CINQUINA
SELEZIONE ORO

# EXTRA VERGINE DI OLIVA

## EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

# 2 CULTIVAR

## GENTILE DI CHIETI & INTOSSO

Art. **CUL2 103**

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 varierà 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

Art. **CUL3 103**

ITALIANO 100% MADE IN ITALY

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 varierà 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 lLeccino 30%,
extra virgin olive oil cultivar Nebbio 30%.

# L'OIE

## 100% ITALIANO

Art. **OIE 102**

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 varierà 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

Art. **SOLD 104**

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 estended 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.

# CINQUINA

## BIOLOGICO 100% ITALIANO

Art. **BIO 102**

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 1L

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
100% Italian 1L

Art. **SOL 104IT**

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
EU Origin 1L

Art. **SOL 104**

# 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 3L e CLASSICO 5L

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
100% Italian 3L

Art. **SOL XXX**

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
EU Origin 5L

Art. **SOL XXX**

# 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**

# CINQUINA

## 100% ITALIANO MAGNUM 1,5L

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
100% Italian 1,5L

Art. **SOL XXX**

# LE MANDRELLE

## EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Art. **MAN 106**

Art. **MAN 104**

# LE MANDRELLE

## EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - PET line

Art. **MAN 2LT PET**

Art. **MAN 3LT PET**

Art. **MAN 104 PET**

MARGAN PACKAGING DESIGN www.margan.it

CINQUINA
SOLE d'ABRUZZO

Olio e Olive di Qualità

**Cinquina International S.r.l.**
Sede legale: Piazza Garibaldi, 18 - 66041 Atessa (CH) - Italy
Sede operativa: Loc. Cerratina, 77/I - 66034 Lanciano (CH)
Tel. 0039 0872 50593 - Fax 0039 0872 50594

**www.cinquina.it**