

“Quando un olio è decisamente superiore ad altri non lo è mai per uno strano e fortuito caso, ma per esplicita competenza professionale”

(Luigi Caricato, Oleologo)

*“It is not by chance that an oil is superior to others.  
When that happens it is the result of pure professional competence”*

*(Luigi Caricato, Oleologist)*





## *La Sabina*

*“I Romani conobbero per la prima volta la ricchezza nel momento in cui sottomisero la Sabina.”*

*Fabio Pittore (III sec. a.C.)*

Colline dapprima dolci, cosparse di vigneti e uliveti, poi pian piano cime più aspre ed elevate coperte da estesi boschi di querce. Dappertutto, piccoli borghi medioevali, castelli e antichi monasteri. La Sabina, zona di produzione dell'Azienda Agricola Silvi Sabina Saponi, è un'antica regione compresa tra le province di Roma e Rieti, la cui storia si intreccia direttamente con la fondazione di Roma. Conquistata dai Romani nel 290 a.C. la Sabina rappresentò ben presto un'importante riserva alimentare per il mercato romano. Furono gli stessi Romani a dare un forte impulso alla coltivazione dell'ulivo, che già dal I° secolo d.C. cominciò a rappresentare l'attività economica più importante di tutta la zona. Dopo le invasioni barbariche, a partire dal primo Medioevo, la coltivazione dell'ulivo tornò ad essere vanto della produzione agricola di questa regione grazie all'opera dei monaci Benedettini dell'Abbazia di Farfa che ripresero con passione questa attività diffondendola in tutto il territorio di loro dominazione. Questa passione, coltivata negli anni, è rimasta intatta fino ai nostri giorni.

## *Sabina*

*“The Romans came to know wealth for the first time when they conquered the Sabines.”*

*Fabio Pittore (3<sup>rd</sup> century B.C.)*

*Sweet rolling hills, covered with vines and olive groves, gradually ascending to more rugged heights covered by woods and oak trees. Small medieval towns, castles and ancient monasteries are scattered throughout the landscape. Sabina, the production area of the Azienda Agricola Silvi Sabina Saponi, is an ancient region located between the provinces of Rome and Rieti whose history is intertwined with the founding of Rome. Conquered by the Romans in 290 B.C., Sabina soon ensured an important provision of food supplies to Rome's markets. It was the Romans themselves who gave a strong impetus to the cultivation of olive trees which, from the 1<sup>st</sup> century A.D. onwards, was the most important economic activity in the area. In the early Middle Ages, following the Barbarian invasions, olive tree cultivation was considered a point of pride of local agriculture thanks to the work of the Benedictine monks from the Farfa Abbey who took it up with great passion and spread it across the land under their domination. Their passion, cultivated over the years, has remained intact to this day.*





## *Eccellenza in olivicoltura da tre generazioni.*

Silvi Sabina Saponi è un'azienda agricola familiare specializzata nella produzione di oli extravergini di oliva di eccellenza.

Fondata nei primi anni del novecento da Pietro Silvi, l'azienda è gestita con professionalità e passione dalla famiglia Silvi che da oltre tre generazioni ha esperienza di agricoltura di qualità. Attualmente la conduzione degli oltre 14 ettari di proprietà aziendale, in cui dimorano 1000 olivi di vecchio e nuovo impianto, è affidata a Domenico Silvi che ha saputo intraprendere con successo il difficile percorso della qualità estrema tanto da rendere l'azienda Silvi Sabina Saponi una delle migliori espressioni dell'eccellenza olearia italiana e punto di riferimento dell'olivicoltura laziale. L'azienda, fortemente impegnata nella promozione e valorizzazione del territorio, è socio fondatore della Strada dell'Olio e dei prodotti tipici della Sabina e del Consorzio Sabina D.O.P. ed è socio dell'Associazione Uliveti del Lazio.

## *Three generations of excellence in olive growing.*

*Silvi Sabina Saponi is a family agricultural business specialized in the production of extra virgin olive oils of excellence.*

*Founded during the early 1900's by Pietro Silvi, our Company is managed with professionalism and passion by the Silvi family that has boasted high quality agricultural products for over three generations. Currently, the management of the over 14 hectares of family-owned land containing 1,000 old and new olive trees has been entrusted to Domenico Silvi who has successfully undertaken the difficult task of pursuing top quality, making the Silvi Sabina Saponi one of the best examples of Italian oil excellence and a point of reference for olive growing in the Lazio region.*

*Our Company, strongly committed to promoting and enhancing the land, is a founding member of the Strada dell'Olio e dei prodotti tipici della Sabina (Oil Road and typical products of Sabina) and of the Consorzio Sabina D.O.P as well as a member of the Associazione Uliveti del Lazio.*

## *Qualità estrema, rispetto dell'ambiente e salute del consumatore.*

Solo un'esplicita competenza professionale, maturata nel corso di quasi un secolo di attività, è in grado di coniugare tradizione ed innovazione.

