

CINQUINA
SOLE d'ABRUZZO

OLIO E OLIVE
DI QUALITÀ

Made in Italy



QUALITY OIL AND OLIVES



PATÉ DI OLIVE

OLVES PATÉ



Art. 3301.212.J



Art. 3300.212.J



Art. 3301T.212.J

OLIVE DA TAVOLA

TABLE OLIVES



Art. 901.314.J



Art. 203.314.J



Art. 1700.314.J



Art. 1200.314.J



Art. 1201.314.J



Art. 2000.314.J



Art. 1100.314.J



Art. 900.314.J



Art. 901.580.J



Art. 203.580.J



Art. 1700.580.J



Art. 1200.580.J



Art. 1201.580.J



Art. 1100.580.J



Art. 900.580.J



Art. 5000.580.J

BONTÀ IN TAVOLA

ITALIAN LUPINI

Art. 5000.314.J



BRUSCHETTA

BRUSCHETTA TOPPING



Art. 5000CU.212.J



Art. 5000OL.212.J



Art. 4090.314.J



Art. 4080.314.J



Art. 4070.314.J



Art. 4100.314.J



Art. 4060.314.J



Art. 4110.314.J

GRIGLIATI & SPECIALITÀ

GRILLED VEGETABLES & SPECIALIES



Art. 3200.314.J



Art. 3800.314.J



Art. 3100.314.J



Art. 3700.314.J



Art. 3000.314.J



Art. 6001SD.212.J



Art. 3203.314.J



Art. 6001.314.J

BIOLOGICHE

ORGANIC OLIVES

L'attenzione per la salute e la bontà dei sapori di una volta
nei prodotti della Linea Bio di olive Cinquina.

Pay attention for healthy is the biggest goal of
Cinquina International with Bio Line.



CLASSICHE

CLASSIC OLIVES



Art. BLI 1100.250



Art. BLI 1201.250



Art. BLI 402.250



Art. BLI 803.250



Art. BLI 1700.250



Art. BLI 2000.250



Art. BLI 1400.230

GOUREMET

GOUREMET OLIVES

Le ricette della Lady Chef Abruzzo Antonella De Titta.
Fresche, Gustose, ideali per aperitivi e contorni.

Recipes of Lady Chef Abruzzo Antonella De Titta are
perfect and tasty for cocktail and side dishes.



SPECIALITÀ

SPECIALTIES

Lupini, Capperi e Pomodori secchi sapori del Mediterraneo
che arricchiscono i migliori piatti della tua cucina.

Lupines, capers and sun-dried tomato are typical taste of Mediterranean that can dress the best dishes of your cooking.



SECCHIELLINI

small bucket



LINEA VASCHETTE 400g

400g trays line



Art. 1007.400.V



Art. 402.350.V



Art. 200 .400.V



Art. 1001.400.R



Art. 203.350.V



Art. 2000.400.V



Art. 5000.400.V

TAKE-AWAY

take-away



LINEA BUSTE

bags line



VASCONI 1Kg

1kg trays

Linea food service studiata per gastronomia ristorazione e supermercati. Grazie al coperchio salva freschezza permette di conservare meglio il prodotto e consumarlo in pochi giorni evitando gli sprechi.

The line of food service is studied for gastronomy, restaurants and supermarkets. Thanks to its freshness preservation cover, it's possible to preserve the product and consume it in a few days avoiding waste.



con COPERCHIO
SALVA
FRESCHEZZA

with
FRESHNESS
PRESERVATION
COVER



Art. 1201.1000.V



Art. 1700.1000.V



Art. 1501.1000.V



Art. 2000.1000.V



Art. 1205.1000.V



Art. 900.1000.V



Art. 803.1000.V



Art. 1100.1000.V



VASI 1062ml

1062ml jars



Art. 901.1062.J



Art. 203.1062.J



Art. 1700.1062.J



Art. 1201.1062.J



Art. 1200.1062.J



Art. 900.1062.J



Art. 902.1062.J



Art. _____.1062.J

VASI 3100ml

3100ml jars



Art. 203.3100.J



Art. 206.3100.J



Art. 900.3100.J

SECCHIELLI 1Kg

1Kg bucket



Art. 203.1000.S



Art. 1201.1000.S



Art. 402.1000.S



Art. 1200.1000.S



Art. 900.1000.S



Art. 5000.1000.S

SECCHIELLI 5Kg

5Kg bucket



Art. 1200.5000.S

Art. 203.5000.S

Art. 402.5000.S



Art. 900.5000.S

Art. 1201.4500.S

LATTE 4250ml

4250ml tin



Art. 902.2200.L



Art. 900.2500.L



Art. 200.2500.L



Art. 1200.2500.LT



Art. 1201.2200.LT



Art. 203.2500.L

LINEA CARCIOFI

ARTICHOKE LINE

Linea di carciofi food service per la gastronomia e ristorazione. Nelle referenze in olio o al naturale sono ideali per le preparazioni a crudo e ottimi anche a caldo per arricchire secondi piatti di carne o pesce.

Line of food service artichokes for gastronomy and catering. In oil or natural references they are ideal for raw preparations and also excellent hot to enrich main courses of meat or fish.



