



RAGUSO

— 1 8 9 4 —

L'esperto degli oli

frantoioraguso.it



Rispettando la terra, la natura ti
premia con i suoi prodotti migliori.



Ci sono cose che non possono essere cambiate.
Cose che nel tempo e nella tradizione fondano
le proprie radici per proiettare valori,
benefici e passioni nel futuro.



Dal 1894

custodiamo il segreto di un extravergine nato per il consumo familiare dei contadini gravinesi.

Un **extravergine puro**, prodotto biologicamente perché non destinato alla vendita o alla produzione intensiva ma prezioso complemento della sobria tavola di contadini prevalentemente dediti alla coltivazione del grano.

Un extravergine unico al mondo in quanto ottenuto da un prezioso blend delle più rinomate cultivar pugliesi miscelate con la “bambina”, una cultivar presente solo nel circondario di Gravina.

Un blend che mitiga la salutare aggressività della “coratina” e di altre pregiate varietà pugliesi

con la biologica morbidezza della “bambina” restituendo un olio eccelso, pregiato, raffinato ed adatto a tutti i palati. Un olio che nasce nel cuore geografico della dieta mediterranea continuando una tradizione che si perde nei secoli.

La famiglia Raguso da quattro generazioni è impegnata a preservare e custodire gelosamente i segreti di un extravergine la cui produzione è limitata dalla scarsa disponibilità di “bambina” ma che non ha eguali al mondo. Raguso ha conservato quanto di meglio il tempo ed il territorio hanno donato, valorizzandolo con le tradizionali tecniche produttive e con sofisticate tecnologie atte a preservarne purezza e qualità.

È così che il Frantoio così che il Frantoio Raguso, dal 1894, immette gocce di salute, sapore e tradizione sulle tavole più esigenti.”



Quella dell'olio d'oliva è una tradizione antica della nostra terra, la Puglia. Celebriamo l'armonia dei sapori e dedichiamo ricerche di gusto per rendere ogni tendenza gastronomica unica. La cultura contadina contaminata e rivisitata in chiave moderna.

Il nostro olio extravergine d'oliva è l'ingrediente fondamentale in cucina.

Presenta una bella freschezza olfattiva che ricorda il carciofo, la cicoria e il verde vegetale. Si esprime con un'intrigante complessità e un ottimo equilibrio nelle sue componenti amaro e piccante, che si susseguono con pulizia e eleganza. Grande coerenza e piacevolezza.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

CLASSICO



ESTRATTO A FREDDO

L'estrazione a freddo dell'olio dalle pregiate monocultivar Coratina, Bambina e Peranzana garantisce una bassissima acidità massima (0,3%) ed un alto contenuto di polifenoli.

Formato
500 ml

Peso
0,861 g

Dimensioni
7x27x7cm

Cultivar
Bambina, Coratina, Peranzana

CLASSICO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



ESTRATTO A FREDDO

L'estrazione a freddo dell'olio dalle pregiate monocoltivar Coratina, Bambina e Peranzana garantisce una bassissima acidità massima (0,3%) ed un alto contenuto di polifenoli.

Formato	Peso	Dimensioni	Cultivar
3L 5L	3000g 4900g	9x14,7x26cm	Bambina, Coratina, Peranzana

RAGUSO

1894

**OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA**

100% ITALIANO

Ottenuto a freddo

BIOLOGICO



40° 49' 24" N

16° 25' 16" E

5 litri e

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

BIOLOGICO



ESTRATTO A FREDDO

L'estrazione a freddo dell'olio dalle pregiate monocultivar Coratina e Peranzana garantisce una bassissima acidità massima (0,3%) ed un alto contenuto di polifenoli.

Formato
500 ml

Peso
0,861 g

Dimensioni
7x27x7cm

Cultivar
Coratina, Peranzana

BIOLOGICO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



ESTRATTO A FREDDO

L'estrazione a freddo dell'olio dalle pregiate monocultivar Coratina e Peranzana garantisce una bassissima acidità massima (0,3%) ed un alto contenuto di polifenoli.

Formato

3L
5L

Peso

3000g
4900g

Dimensioni

9x14,7x26cm

Cultivar

Coratina, Peranzana







gli Abbinabili

olio extra vergine di oliva



VARIETÀ CORATINA IDEALE CON CARNE

La varietà Coratina dal dal fruttato intenso, sentori di carciofo e mandorla verde è decisa nelle sue componenti amare e piccanti che le danno grande personalità.

Cultivar Coratina	Gusto Deciso	Formato 500 ml	Peso 0,861 g	Dimensioni 7x27x7cm
----------------------	-----------------	-------------------	-----------------	------------------------

gli Abbinabili

olio extra vergine di oliva



VARIETÀ FRANTOIO **IDEALE CON PASTA, CEREALI E RISO**

La varietà Provenzale, ha note vegetali ed erbacee, compatta e di spessore non note misurate di amaro e piccante.