Ingredienti fondamentali per il raggiungimento dei tre principali obiettivi aziendali: qualità eccellente, rispetto dell'ambiente, salute del consumatore.

Il rispetto, costante e inderogabile, dei più severi criteri qualitativi nelle varie fasi di produzione ci consente di garantire sempre un prodotto di eccellenza. La raccolta si effettua sempre a mano, ma separando i frutti per cultivar. Le diverse varietà di olive (carboncella, salviana, frantoio e leccino) vengono raccolte separatamente solo quando ciascuna ha raggiunto il giusto grado di maturazione. La spremitura, effettuata entro cinque ore dalla raccolta, consente di mantenere inalterato il patrimonio aromatico delle olive.

La lavorazione avviene con spremitura a freddo in un frantoio a ciclo continuo che lavora ad una temperatura controllata inferiore ai 27°. Sempre per conservare intatte le caratteristiche organolettiche, l'olio viene conservato ad una temperatura controllata di 14°/16° in contenitori di acciaio inossidabile con cappello in azoto. In questo modo si impedisce, a luce, aria e temperatura di modificare le caratteristiche del prodotto.

Il confezionamento viene effettuato solo nel momento dell'ordine di acquisto in lattine di acciaio o bottiglie di vetro scuro specchiato, ulteriore protezione dalla luce e dall'aria e per una migliore conservazione domestica.

## *Top quality, respect for the environment and consumer health.*

*Only true professional experience acquired over nearly one century of activity is capable of combining tradition and innovation.*

*The essential ingredients that enable our Company to achieve our three main objectives: excellent quality, respect for the environment and consumer health.*

*We guarantee a product of excellence by always complying with the most stringent quality criteria in the various production phases. Olives are hand-picked and separated per cultivar. The different varieties (carboncella, salviana, frantoio and leccino) are harvested separately, each one at its perfect ripening time.*

*In order to maintain unaltered their aromatic properties, olives are pressed within five hours of harvesting.*

*This process, known as cold pressing, occurs in a mill that runs on a continuous cycle and at a controlled temperature below 27°C. Moreover, to preserve its organoleptic characteristics intact, the oil is stored in stainless steel tanks with nitrogen covering at a controlled temperature of 14°/16° C. This prevents light, air and temperature from altering the product's characteristics. Oil is packaged only at the time an order is placed, in stainless steel tins or dark glass bottles designed for domestic preservation, both of which provide further protection from light and air.*





## *La qualità è certificata.*

### *UNI 11020 – Rintracciabilità di Filiera*

L'Azienda Agricola Silvi Sabina Saponi è certificata ai sensi della norma UNI 11020 per il controllo della rintracciabilità delle aziende agroalimentari e garantisce la tracciabilità dell'intero processo di produzione, dal campo alla tavola.

### *Sabina D.O.P.*

La nostra produzione olivicola rispetta il rigido disciplinare per l'ottenimento della Denominazione di Origine Protetta Sabina. Il marchio D.O.P. Sabina certifica l'origine della produzione, il processo produttivo, il processo di trasformazione e la qualità del prodotto ottenuto.

### *Agricoltura integrata*

L'impiego di mezzi chimici di sintesi è limitato ai casi di accertata necessità preferendo l'utilizzo di prodotti naturali sia per la nutrizione che per la difesa delle piante. Questo metodo tende ad azzerare l'impatto ambientale tutelando al meglio la salute sia del produttore che del consumatore. Su ogni singola confezione di olio extravergine di oliva è impresso il "lotto di tracciabilità da produzione integrata".

## *Quality is certified.*

### *UNI 11020 – Traceability system in agro-food companies*

Azienda Agricola Silvi Sabina Saponi is certified under UNI 11020, the document of reference for traceability certification in the agro-food sector which guarantees traceability throughout the entire agricultural production process, from the farm to the table.