Art. 3201.3000.LT



Art. 3200.1200.LT



Art. 3202-3000.L



Art. 3201.1200.L

2 CULTIVAR

GENTILE DI CHIETI & INTOSO



Cultivar della provincia di Chieti e delle colline della Majella. La peculiarità straordinaria dell' olio extra vergine d'oliva "2 cultivar" sta nell'ottima qualità, senza particolari picchi aromatici, con un sentore fruttato, dal gusto leggermente amaro. quest'olio ha uno splendido colore giallo-dorato, con riflessi verdi.

La Gentile di Chieti è la varietà più tipica della provincia di Chieti, sicuramente la più importante, diffusa in tutte le zone olivicole di questo territorio.

L'Intosso è maggiormente diffusa nelle zone interne del chietino, con un'elevata densità di coltivazione.

Stupendo con piatti a cui conferire un gusto deciso, quali piatti di carne rossa e selvaggina, verdure grigliate, legumi.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 2 CULTIVAR BLEND

Cultivar of the province of Chieti and Maiella's hills. The extraordinary peculiarity of "2 cultivar" extra virgin olive oil is in the excellent quality, without aromatic scent but with fruity peaks and lightly bitter taste. This oil has a beautiful gold - yellow colour with green shades.

The Gentile di Chieti is the typical cultivar of the province of Chieti, surely the most important spread throughout the territory.

Intosso cultivar is mostly spread in internal area of Chieti province and has a high cultivation density.

It is amazing on dishes with strong taste as meat, wild game, grilled vegetable and beans.

Ingredienti: olio extra vergine di oliva Gentile di Chieti 50%, olio extra vergine di oliva Intosso 50%,

Ingredients: extra virgin olive oil cultivar Gentile di Chieti 50%, extra virgin olive oil cultivar Intosso 50%,

3 CULTIVAR

GENTILE DI CHIETI,
LECCINO & NEBBIO



La peculiarità straordinaria dell'olio extra vergine d'oliva "3 cultivar" sta nel suo profumo di erba fresca e olive non molto mature, che regalano al palato un olio di colore verde, fruttato, armonico e tendenzialmente dolce.

La Gentile di Chieti e il Nebbio sono varietà tipiche della provincia di Chieti, sicuramente le più importanti, diffusa in tutte le zone olivicole di questo territorio.

Il Leccino ha più ampia diffusione sul territorio italiano.

Consigliato l'utilizzo su piatti di carne e pesce dall'aroma delicato.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 3 CULTIVAR BLEND

The extraordinary peculiarity of this oil lies in its scent of fresh herbs and not too ripe olives which reveal a green colour oil, fruity, harmonious, with thousand tasteful sensations on the palate.

The Gentile di Chieti and Nebbio are typical cultivar of the province of Chieti, surely the most important spread throughout the territory. The third cultivar Leccino is widespread in all Italian territory.

It is recommended to use this oil in all dishes, above all on delicate meat and fish dishes.

.....

Ingredienti: olio extra vergine di oliva Gentile di Chieti 40%, olio extra vergine di oliva Leccino 30%, olio extra vergine di oliva Nebbio 30%

Ingredients: extra virgin olive oil cultivar Gentile di Chieti 40%, extra virgin olive oil cultivar Leccino 30%, extra virgin olive oil cultivar Nebbio 30%.

L'OIE

100% ITALIANO



Le due cultivar, Leccino e Gentile, conferiscono a questo olio un sapore intenso e armonico, ottimo da utilizzare come condimento a crudo in insalate e verdure o per esaltare il gusto di squisiti piatti a base di carne o pesce.

La Gentile di Chieti è la varietà più tipica della provincia di Chieti, sicuramente la più importante, diffusa in tutte le zone olivicole di questo territorio.

Il Leccino, cultivar di origine abruzzese che ha poi avuto larga espansione in tutto il territorio nazionale, si adatta alla preparazione di piatti dal vero gusto mediterraneo!

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Cultivar Leccino and Gentile di Chieti lend to this oil an intense and harmonious flavour, excellent as condiment on salads and vegetables or to intensify the taste of meat or fish dishes.

Gentile di Chieti is the most famous cultivar of Chieti province, surely the most important, widespread all over olive-growing area of this territory.

Leccino, cultivar of abruzzese origin spread all over national territory, adapt to dishes with Mediterranean flavour.

SOLEDORO

100% ITALIANO



Capostipite della gamma degli olii extra vergini Cinquina, il SOLEDORO è un olio extra vergine di oliva ottenuto a freddo, dal colore giallo, dal sapore dolce e delicato; per le sue caratteristiche è ideale per tutti gli utilizzi, sia a crudo che in cucina. E' perfetto per condire zuppe, primi piatti, carne e pesce. Gustosissimo con le verdure in pinzimonio o sulle bruschette.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Founder of the extended range of Cinquina extra virgin olive oil, SOLEDORO is a cold pressing extra virgin olive oil, with yellow colour, sweet and delicate taste: thanks to his characteristic is ideal for all uses: as it is or for cooked dishes! It's perfect for seasoning soup, pasta or rice and on bruschetta.