Cultivar
Frantoio

Gusto
Delicata

Formato
500 ml

Peso
0,861 g

Dimensioni
7x27x7cm

gli Abbinabili

olio extra vergine di oliva



VARIETÀ NOCELLARA **IDEALE CON PESCE BIANCO E AZZURRO**

La varietà Noceleara è caratterizzata da note di leggero amaro e piccante medio-intenso con spiccati profumi di pomodoro verde.

Cultivar Noceleara	Gusto Aromatica erbacea	Formato 500 ml	Peso 0,861 g	Dimensioni 7x27x7cm
-----------------------	----------------------------	-------------------	-----------------	------------------------

gli Abbinabili

olio extra vergine di oliva



VARIETÀ OGLIAROLA IDEALE CON LEGUMI

La varietà Oglarola crea un olio erbaceo e mandorlato, con note di amaro e piccante medio-leggero.

Cultivar Oglarola	Gusto Mandorlato	Formato 500 ml	Peso 0,861 g	Dimensioni 7x27x7cm
----------------------	---------------------	-------------------	-----------------	------------------------

gli Abbinabili

olio extra vergine di oliva



VARIETÀ PERANZANA **IDEALE CON ORTAGGI E INSALATA**

La varietà Peranzana è molto apprezzata per il suo profumo.
Mediamente piccante e fruttata con note di erba, carciofo, mandorla e pomodoro.

Cultivar Peranzana	Gusto Profumata	Formato 500 ml	Peso 0,861 g	Dimensioni 7x27x7cm
-----------------------	--------------------	-------------------	-----------------	------------------------



Ogni nostro orcio racconta la nostra terra nella
forma dell'oliera e nella qualità dell'olio che
contiene. Abbiamo creato la forma dell'oliera in
ceramica per racchiudere con eleganza e
praticità il vero olio extravergine di Puglia.
Un regalo originale e memorabile, un oggetto di
design elegante perfetto anche per arredare la
tua casa.



ÈIDOS



Orci in Ceramica Pugliese

Orcio in ceramica pugliese dipinta a mano.
Contiene olio extravergine d'oliva 100% italiano estratto a freddo da olive locali pugliesi

Formato
500 ml

Peso
0,950 g

Dimensioni
10x28x10cm



ÈIDOS



Orci in Ceramica Pugliese

Orcio in ceramica pugliese dipinta a mano.
Contiene olio extravergine d'oliva 100% italiano estratto a freddo da olive locali pugliesi

Formato	Peso	Dimensioni
250 ml	0,950 g	10x28x10cm

I nostri orci in ceramica sono realizzati e dipinti a mano dai migliori mastri ceramisti pugliesi. Dalla modellazione al confezionamento, ogni passaggio viene eseguito da sapienti artigiani esperti. Ogni orcio contiene il nostro olio extravergine d'oliva di qualità superiore, 100% italiano, ottenuto a freddo da sole olive locali. la tua casa.

Gli eventi più speciali meritano di essere ricordati in un oggetto unico e originale che ne custodisca nel tempo le emozioni di un giorno memorabile. Una bomboniera esclusiva, un regalo utile e originale per stupire i tuoi ospiti e donare ai tuoi cari la possibilità di rivivere i momenti migliori vissuti assieme.

L'arte dei mastri ceramisti pugliesi e la qualità del vero olio extravergine d'oliva 100% pugliese. L'idea regalo perfetta per chi ama la nostra terra.

èidos
RAGUSO



Grand Cru Millenario

È la storia che risveglia i sensi,
l'antico olio degli ulivi secolari di Puglia,
storia di una passione senza tempo.





Grand Cru Millenario

Il Millenario è un olio extravergine d'oliva 100% italiano, frutto di olive provenienti da ulivi millenari pugliesi.

Protagonisti autoctoni per eccellenza per il loro specifico adattamento biologico, gli ulivi millenari producono le stesse olive anno dopo anno da circa 3000 anni.

La molitura a freddo delle olive, selezionate e raccolte con le migliori tecniche, costituisce garanzia di proprietà organolettiche uniche.

Fruttato leggero, il suo aroma esprime delicati sapori che ritornano in bocca con un gusto pieno, equilibrato e molto piacevole.

Il Millenario è la storia che risveglia i sensi, l'antico olio degli ulivi secolari di Puglia, storia di una passione senza tempo.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

MILLENARIO

GRAND CRU



Edizione Limitata

Olio extravergine d'oliva Grand Cru estratto a freddo
da ulivi secolari pugliesi. Fruttato leggero.

Formato 500 ml	Peso 1200 g	Dimensioni 17,5x21,5x5cm
-------------------	----------------	-----------------------------



ARMONIA
È il frutto degli incontri di gusto
tra l'olio extravergine pugliese
e i migliori aromi del mondo.