### *Sabina D.O.P. (P.D.O. - Protected Designation of Origin)*

Our olive production must comply with strict regulations to be awarded the Protected Designation of Origin label. The D.O.P. Sabina logo certifies the place of origin, the production and transformation process as well as the quality of the product obtained.

### *Integrated Agriculture*

The use of synthetic chemicals is limited to cases of proven need while natural ingredients are always preferred, especially for plant nutrition and protection. Employing natural products helps reduce the environmental impact to zero and protects the health of consumers and producers. Each package of extra virgin olive oil contains the label "traceability batch from integrated production".

## *Riconoscimenti*

- Ercole Olivario Nazionale - Spoleto • Ercole Olivario Regionale - Roma • Orciolo d'oro - Pesaro • Sirena d'oro – Sorrento
- Sol d'oro – Verona • ‘Grande Olio’ - Slow Food Italia • ‘5 gocce’ - Associazione Italiana Sommelier - Roma
- Festambiente - Grosseto • Premio Armonia - Parma • Der Feinschmacker - Monaco • Banco d'assaggio dell'olio delle D.O.P. Italiane – Siena

## *Guide*

- ‘Guida agli extravergini’ (Slow Food ed) • ‘L'olio – Il libro guida agli oli d'Italia’ (Associazione Italiana Sommelier ed)
- ‘Oli d'Italia – I Migliori Extravergini’ (Gambero Rosso ed) • ‘L'Extravergine’ (Cucine e Vini ed)

## *Awards*

- *Ercole Olivario Nazionale - Spoleto* • *Ercole Olivario Regionale - Roma* • *Orciolo d'oro - Pesaro* • *Sirena d'oro – Sorrento*
- *Sol d'oro – Verona* • *‘Grande Olio’ - Slow Food Italia* • *‘5 gocce’ - Associazione Italiana Sommelier - Roma*
- *Festambiente - Grosseto* • *Premio Armonia - Parma* • *Der Feinschmacker - Monaco* • *Banco d'assaggio dell'olio delle D.O.P. Italiane – Siena*

## *Guides*

- *‘Guida agli extravergini’ (Slow Food ed)* • *‘L'olio – Il libro guida agli oli d'Italia’ (Associazione Italiana Sommelier ed)*
- *‘Oli d'Italia – I Migliori Extravergini’ (Gambero Rosso ed)* • *‘L'Extravergine’ (Cucine e Vini ed)*

guida agli  
**extravergini**  
2012

716 aziende  
e 1004 oli di qualità

Slow Food Editore

**l'Olio**  
IL LIBRO GUIDA AGLI OLI D'ITALIA

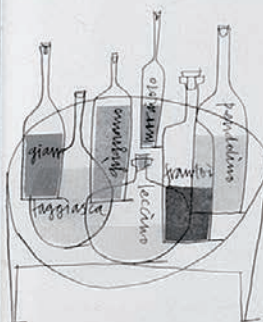


BIBENDA Editore  
Associazione Italiana Sommelier dell'Olio

2010  
GUIDA AGLI  
EXTRAVERGINI



Slow Food Editore



736 AZIENDE E 984 OLI DI QUALITÀ

**L'extravergini**

GUIDA AI MIGLIORI OLI DEL MONDO DI QUALITÀ ACCERTATA

2009

a cura di Marco Oreggia



FL  
OI  
20

guida a  
extravergini  
a guide to t  
extra virg

ENGLISH

marco

**BIBENDA**

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino

33 duemiladieci



★★★★★

**лучшие  
ВИНА**  
и спиртные  
напитки

**ИТАЛИИ**  
на российском  
рынке

2009



Moscow Publishing House



Ercole Olivario

XV Edizione

Una Segna di Eccellenza

# SELEZIONI SPECIALI

Produzioni di eccellenza dell'Azienda Agricola Silvi Sabina Saponi, nascono dalla raccolta separata delle diverse cultivar aziendali. Oli dal gusto inedito ed originale, in cui l'alta qualità sposa un gusto straordinario premiato ogni anno in occasione di prestigiosi concorsi nazionali ed internazionali e segnalato nelle migliori guide del settore. Per abbinamenti eleganti e ricercati. Per i vostri momenti speciali.