Art. SOLD 104

NOVELLO

100% ITALIANO



Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano di colore verde intenso, dal profumo di olive appena colte e di erba fresca dal sapore fruttato è estratto a freddo e subito imbottigliato per trattenere l'intensa fragranza.

Da consumare rigorosamente a crudo, sul pane, sulle minestre, sulle zuppe o vellutate, nelle insalate.

Non rinunciare all'eccellenza, porta l'intenso profumo di fresco dal frantoio alla tua tavola.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

100% Italian Extra Virgin Olive Oil of intense green color, with the scent of freshly picked olives and fresh grass with a fruity flavor, is cold extracted and immediately bottled to retain the intense fragrance.

To be consumed strictly raw, on bread, soups, soups or velvety, in salads.

Do not give up on excellence, bring the intense scent of fresh from the mill to your table.

Art. NOVELLO 750ML

CINQUINA

BIOLOGICO 100% ITALIANO



L'olio extra vergine di oliva biologico 100% italiano proviene esclusivamente da agricoltura biologica, nel totale rispetto dell'ambiente, garantito dalla raccolta fino alla spremitura!

E' un olio particolarmente indicato per chi vuole seguire un'alimentazione sana e naturale, non rinunciando al gusto armonico e delicato.

Come tutti gli altri olii Cinquina, il Biologico rispetta i parametri chimico -fisici imposti dalla legge, per garantire qualità e salubrità fino alla scadenza.

Confezionato in un'accattivante bottiglia di vetro scuro che lo protegge dalle radiazioni Uv garantendo la migliore conservazione del suo colore, del suo sapore e del suo profumo.

Perfetto per condire a crudo verdure, pesce o semplicemente da gustare su una fettina di pane!

ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

L'olio extra vergine di oliva biologico 100% italiano proviene 100% Organic Extra Virgin Olive Oil comes exclusively from organic farm, in the total respect of environment, guaranteed from harvest to pressing phase!

This oil is advisable for those who want to follow a healthy and natural nutrition, not giving up the harmonious and delicate taste. As all the other Cinquina oil, the Organic one respect all the chemical and physical law parameter, to guarantee the best quality and healthiness.

100% Organic Oil is packed in a charming dark bottle that help to protect oil from UV, keeping intact its colour, flavour and taste.

It's perfect to use as it is on vegetables, fish or simply on a slice of bread!

CINQUINA

100% ITALIANO e CLASSICO 750ml



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
100% Italian 750ml

Art. SOL 103IT



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
EU Origin 750ml

Art. SOL 103

CINQUINA

100% ITALIANO e CLASSICO 1L



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
100% Italian 1L

Art. SOL 104IT



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
EU Origin 1L

Art. SOL 104

CINQUINA

100% ITALIANO 3L e CLASSICO 5L



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
100% Italian 3L

Art. SOL 105 IT



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
EU Origin 5L

Art. SOL 106

AROMATIZZATI

FLAVORED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Oli extra vergine di oliva delle migliori qualità, aromatizzati con materie prime selezionate. Gli aromatizzati Cinquina risultano essere davvero indispensabili per arricchire i tuoi piatti di pesce, le tue "bruschette", le verdure e la pizza, regalando sapori e un profumi unici.

Best quality extra virgin olive oil, flavoured with high quality selected raw material. Cinquina flavoured oil are indispensable for enriching fish dishes, bruschette, vegetables, salads or pizza, giving unique and rare fragrances and aroma.



Art. AR 101 A

Art. AR 101 B

Art. AR 101 L

Art. AR 101 P

Art. AR 101 T

LE MANDRELLE

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



Art. MAN 106



Art. MAN 104

LE MANDRELLE

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - PET line



Art. MAN 3LT PET

Art. MAN 2LT PET

Art. MAN 104 PET

CINQUINA

100% ITALIANO MAGNUM 1,5L



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
100% Italian 1,5L

Art. MAGNUM 1.5LT

SUGHI PRONTI

PASTA SAUCE 314 ml

Classici della cucina italiana.
Prodotti con materie prime di qualità,
subito pronti per preparare
un buon primo piatto gustoso.

Classics of Italian cuisine.
Products with quality ingredients,
ready to serve for prepare a
good tasty first course.



Art. SUGOAR.314



Art. SUGOBA.314



Art. SUGOMA.580



Art. SUGOOL.314



Art. SUGOFU.314



Art. SUGOPU.314



Art. SUGOTA.314

SUGHI PRONTI

PASTA SAUCE 580 ml



Art. SUGOAR.580



Art. SUGOBA.580



Art. SUGOMA.580



Art. SUGOOL.580



Art. SUGOFU.580



Art. SUGOPU.580



Art. SUGOTA.580



Olio e Olive di Qualità

Cinquina International S.r.l.

Sede legale: Piazza Garibaldi, 18 - 66041 Atessa (CH) - Italy

Sede operativa: Loc. Cerratina, 77/l - 66034 Lanciano (CH)

Tel. 0039 0872 50593 - Fax 0039 0872 50594

www.cinquina.it