. Nach circa 20/30 Tage wird das Wasser gesalzt, gemäß dem typischen Bearbeitungsprozess der „Oliven aus Gaeta“, auch „Itrana“ genannt.

Neben den klassischen essigartigen Noten



Tale stoccaggio avviene in fusti dalla capacità di 220 litri, in acqua potabile dolce, per circa 20/30 giorni e salata subito dopo secondo il processo classico di lavorazione dell'oliva di Gaeta, da cui il nome "all'Itrana".

Passati alcuni mesi di invecchiamento, nella polpa rimane un lieve tono di amaro che, insieme con il classico spunto acetico delle fermentazioni naturali, si completa con un vivace profumo al sentore di mosto vecchio. Nascono così il sapore e l'aroma che danno tipicità unica al mondo di questo straordinario prodotto.

L'olio è imbottigliato integro, non filtrato ed un eventuale residuo sul fondo non altera il gusto e le caratteristiche proprie. Il colore è verde intenso, il sapore è fruttato medio.

L'olio, proposto dalla Società *Le Thujae di Villa Carel*, è stato classificato tra i migliori oli extravergine d'oliva d'Italia.

very important to prevent problems such as the growth of moulds and anomalous fermentations, which can be due to the lack of ventilation.

The storage takes place in 200 Lt. drums filled with drinking water. After about 20/30 days the water is salted according to the classic processing methods of Gaeta olives, from which the name "Itrana" is derived.

After some months of ageing the pulp is characterized by a slightly bitter taste and by the classic light sourness due to natural fermentation; its marked smell is similar to that of old wine must.

From this originate the taste and the fragrance that make this product unique in the world. The oil is bottled wholesome and possible deposits on the bottom of the bottle do not adulterate its taste and quality. It has an intense green color and a middle fruity flavor.

The oil produced by "Le Thujae Carel" has been rated among the best extra-virgin olive oils in Italy.

der natürlichen Fermentation, schmeckt der Fruchtfleisch nach einigen Monaten eher bitter; er hat einem ausgeprägten Duft, der an Traubenmost erinnert.

Davon entstehen den Geschmack und das Aroma dieses hervorragenden Produkts, das einzigartig auf der Welt ist. Das Öl wird unversehrt und ungefiltert abgefüllt. Eventuelle Ablagerungen auf dem Flaschenboden sind natürlich, aber sie ändern den Geschmack und die Eigenschaften des Produkts nicht. Die Farbe ist ein intensives Grün, der Geschmack ist eher bitter. Das von der Firma "Thujae di Villa Carel" hergestellte Öl wurde als eines der besten Extra Vergine Olivenölen Italiens bewertet.





I PRODOTTI

Our Products - Unsere Produkte

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Monovarietale Itrana - Extra Virgin olive oil Purestand ("Itrana" Variety)
Extravergine Olivenöl - Sortenrein (Varietät Itrana)



bottiglia da litri 0,250
bottiglia da litri 0,50
bottiglia da litri 0,750

0,250 Lt. bottle
0,50 Lt. bottle
0,750 Lt. bottle

0,250 Liter Flasche
0,50 Liter Flasche
0,750 Liter Flasche



lattina da litri 3
lattina da litri 5

3 Lt. can
5 Lt. can

3 Liter Dose
5 Liter Dose

OLIVE DI GAETA

Gaeta Olives - Oliven aus Gaeta



Olive Bianche

Ingredienti:

Oliva itrana, acqua, sale

vasetti da kg 0,580 (kg 0.350 sgocciolato)

vaso da kg 3,100 (kg 2 sgocciolato)

White Olives

Ingredients:

Olives "Itrana" Variety

water, salt

0,580 kg. glass (drained weight 0,350 kg.)

3.100 kg. glass (drained weight 2 kg.)

Weiße Oliven

Zutaten: Oliven Varietät "Itrana"

Wasser, Salz

0,580 kg. Glas (abgetropft 0,350 kg.)