# SPECIAL SELECTION

*The production of excellence from Azienda Agricola Silvi Sabina Saponi is due to the separate hand-picking of the Company's different varieties of cultivars. Unique tasting types of olive oil that combine their extraordinary taste with high quality, they are rewarded year after year in prestigious national and international competitions and are mentioned in leading culinary magazines and books. For elegant and refined uses. Recommended for your special moment.*

# SABINA D.O.P. ETICHETTA NERA

Prodotto di punta dell’azienda, l’Extra Vergine Sabina D.O.P. Etichetta Nera nasce dal sapiente blend degli oli monovarietal prodotti in azienda. Il “taglio” viene composto ogni anno da esperti assaggiatori tenendo conto del miglior equilibrio negli aspetti organolettici, quali fruttato, amaro, dolce e piccante.

*The company’s flagship product, Extravergine D.O.P. Sabina, was created by the masterful blend of monocultivar oil produced by the company. The “mixture” is prepared by expert tasters based on the best balance of organoleptic properties, namely, fruity, bitter, sweet and pungent attributes.*

## PROFILO ORGANOLETTICO

Limpido e di colore dorato, regala freschi profumi erbacei. In bocca si passa da iniziali note dolci a un finale piccante, con presenza del caratteristico amaro che richiama il cardo. Alla pasta avvolgente fa eco una accattivante aromaticità.

## ORGANOLEPTIC PROFILE

*Clear and golden, with fresh herbaceous aromas. To the taste, initial sweet tones with a pungent finish and the typical bitterness reminiscent of cardoon. Full texture combined with captivating aromas.*



## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo usato a crudo su marinate di pesce, crostacei al vapore, molluschi gratinati, carni bianche ai ferri, verdure grigliate e zuppe di legumi.

## RECOMMENDED USE

*Excellent if drizzled raw over fish marinades, steamed shell-fish, grilled mollusks, grilled white meat, grilled vegetables and legume soups.*

| Varietà                                  | Comune di produzione                     | Periodo di Raccolta           | Resa per 100 Kg di olive | Certificazioni                                                    | Formati disponibili                                           |
|------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Salviana, Carboncella, Frantoio, Leccino | Palombara Sabina (RM), località Stazzano | Dal 15 ottobre al 15 novembre | 16 litri                 | D.O.P. Sabina, agricoltura integrata, rintracciabilità di filiera | Bottiglia da ml: 100 - 250 - 500 - 750<br>Lattina da l: 3 - 5 |

| Variety                                  | Municipality of Production               | Picking Period                 | Yield for 100 Kg of olives | Certifications                                                            | Available Sizes                                          |
|------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Salviana, Carboncella, Frantoio, Leccino | Palombara Sabina (RM), località Stazzano | From October 15 to November 15 | 16 liters                  | D.O.P. Sabina, integrated agriculture, traceability of production process | Bottles of ml: 100 - 250 - 500 - 750<br>Tins of l: 3 - 5 |



# MONOCULTIVAR SALVIANA

Nasce da una antica e pregiata varietà di oliva, la Salviana, coltivata esclusivamente in tre comuni della bassa Sabina. Oggi estremamente rara, la coltivazione di questa pianta era un tempo largamente diffusa tanto da caratterizzare la storia e la cultura del territorio sabino fin dai tempi degli antichi Romani. L'Azienda Agricola Silvi Sabina Saponi è la principale produttrice e imbottigliatrice di olio extra vergine di oliva estratto da Salviana in purezza.

*Salviana comes from an ancient and fine type of olive and is grown exclusively in three municipalities of the lower Sabina area. Extremely rare today, the cultivation of this plant was so widely spread to characterize the history and culture of the Sabina territory since ancient Roman times. Azienda Agricola Silvi Sabina Saponi is the leading producer and bottler of extra virgin olive oil extracted from this special single olive variety.*

## PROFILO ORGANOLETTICO

Giallo oro vivido. Impatto olfattivo originale, spiccatamente floreale di mimosa, ginestra e mallo di noce. Gusto bilanciato e decise note a timbro amaro-piccante che ben si fondono alla componente di rotondità iniziale, persistendo a lungo.

## ORGANOLEPTIC PROFILE

*Bright golden yellow. Original olfactory impact, strongly reminiscent of the odor of flowers such as mimosa and broom and that of walnut hull. The flavor is balanced, yet accentuated by a bitter-spicy undertone that blends well with the initial characteristic of fullness; it is very persistent.*



## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Un filo a crudo su crema di verza, patate con funghi porcini, su un trancio di pesce spada al rosmarino o su spigola al cartoccio.