PRODOTTO ITALIANO
ARMONIA
zenzero
AROMI NATURALI
CONDIMENTO A BASE DI
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO

PRODOTTO ITALIANO
ARMONIA
tè verde
AROMI NATURALI
CONDIMENTO A BASE DI
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO

PRODOTTO ITALIANO
ARMONIA
bacche di goji
AROMI NATURALI
CONDIMENTO A BASE DI
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

ARMONIA



PEPERONCINO

Armonia Peperoncino ha un fruttato deciso in cui le componenti amare e piccanti sono ben contenute e lo rendono piacevole e durevole nel tempo.

Formato
100 ml

Peso
0,295 g

Dimensioni
6,5x11x5,4cm

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

ARMONIA



LIMONE

Armonia Limone è un condimento ottenuto con un delicato processo di macerazione di prodotti naturali. Depurativo, antiossidante. ricco di vitamina C, vitamina E, vitamina A e minerali.

Formato
100 ml

Peso
0,295 g

Dimensioni
6,5x11x5,4cm

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

ARMONIA



TÈ VERDE

Armonia Tè verde ha un fruttato leggero, con una delicata freschezza olfattiva dove il profumo del tè si distingue in modo elegante. Intrigante connubio, ottimo equilibrio, il suo aroma esprime delicati sapori orientali e connotazioni erbacee.

Formato	Peso	Dimensioni
100 ml	0,295 g	6,5x11x5,4cm

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

ARMONIA



CURCUMA

Armonia Curcuma è un condimento ottenuto con un delicato processo di macerazione di prodotti naturali, ricco di minerali e vitamine.

Formato
100 ml

Peso
0,295 g

Dimensioni
6,5x11x5,4cm

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

ARMONIA



ZENZERO

Armonia zenzero è un olio tonico, stimolante, digestivo, antinfiammatorio.
Ricco di carboidrati, proteine, aminoacidi, sali minerali e vitamine.

Formato
100 ml

Peso
0,295 g

Dimensioni
6,5x11x5,4cm

Il Gold Infused 79 è un olio che celebra l'incontro di due mondi tanto diversi quanto affascinanti. La nostra Puglia, che è la terra madre del monocultivar Bambina di Gravina, fruttato e leggero.



OLIO EVO

79



GOLD INFUSED

Olio con bassissima acidità, ottenuto da olive destinate alla lavorazione lo stesso giorno della raccolta. Estrazione a freddo in due fasi per esaltarne il profumo ed il contenuto di polifenoli e antiossidanti.

Formato
100 ml

Peso
0,295 g

Dimensioni
6,5x11x5,4cm

Le tecniche e i sistemi avanzati di produzione al servizio della qualità dell'olio di Puglia

Oggi come ieri il Frantoio Raguso coniuga la gelosa conservazione dei segreti dell'arte olearia con i più avanzati sistemi di produzione. La spremitura a freddo nella stessa giornata della raccolta, aiuta a preservare le qualità organolettiche dell'olio. Nella lavorazione, le olive vengono sottoposte solo ai tradizionali processi meccanici, senza aggiunta di processi o sostanze chimiche.

L'olio extravergine del Frantoio Raguso è ottenuto dalla prima spremitura di olive fresche, di eccellente qualità che non hanno subito altro trattamento oltre al lavaggio, alla separazione dalle foglie, alla centrifugazione e alla filtrazione.

Tale metodo rappresenta la condizione essenziale per non snaturare le qualità dell'extravergine, la cui acidità libera, espressa in acido oleico, non risulta superiore all'0,5%. La qualità non si può aggiungere ad un olio, si può solo estrarre e la famiglia Raguso ottiene l'olio per semplice spremitura meccanica, lo stesso e immutato procedimento che si adoperava da secoli.

Oggi l'azienda può fregiarsi del titolo di frantoio biologico, della certificazione ambientale ISO 14001 e HACCP.

Solo le olive delle partite migliori sono utilizzate per ottenere quest'olio di grande qualità. Mature al punto giusto, raccolte a mano le olive di varietà Bambina e Coratina vengono avviate al frantoio di proprietà dove nel giro di poche ore vengono frante con processi produttivi tesi a conservare tutta la loro bontà.

All'occhio colpisce per il suo bel colore verde-giallo di gradevole tonalità i profumi mediamente intensi ci riportano ad un'oliva verde ed integra, frutto di una raccolta attenta e tempestiva. In bocca è coerente con il quadro olfattivo presentandosi in modo ben equilibrato con le sensazioni amare e piccanti piacevolmente sottolineate.

RAGUSO

L'esperto degli oli

Frantoio Raguso

Via Cartesio, 1 • Zona Industriale

70024 Gravina in Puglia (BA)

t. +39 080 325 5808

info@frantoioraguso.it

www.frantoioraguso.it