3.100 kg. Glas (abgetropft 2 kg.)



PATÈ DI OLIVE DI GAETA

Gaeta Olive Paste - Oliven aus Gaeta Pastete



(nere e bianche)

Ingredienti:

polpa di oliva itrana (75%);

olio extravergine d'oliva.

vasetti da 180 gr

vasetti da 500 gr

(black and white)

Ingredients:

“Itrana” Olive pulp (75%)

Extra Virgin olive oil

180 g. glass 3 Lt. can

500 g. glass 5 Lt. can

(schwarze und weiße)

Zutaten:

Itrana Olivenfleisch (75%)

Extravergine Olivenöl

180 g. Glas 3 Liter Dose

500 g. Glas 5 Liter Dose



OLIVE DI GAETA

Gaeta Olives - Oliven aus Gaeta



Olive Bianche

Ingredienti:

Oliva itrana, acqua, sale
secchiello in plastica
da kg 0,480
(gr. 0,250 sgocciolato)
secchiello in plastica
da kg 0,970
(gr. 0,500 sgocciolato)
secchiello in plastica
da kg 1.750
(kg 0,900 sgocciolato)

Weiße Oliven

Zutaten:

Oliven Varietät "Itrana", Wasser, Salz
0,480 kg. Kunststoffeimer
(abgetropft 0,250 Gramm)
0,970 kg. Kunststoffeimer
(abgetropft 0,500 Gramm)
1,750 kg. Kunststoffeimer
(abgetropft 0,900 kg.)



White Olives

Ingredients:

Olives "Itrana" variety, water, salt
0,480 kg. Plastic bucket
(drained weight 0,250 g.)
0,970 kg. Plastic bucket
(drained weight 0,500 g.)
1,750 kg. Plastic bucket
(drained weight 0,900 kg.)

OLIVE DI GAETA

Gaeta Olives - Oliven aus Gaeta



Olive Bianche

Ingredienti:

Oliva itrana, acqua,
sale

secchi da kg 3
(peso sgocciolato)

secchi da kg 3,5
(peso sgocciolato)

secchi da kg 6
(peso sgocciolato)

secchi da kg 13
(peso sgocciolato)

White Olives

Ingredients:

Olives "Itrana"
variety, water, salt

3 kg. Pail
(drained weight)

3.5 kg. Pail
(drained weight)

6 kg. Pail
(drained weight)

13 kg. Pail
(drained weight)

Weißer Oliven

Zutaten:

Oliven Varietät
"Itrana", Wasser, Salz

3 kg. Eimer
(abgetropftes
Gewicht)

3.5 kg. Eimer
(abgetropftes
Gewicht)

6 kg. Eimer
(abgetropftes
Gewicht)

13 kg. Eimer
(abgetropftes
Gewicht)

CONFEZIONI REGALO

Gift ideas - Geschenkpackungen



A seconda delle esigenze del cliente
According to client's needs
Nach Kundenbedarf

RICETTARIO

Recipes - Rezepte

Spaghetti alla snocciolata:

(ingredienti per 4 persone)

500 gr. di spaghetti; 100 gr. di capperi; 300 gr. di olive di Gaeta snocciolate; 100 gr. di olio; 4 o 5 cucchiaini di pangrattato.

Saldate in padella l'aglio con l'olio, poi aggiungete capperi e olive e togliete l'aglio. Scolate gli spaghetti al dente, versateli nella padella dove li lascerete insaporire a fuoco forte, mescolando per qualche minuto. Togliete dal fuoco la padella, mescolate alla pasta due o tre cucchiaini di pangrattato, versate in una pirofila, cospargete la superficie con altro pangrattato, fate colare sopra un filo d'olio e mettete in forno assai caldo per mezz'ora.

Spaghetti alla frantoiana:

(ingredienti per 4 persone)

4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva; 1/2 bicchiere di panna liquida; 3 filetti di acciuga; 1 spicchio di aglio; 12 olive nere grosse e denocciolate; 1 pizzico di prezzemolo tritato; 1 cucchiaino colmo di capperi; q.b. sale e pepe; 400 gr. di spaghetti.