## RECOMMENDED USE

*Drizzled raw over cream of savoy cabbage, potatoes with porcini mushrooms, over a slice of swordfish with rosemary, or sea bass baked "al cartoccio" (n.d.t. "baked in parchment paper")*

| Varietà                    | Comune di produzione                     | Periodo di Raccolta          | Resa per 100 Kg di olive | Certificazioni                                     | Formati disponibili        |
|----------------------------|------------------------------------------|------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------|
| Salviana in purezza (100%) | Palombara Sabina (RM), località Stazzano | Dal 15 ottobre al 31 ottobre | 14 litri                 | Agricoltura integrata, rintracciabilità di filiera | Bottiglia da ml: 250 - 500 |

| Variety                  | Municipality of Production               | Picking Period                | Yield for 100 Kg of olives | Certifications                                             | Available Sizes          |
|--------------------------|------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Pure Salviana oil (100%) | Palombara Sabina (RM), località Stazzano | From October 15 to October 31 | 14 litri                   | Integrated agriculture, traceability of production process | Bottles of ml: 250 - 500 |



# MONOCULTIVAR CARBONCELLA

Olio extra vergine di oliva estratto in purezza dalle varietà di ulivo più rappresentative della Sabina.

*Extra virgin olive oil extracted from special single olive varieties of the most representative types of olive trees growing in the Sabina region.*

## PROFILO ORGANOLETTICO

Verde con leggere sfumature giallo oro, porge un ampio e piacevole profumo fruttato (fave ed erbe). All’esame olfattivo si avvertono sensazioni balsamiche, di frutta fresca e vegetali. Tra i sentori percepiti, il carciofo, l’erba tagliata e il pomodoro. In bocca emergono sensazioni di mandorla amara, carciofo e cardo. Si arricchisce in bocca con lenta e incisiva progressione, donando un finale pieno e armonico.

## ORGANOLEPTIC PROFILE

*Green with light golden yellow shades, with a broad and pleasant fruity aroma (fava beans and herbs). The olfactory examination detects balsamic sensations reminiscent of fresh fruit and vegetables, including artichoke, freshly cut grass and tomato. The aromas give rise to sensations of bitter almonds, artichoke and cardoon in the mouth. Then the flavor grows and slowly and gradually expands across the palate, leading to a full and harmonious finish.*



## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Eccezionale su zuppe di legumi e cereali e carni rosse ai ferri.

## RECOMMENDED USE

*Outstanding on legume and cereal soups and grilled red meat.*

| Varietà                       | Comune di produzione                     | Periodo di Raccolta           | Resa per 100 Kg di olive | Certificazioni                                     | Formati disponibili        |
|-------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------|
| Carboncella in purezza (100%) | Palombara Sabina (RM), località Stazzano | Dal 31 ottobre al 15 novembre | 16 litri                 | Agricoltura integrata, rintracciabilità di filiera | Bottiglia da ml: 250 - 500 |

| Variety                     | Municipality of Production               | Picking Period                 | Yield for 100 Kg of olives | Certifications                                             | Available Sizes          |
|-----------------------------|------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Pure Carboncella oil (100%) | Palombara Sabina (RM), località Stazzano | From October 31 to November 15 | 16 litri                   | Integrated agriculture, traceability of production process | Bottles of ml: 250 - 500 |



# PRODOTTI BASE

Spremuti da olive provenienti dalla raccolta indistinta delle diverse varietà aziendali – economicamente più sostenibile – sono oli extra vergini di oliva con un ottimo rapporto qualità/prezzo. Spiccano tra gli oli della loro categoria per sapore e genuinità.

Particolarmente adatti per una gustosa e salutare cucina di tutti i giorni, sia a crudo che per preparazioni in cottura. Speciali per sane e saporite frittute.

# BASIC PRODUCTS

*Pressed from olives coming from the indistinct crop of the various company varieties – economically more affordable - these are extra virgin olive oils with an excellent quality/cost ratio. They stand out among the olive oils of their category for taste and genuineness.*

*Particularly suitable for a tasty and healthy everyday cuisine, they can be used raw or for cooking. Ideal to make light and delicious fried food recipes.*





# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Prodotto di base di Silvi Sabina Sapori, nasce da olive provenienti dalla raccolta indistinta delle diverse varietà aziendali. Spicca tra gli oli della sua categoria per sapore e genuinità.

