



# Diamante Verde

Olio Extravergine di Oliva  
Olive in salamoia e pate'  
100% Italiano 



Extra virgin olive oil  
Pickled olives and pate'  
100% Italian

L'Impresa olivicola Diamante Verde detiene circa 5.000 piante di olivo, molte delle quali secolari, oliveti situati in gran parte sul territorio collinare dei Monti Lepini (Provincia di Latina) che va da Cori a Sonnino, passando per Sermoneta, Norma e Sezze. Molti olivi sono stati recuperati da aree olivicole trascurate da anni.

Le varietà coltivate sono il Leccino e il Frantoio, ma a predominare è l'autoctona Itrana.

L'olio extravergine di oliva monovarietale ITRANA 100% italiano estratto a freddo varia da un leggero a un medio fruttato, si presenta fresco all'olfatto, con ricordi di foglia di pomodoro e erba tagliata, con eleganti percezioni di amaro e piccante. Si abbina con crudite', carciofi, funghi, pesce e crostacei, insalate e zuppe.

Dalla medesima cultivar Itrana, oltre all'olio, Diamante Verde produce l'oliva bianca in salamoia tipica delle colline pontine e meglio conosciuta con la denominazione di "Oliva di Gaeta". Raccolta appena invaiata nei mesi tra Novembre e Dicembre, viene messa in salamoia entro le 12 ore ed è pronta per il consumo dopo 8-12 mesi. Dal colore verde-oro ha sapore acetico-vinoso con sentori di mandorla. All'assaggio risulta croccante, si abbina ad aperitivi ed antipasti, ottima con salumi e formaggi freschi. Il nostro Pate' è ottenuto da olive Itrana raccolte al momento dell'invaiatura, è realizzato con olive e olio extra vergine prodotti esclusivamente dalla nostra azienda, con l'aggiunta di ingredienti semplici e genuini. Trova il suo utilizzo ideale come antipasto servito su pane appena tostato.

Diamante Verde è inserita nel sistema della certificazione Biologica, Antonio, insieme alla propria consorte Katiuscia si dedicano con Amore, Passione e Impegno ai canoni della coltivazione.



**Olio EVO Monovarietale Itrana**

**Olio EVO Multivarietale. Itrana, Leccino, Frantoio**

Bottiglia in vetro: 250ml - 500ml - 750ml

Bag in Box 3L - 5L

**Itrana Monovarietal EVO Oil**

**Multivarietal EVO Oil. Itrana, Leccino, Frantoio**

Glass bottle: 250ml - 500ml - 750ml

Bag in Box 3L - 5L



**Olive in salamoia:**

Barattolo 200g. - 1 Kg.

Secchiello 5 Kg (peso sgocciolato)

Pate': Barattolo 200g.

**Pickled olives:**

200g jar. - 1Kg. jar - 5 kg bucket (drained weight)

Pate': 200g. jar.

**Spediamo in tutto il mondo**

**We ship worldwide**

The Diamante Verde olive growing company owns about 5,000 olive trees, many of which are secular, olive groves located mostly on the hilly area of the Lepini Mountains (Province of Latina) which goes from Cori to Sonnino, passing through Sermoneta, Norma and Sezze.

Many olive trees have been recovered from olive growing areas neglected for years. The cultivated varieties are Leccino and Frantoio, but the autochthonous Itrana predominates.

The cold pressed 100% Italian ITRANA single-variety extra virgin olive oil varies from light to medium fruity, it is fresh to the nose, with flavors of tomato leaf and cut grass, with elegant perceptions of bitter and spicy. It goes well with crudite', artichokes, mushrooms, fish and shellfish, salads and soups.

From the same Itrana cultivar, in addition to the Diamante Verde oil, it produces the white olive in brine typical of the Pontine hills and better known as the "Oliva di Gaeta". Harvested as soon as it ripens in the months between November and December, it is put in brine within 12 hours and is ready for consumption after 8-12 months. With a green-gold color, it has an acetic-vinous flavor with hints of almond. When tasted it is crunchy, it goes well with aperitifs and appetizers, excellent with cold cuts and fresh cheeses.

Our Pate' is obtained from Itrana olives harvested at the time of veraison, and is made with olives and extra virgin olive oil produced exclusively by our company, with the addition of simple and genuine ingredients.

Diamante Verde is included in the system of Organic certification, Antonio, together with his wife Katiuscia, dedicate themselves with love, passion and commitment to the canons of cultivation.



Si confezionano  
cesti regalo su richiesta

They are packaged  
gift baskets on request





di Antonio Tombolillo  
Strada Casal delle Palme, snc  
04100 B.Carso - LATINA - ITALY  
P.IVA: 03076850597  
Per info e acquisti: +39 338.4581515  
+39 347.5975131



[info@diamanteverde.it](mailto:info@diamanteverde.it)  
[www.diamanteverde.it](http://www.diamanteverde.it)



diamanteverde  
@diamante\_verde.2020