Spaghetti alla snocciolata:

(Ingredients for 4 people):

500 g. of Spaghetti, 100 g. capers, 300 g. stoned Gaeta olives, 100 g. olive oil, 4/5 spoons breadcrumbs.

In a pan fry garlic and oil, then add the capers and the olives and take the garlic out. Strain the spaghetti, put them into the pan and leave them to gain flavor for some minutes. Take the pan away from flame, mix the pasta with two/three spoons of breadcrumbs and put it into a oven-proof dish. Cover the surface with the remaining breadcrumbs, add some oil and put into the heated oven for 30 minutes.

Spaghetti alla frantoiana:

(Ingredients for 4 people):

4 spoons of extra-virgin olive oil, 1/2 glasses of liquid cream, 3 filets of anchovy, 1 clove of garlic, 12 big and stoned black olives, minced parsley, 1 teaspoon of capers, salt and pepper, 400 g. of Spaghetti. Mince the garlic together with the capers, the anchovies and the stoned olives. In a

Spaghetti alla snocciolata:

(Zutaten für 4 Personen):

500 g. Spaghetti, 100 g. Kaper, 300 g. Oliven aus Gaeta abgetropft, 100 g. Olivenöl, 4/5 Löffel Semmelbrösel.

Den Knoblauch mit dem Öl bräunen, dann die Kaper und die Oliven hinzufügen und den Knoblauch entfernen. Die Spaghetti körnig abgießen, sie in die Pfanne legen und für einige Minuten schmackhaft lassen. Die Pfanne von dem Feuer nehmen und fünf Löffel Semmelbrösel mit den Spaghetti mischen, dann sie in eine feuerfeste Form legen, ein bisschen Olivenöl hinzufügen und die Form in dem beheizten Backofen für 30 Minuten kochen lassen.

Spaghetti alla frantoiana:

(Zutaten für 4 Personen):

4 Löffel Extravergine Olivenöl, 1/2 Gäser flüssige Sahne, 3 Sardellenfilets, 1 Zehe Knoblauch, 12 große und entkernte schwarze Oliven, ein bisschen Petersilie, 1 Teelöffel Kaper, Salz und Pfeffer, 400 g. Spaghetti. Den Knoblauch schälen und ihn mit den Kapern, den Sardellen und den entkernten

RICETTARIO

Recipes - Rezepte

RICETTARIO

Sbucciate l'aglio e tritatelo insieme con i capperi, acciughe e olive snocciolate. In una padella antiaderente rosolate per qualche minuto il trito con l'olio a fuoco lentissimo. Aggiungete la panna, fate restringere e regolate di sale e pepe. Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e saltateli in padella con il condimento ed un pizzico di prezzemolo tritato.

Orate al forno con olive:

(ingredienti per 4 persone)

2 orate di 500 gr; 12 olive snocciolate; olio d'oliva; 1 bicchiere di vino bianco; 4 foglie di salvia; sale; pepe; 2 limoni; poco aglio; prezzemolo tritato.

Dopo aver pulito i pesci, cospargeteli di sale, pepe, aglio, prezzemolo e salvia tutto tritato. Lasciate marinare per 2 o 3 ore. Versare l'olio nella pirofila, tagliare il limone a fettine e poggiarle nella pirofila. Su queste fettine adagerete i pesci marinati. Spruzzateli con vino bianco e metteteli in forno già caldo. Lasciate cuocere per circa 30 minuti senza mai girare il pesce ma avendo cura di bagnarli spesso con il sughetto prendendolo con il cucchiaino. A metà cottura unite le olive. Quando i pesci saranno cotti spruzzateli con il sugo del limone rimasto.

pan fry the mix with oil on low flame for some minutes. Add the cream, let dry up and then add salt and pepper. Strain the spaghetti, fry them with the sauce and a sprinkle of minced parsley.