*Basic product made from olives coming from the indistinct crop of the various company varieties. It stands out among the olive oils of its category for taste and genuineness.*

## PROFILO ORGANOLETTICO

Profumo fruttato leggero, erbaceo fresco di olive, con note di carciofo e frutta matura. Sapore pulito, erbaceo, si apre con una lieve sensazione dolce seguita da una contenuta carica piccante di leggera intensità.

## ORGANOLEPTIC PROFILE

*Light fruity aroma, herbaceous hints of fresh olives, with notes of artichoke and ripe fruit. Clean herbaceous flavor, initially with a light sweet sensation, followed by low-intensity pungent notes.*



## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Da usare per una gustosa e salutare cucina di tutti i giorni, sia a crudo che per preparazioni in cottura. Speciale per sane e saporite frittute.

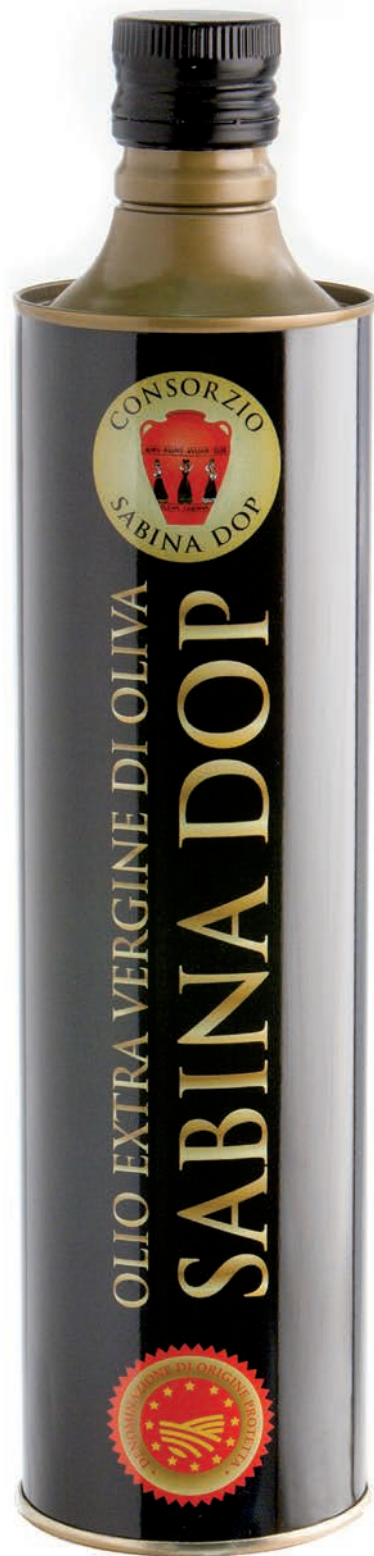
## RECOMMENDED USE

*To be used for a tasty and healthy everyday cuisine, they can be used raw or for cooking. Ideal to make light and delicious fried food recipes.*

| Varietà               | Comune di produzione                     | Periodo di Raccolta            | Resa per 100 Kg di olive | Certificazioni                                     | Formati disponibili                               |
|-----------------------|------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Carboncella e Leccino | Palombara Sabina (RM), località Stazzano | Dal 15 novembre al 15 dicembre | 18 litri                 | Agricoltura integrata, rintracciabilità di filiera | Bottiglia da ml: 500 - 750<br>Lattina da l: 3 - 5 |

| Variety               | Municipality of Production               | Picking Period                  | Yield for 100 Kg of olives | Certifications                                             | Available Sizes                              |
|-----------------------|------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Carboncella e Leccino | Palombara Sabina (RM), località Stazzano | From November 15 to December 15 | 18 liters                  | Integrated agriculture, traceability of production process | Bottles of ml: 500 - 750<br>Tins of l: 3 - 5 |





# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

## ETICHETTA CONSORZIO SABINA D.O.P.

Prodotto base con certificazione di origine protetta. Ottimo rapporto qualità/prezzo. Spremuta da olive provenienti dalla raccolta indistinta delle diverse varietà aziendali. Ogni confezione è certificata dal laboratorio chimico della Camera di Commercio di Roma e numerata per assicurare una perfetta tracciabilità del prodotto.

