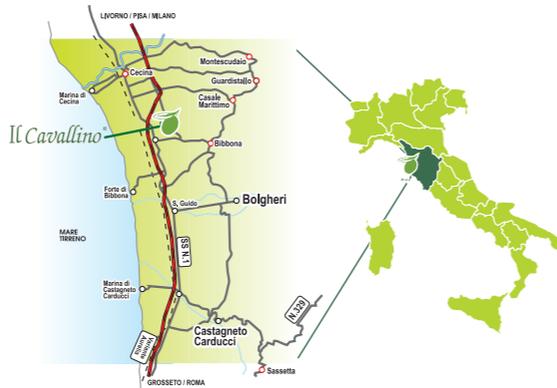




Frantoio Azienda Agricola "Il Cavallino", di proprietà della Famiglia Salvadori è a conduzione familiare che da tre generazioni si occupa della coltivazione olivicola e vendita di Olio Extra Vergine di Oliva in Bibbona. Il territorio parla ormai da secoli di questo mestiere viaggiando per le nostre strade di campagna si intravedono piante di ulivo secolari testimoni della nostra storia e cultura, i paesi medioevali come Bolgheri, Volterra, Bibbona, fanno da cornice ad uno splendido quadro rimasto intatto nel tempo. Il microclima tipico della macchia mediterranea ai bordi dei nostri oliveti e il nostro mare così spettacolarmente attivo nell'influenzare l'aroma del nostro olio extra vergine di oliva Il Cavallino. Ancora oggi la nostra azienda rispecchia la cultura Toscana già ben nota in tutto il mondo per il famosissimo valore culturale e culinario. In questo contesto nasce il succo verde delle olive di l'olio extra vergine di Oliva "Cavallino" Premium, da olive attentamente selezionate, da un controllo minuzioso della frangitura a freddo, di elevatissimo valore qualitativo nutritiva e organolettica.

Romina Salvadori



The olive oil farm "Il Cavallino", located in Bibbona – is owned and run by the Salvadori family that have been taking care of the olive trees cultivation and Extra Virgin olive oil production and sale for three generations. The ancient olive oil trees that can be seen while travelling over our country roads, are witnesses to our history and culture and medieval towns like Bolgheri, Volterra and Bibbona are the setting for a wonderful picture that remained intact over time. The typical microclimate of the maquis, that grows on the edges of our olive groves, and the nearby sea wonderfully influence the aroma of our Extra Virgin Olive Oil "Il Cavallino". Still today our company reflects the Tuscan culture, already renowned all over the world. It's in this context that the Premium Extra Virgin olive oil "Il Cavallino" originates: a green juice obtained from the cold pressing of carefully selected olives, having an excellent nutritional and organoleptic value.

Romina Salvadori

Azienda Agricola Il Cavallino di Romina Salvadori
 Via Paratino, 43 - Podere Santa Giulia 57020 Bibbona (LI)
 Cell. 335.7629329 - Tel. 0586.677383 - Fax 0586.677120 - info@ilcavallino.it romina.salvadori@ilcavallino.it
 www.ilcavallino.it



**OLIO
 EXTRA VERGINE
 DI OLIVA**

Il Cavallino
 AZIENDA AGRICOLA

**EXTRA VIRGIN
 OLIVE OIL**



Linea Biologica / Organic Line



Linea Biologica

L'olio extra vergine di oliva biologico Il Cavallino è prodotto esclusivamente da olive coltivate secondo i principi dell'agricoltura biologica, che esclude l'impiego di pesticidi, diserbanti e concimi di sintesi chimica e mira ad incrementare la fertilità organica del suolo.

L'azienda sorge in un'area vocata alla coltivazione di olive in vicinanza di terreni non sfruttati per coltivazioni intensive, il che ha consentito un più facile consolidamento della coltivazione biologica. I nostri olivi sono impiantati secondo il metodo tradizionale: le piante sono distanti tra loro in modo che ogni albero abbia una adeguata porzione di terreno da cui trarre acqua e nutrienti, inoltre la vicinanza dei nostri terreni al mare favorisce naturalmente l'approccio alla coltivazione biologica.

La raccolta delle olive è effettuata direttamente dall'albero, anticipando la cascola naturale dei frutti dovuta alla sovra-maturazione. Questa operazione inizia nel momento in cui il colore delle olive vira dal verde al nero, il che consente di ottenere un olio con gusto fruttato di media intensità, con richiamo di carciofo fresco, rosmarino e mandorla e un ottimo equilibrio tra piccante ed amaro. Le peculiari caratteristiche organolettiche dell'olio extra vergine di oliva Il Cavallino biologico sono dovute anche alle accurate operazioni di frangitura che avvengono entro 24 ore dalla raccolta delle olive, presso il frantoio con sistema estrattivo continuo a due fasi.

Si presta perfettamente per insalate e pinzimonio, catalana di crostacei, minestre di verdura, in generale molto versatile in cucina. La temperatura di lavorazione è controllata e non supera i 27 °C. Il controllo della filiera produttiva, dalla coltivazione delle olive fino all'imbottigliamento è certificata e verificata dall'organismo di controllo CCPB srl codice IT BIO 009.

Organic Line

Il Cavallino organic extra virgin olive oil is produced exclusively from olives grown according to the principles of organic farming, this excludes the use of pesticides, herbicides and chemical fertilizers. This aims to increase the organic fertility of the soil. The company is located in an area dedicated in the cultivation of olive groves far away from lands that are exploited in intensive farming, allowing an easier consolidation of organic cultivation. Our olive groves are planted at a certain distance from each other according to the traditional method, this allows all the plants to extract sufficient water and nutrients from the soil. Furthermore, our land is in proximity of the sea which naturally favours the approach for organic cultivation. The olives are harvested directly from the tree, anticipating the over ripening of the fruit causing it to fall to the ground.

This operation begins when the colour of the olives start to turn from green to black. Doing so, makes it possible to obtain an oil with a medium intense fruity taste, recalling fresh artichokes, rosemary and almond and an excellent balance of spiciness and bitterness. The peculiar organoleptic characteristics of the organic extra virgin olive oil Il Cavallino is also due to the continuous two stage extraction system when pressing the olives, which is done within 24 hours from the olive harvest.

It is perfect for salads and pinzimonio (dip for crudités), shellfish dishes, vegetable soups but in general it is very versatile in the kitchen. The processing temperature is controlled and does not exceed 27 °C. All procedures from olive cultivation, production chain to bottling are certified and verified by the control body CCPB srl code IT BIO 009.