Baked gilthead bream with olives

(Ingredients for 4 people):

2 gilthead breams 500 g. each, 12 stoned olives, olive oil, 1 glass of white wine, 4 leaves of sage, salt and pepper, 2 lemons, garlic, minced parsley.

Wash the fishes, cover them with salt, pepper, a little garlic, minced sage and parsley. Let marinate for 2 or 3 hours. Pour the oil in a oven-proof dish, cut a lemon in slices and put them into the oven-proof dish. Put the fishes on lemon slices, sprinkle with white wine and put into the heated oven. Let bake for about 30 minutes, meanwhile pour often the sauce over the fishes. After 15 minutes add the olives. As the fishes are done, sprinkle with the remaining lemon.

Olive hacken. Die gehackte Mischung in einer Pfanne mit Öl für einige Minuten schmoren lassen. Die Sahne hinzufügen und sie trocknen lassen, danach Salz und Pfeffer hinzufügen. Die Spaghetti körnig abgießen, sie in die Pfanne legen und mit ein bisschen Petersilie rösten lassen.

Gebackte Goldbrassen mit Oliven

(Zutaten für 4 Personen):

2 Goldbrassen zu je 500 g., 12 entkern-te Oliven, Olivenöl, 1 Glas Weißwein, 4 Salbeiblätter, Salz und Pfeffer, 2 Zitronen, ein bisschen Knoblauch, Petersilie.

Die Fische putzen und waschen, danach mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Petersilie und Salbei bestreuen und für 2-3 Stunden marinieren lassen. Das Öl in eine feuerfeste Form gießen, die Zitronen in Scheiben schneiden und sie in die Form legen. Danach die Fische auf die Zitronenscheiben legen und darauf das Wein spritzen. Die Form in den beheizten Ofen legen und für 30 Minuten backen lassen. Ab und zu die Soße auf die Fische mit einem Löffel gießen. Nach 15 Minuten die Oliven hinzufügen. Wann die Fische gekocht sind, mit der übrigen Zitronensosse spritzen.

RICETTARIO

Recipes - Rezepte

RICETTARIO

Maccheroncelli alla itrana:

(ingredienti per 4 persone)

400 gr. di pasta; 250 gr. di olive di Gaeta; un pezzetto di peperoncino; 1 spicchio di aglio; 150 gr. di melanzane; vino rosso; olio extra vergine di oliva; 2 cucchiai di panna da cucina; prezzemolo.

Tagliate le melanzane a listarelle, cospargetele di sale e ponetele, per alcune ore, in un recipiente, sotto un peso. Intanto che dalle melanzane si allontana l'amaro si snocciolano le olive di cui farete, insieme con peperoncino ed aglio, un battuto finissimo. Aggiungetevi poco olio e fate riposare. Strizzate le melanzane e passatele in padella a fuoco lento insieme con 4 cucchiari di olio, coprite con un coperchio. Quando le melanzane saranno cotte (al dente) aggiungete il battuto di olive, fate passare un minuto, aggiungete una spruzzata di vino rosso (ovvero panna) ed amalgamate per un po' il tutto. Appena cotti i maccheroni versateli nel tegame con la salsa, aggiustate il sale, mantecateli giusto il tempo per legare il tutto e serviteli con una spruzzatina di prezzemolo.

Maccheroncini alla itrana

(Ingredients for 4 people):

400 g. of pasta, 250 g. of Gaeta Olives, chilli, 1 clove of garlic, 150 g. of aubergines, red wine, Extra virgin Olive oil, 2 spoons of cream, parsley.

Cut the aubergines, cover them with salt and put them for some hours in a container. Meanwhile stone the olives, mince them together with the chilli and the garlic and add a bit oil. in pan fry the aubergines with 4 spoons of oil on low flame. As the aubergine are done, add the olive mix and, after a minute, sprinkle some red wine (or cream) and amalgamate. As the pasta is done, put it in the pan and mix it with the sauce, add the salt and a sprinkle of parsley.