*Basic product with a Protected Designation of Origin certification. Excellent quality/price ratio. Pressed from olives coming from the indistinct crop of the different company varieties. Each package is certified by the chemical laboratory of the Chamber of Commerce of Rome and numbered for guaranteeing perfect product traceability.*

### PROFILO ORGANOLETTICO

Limpido e di colore dorato, regala freschi profumi erbacei. In bocca si passa da iniziali note dolci a un finale piccante, con presenza del caratteristico amaro che richiama il cardo. Alla pasta avvolgente fa eco una accattivante aromaticità.

### ORGANOLEPTIC PROFILE

*Clear and golden, with fresh herbaceous aromas. To the taste, initial sweet tones with a pungent finish and the typical bitterness reminiscent of cardoon. Full texture combined with captivating aromas.*



### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo usato a crudo, per esaltare il gusto ed il profumo della cucina di tutti i giorni.

### RECOMMENDED USE

*Excellent drizzled raw for enhancing the taste and the aromas of your everyday cuisine.*

| Varietà               | Comune di produzione                     | Periodo di Raccolta            | Resa per 100 Kg di olive | Certificazioni                                                         | Formati disponibili                                                       |
|-----------------------|------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Carboncella e Leccino | Palombara Sabina (RM), località Stazzano | Dal 15 novembre al 15 dicembre | 18 litri                 | D.O.P. Sabina<br>Agricoltura integrata,<br>rintracciabilità di filiera | Bottiglia da ml:<br>500 - 750<br>Lattina da l:<br>0,25 - 0,50 - 1 - 3 - 5 |

| Variety               | Municipality of Production               | Picking Period                  | Yield for 100 Kg of olives | Certifications                                                            | Available Sizes                                                      |
|-----------------------|------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Carboncella e Leccino | Palombara Sabina (RM), località Stazzano | From November 15 to December 15 | 18 liters                  | D.O.P. Sabina, integrated agriculture, traceability of production process | Bottles of ml:<br>500 - 750<br>Tins of l:<br>0,25 - 0,50 - 1 - 3 - 5 |



# CONFEZIONI REGALO

Stupite con un originale omaggio da gourmet.

Confezioni regalo pregevoli sia nel design che nella composizione, eleganti e raffinate. Un regalo speciale per ricordare i sapori della Sabina.

# GIFT PACKAGES

*Our unique gourmet food gift box will impress anyone on your list. Well designed, stylish and elegant packaging. A special gift that will remind you of the flavors of Sabina.*

# BOX LA SELEZIONE

Eleganti confezioni in legno a scelta tra:

la selezione dei nostri migliori oli extra vergini di oliva: Monocultivar Carboncella, Monocultivar Salviana, Sabina D.O.P. “Etichetta Nera”. Seguendo le indicazioni per la degustazione, fornite nella breve guida inclusa, si possono apprezzare tutte le sfumature di gusto e ci si può divertire a creare nuovi e saporiti abbinamenti.

i nostri pregiati oli aromatizzati: Zenzero, Arancia, Limone.

## “LA SELEZIONE” BOX

*An elegant wood box containing:*

*the selection of our best extra virgin olive oils: Monocultivar Carboncella, Monocultivar Salviana, Sabina D.O.P. “Etichetta Nera”. The instruction booklet in the box will help guide you through your own tasting experiences; you will learn how to appreciate nuances in taste and enjoy creating new and flavorful food combinations.*

*our fine flavored oil: Ginger, Orange, Lemon*

# CONFEZIONE IN METALLO

Elegante confezione in metallo, creata per contenere singolarmente una bottiglia di olio Monocultivar Carboncella, olio Monocultivar Salviana oppure Sabina D.O.P. “Etichetta Nera”

## METAL PACKAGES

*Elegant metal package, created for containing each separate bottle of oil: Monocultivar Carboncella, Monocultivar Salviana or Sabina D.O.P. “Etichetta Nera”.*



# GLI AROMATIZZATI

Prodotti ottenuti mediante frangitura contemporanea di olive aziendali raccolte in giornata con agrumi biologici di Sicilia o radici di zenzero. L'aromatizzazione per co-frangitura, rispetto alla semplice aggiunta a fine processo di oli essenziali, dona al prodotto un gusto più intenso, una maggiore conservabilità e più alte proprietà salutistiche (Scienze degli alimenti dell'Università di Bologna).