Maccheroncini alla itrana

(Zutaten für 4 Personen):

400 g. Nudeln, 250 g. Oliven aus Gaeta, ein bisschen Paprika, 1 Zehe Knoblauch, 150 g. Aubergine, Rotwein, Extravergine Olivenöl, 2 Löffel Sahne, Petersilie.

Die Aubergine zerkleinern, sie mit Salz bestreuen und für einige Stunde in einen Behälter lassen. Inzwischen die Oliven entkernen, sie mit dem Paprika und den Knoblauch kacken und ein bisschen Öl hinzufügen. Die Aubergine mit 4 Löffel Öl in einer bedeckten Pfanne schmoren lassen. Wann die Aubergine gekocht sind, die Olivenmischung hinzufügen. Nach einer Minute ein bisschen Rotwein (oder Sahne) spritzen und mischen. Wann die Nudeln gekocht sind, sie mit der Soße mischen, Salz hinzufügen und mit ein bisschen Petersilie spritzen.

RICETTARIO

Recipes - Rezepte

RICETTARIO

Risotto alle olive di Gaeta:

(ingredienti per 4 persone)

500 gr. di riso Violone Nano "Ferron"; 200 gr. di olive nere di Gaeta snocciolate; 100 gr. di pomodorini di Pachino; 30 gr. di Parmigiano Reggiano grattugiato; 10 gr. di Pecorino romano grattugiato; 50 gr. di burro; 1 litro di fumè di brodo vegetale; 100 cl. di olio extra vergine di oliva basilico e olio q.b.

In un mortaio tritare finemente le olive ed il basilico, mantecare a freddo aggiungendo l'olio, i formaggi e i pomodorini fino ad ottenere una pasta uniforme. In una padella capiente far imbiondire la cipolla con il burro, aggiungere il riso e cucinare a fuoco moderato aggiungendo poco alla volta il fumè vegetale. A metà cottura aggiungere metà composto preparato in precedenza. A fine cottura versare il rimanente composto sul riso impiattato a ornare con basilico e un rametto di olivo.

Reis mit Oliven aus Gaeta

(Ingredients for 4 people):

500 g. of rice "Violone Nano Ferron", 200 g. of stoned Gaeta Olives, 100 g. of tomato "Pachino" variety, 30 g. of grated Parmesan, 10 g. of grated Pecorino, 50 g. of Butter, 1 lt. of vegetarian broth, 100 cl. Of Extra virgin Olive oil, basil.

Mince the olives and the basil, mix them with the oil, cheeses and tomatoes. In a pan brown onions and butter, add the rice and cook it by often adding the broth. When the rice is half done, add half of the sauce and mix. As the rice is cooked add the remaining sauce and a sprinkle of basil.

Reis mit Oliven aus Gaeta

(Zutaten für 4 Personen):

500 g. Reis Varietät Violone Nano Ferron, 200 g. entkernte Oliven aus Gaeta, 100 g. Tomaten Varietät Pachino, 30 g. geriebener Parmesan, 10 g. Schafkäse (Pecorino), 50 g. Butter, 1 lt. Vegetarische Brühe, 100 cl. Extravergine Olivenöl, Basilikum.

Die Oliven und das Basilikum hacken und mit dem Öl, den Käsen und den Tomaten mischen. Zwiebel und Butter in einer Pfanne bräunen, den Reis hinzufügen und kochen lassen. Ab und zu ein bisschen vegetarische Brühe gießen. Wann er halb gar ist, eine Hälfte der Olivenmischung hinzufügen. Ganz am Schluss, die übrige Soße gießen und mit Basilikum garnieren.



Le Thujae di Villa Carel S.r.l.

**Via Marco da Benevento, 6 - 82100 Benevento - Cell. +39.333.4156060
www.lethujaedivillacarel.it - info@lethujaedivillacarel.it - lethujae@legalmail.it**