## FLAVORED OIL

*Obtained by simultaneously pressing the Company's olives picked on the same day with organic citrus fruit from Sicily or ginger roots. Compared to adding essential citrus fruit oils at the end of the process, the aromatic scenting of the extra virgin olive oil obtained by pressing the olives together with citrus fruit gives the product a more intense flavor and greater health properties and also extends its shelf life. (Nutrition and Food Science, University of Bologna).*

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO ALLO ZENZERO

## *EXTRA VERGIN OLIVE OIL GINGER FLAVORED*

Ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive aziendali raccolte in giornata e radici di zenzero, mediante procedimenti meccanici ed estrazione a freddo. Lo zenzero, oltre a favorire la digestione e stimolare l'organismo, ha proprietà antipiretiche, antinfiammatorie e antiossidanti. Contribuisce a conservare ed esaltare i sapori delle pietanze cui è abbinato.

*Obtained by simultaneously pressing the Company's olives collected on the same day with ginger roots, by mechanical means and cold extraction. In addition to aiding digestion and stimulating the human body, ginger is known to have antipyretic, anti-inflammatory and antioxidant properties. It helps preserve and enhance the flavors of the dishes with which it is paired.*

### PROFILO ORGANOLETTICO

Colore giallo dorato con sfumature verdi. Profumo e sapore leggermente fruttati, in equilibrio con un leggero retrogusto piccante.

### ORGANOLEPTIC PROFILE

*Golden yellow with shades of green. Lightly fruited scent and flavor balanced with slightly pungent aftertaste.*



### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Per condire affumicati, carni al forno e verdure cotte al vapore. Per la marinatura di pesci crudi.

### RECOMMENDED USE

*Excellent on smoked foods, roast meat and steamed vegetables. Ideal for marinating raw fish.*

Formato disponibile: Bottiglia da 250 ml

*Available in: 250 ml size bottles*



# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AL LIMONE

## *EXTRA VERGIN OLIVE OIL LEMON FLAVORED*

Ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive aziendali raccolte in giornata e limoni biologici di Sicilia, mediante procedimenti meccanici ed estrazione a freddo.

*Obtained by simultaneously pressing the Company's olives picked on the same day with organic lemons from Sicily, by mechanical means and cold extraction.*

### PROFILO ORGANOLETTICO

Profumo e sapore leggermente fruttati, in equilibrio con l'aroma fresco di limone.

### ORGANOLEPTIC PROFILE

*Lightly fruited scent and flavor balanced with fresh lemon aroma.*



### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

A crudo su carni alla brace, verdure bollite e pesci al forno. Ottimo per il pinzimonio e per la marinatura di crostacei e pesci crudi.

### RECOMMENDED USE

*Drizzled raw over grilled meat, boiled vegetables and oven-baked fish. Excellent for "pinzimonio" (n.d.t. fresh seasonal vegetables served with olive oil dip) and for marinating shellfish and raw fish.*

Formato disponibile: Bottiglia da 250 ml

*Available in: 250 ml size bottles*



# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO ALL'ARANCIA

## *EXTRA VERGIN OLIVE OIL ORANGE FLAVORED*

Ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive aziendali raccolte in giornata e arance biologiche di Sicilia, mediante procedimenti meccanici ed estrazione a freddo.

*Obtained by simultaneously pressing the Company's olives picked on the same day with organic oranges from Sicily, by mechanical means and cold extraction.*

### PROFILO ORGANOLETTICO

Profumo e sapore leggermente fruttati, in equilibrio con l'aroma fresco di arancia.

### *ORGANOLEPTIC PROFILE*

*Lightly fruited scent and flavor balanced with fresh orange aroma.*



### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Per condire carni alla brace, pesci alla griglia e al forno, insalate estive. Ottimo per la marinatura di pesci crudi e nella preparazione di dolci e paste frolle.

### *RECOMMENDED USE*

*Ideal for seasoning barbecued meats, grilled and oven-baked fish and summer salads. Perfect for preparing sweets and pastry dough.*

**Formato disponibile:** Bottiglia da 250 ml

*Available in: 250 ml-size bottles*



# OLIVE E PATÈ

Prodotti realizzati a partire da olive deamarizzate con sale rosa dell'Himalaya senza utilizzare acqua di salamoia (acqua più sale) per evitarne il tipico retrogusto di fermentazione.

## PERCHÉ UTILIZZIAMO IL SALE ROSA DELL'HIMALAYA?

Il sale rosa dell'Himalaya è considerato il sale più pregiato. Privo degli additivi e delle sostanze inquinanti presenti nel sale marino, è completamente naturale e non subisce alcun trattamento chimico. Con i suoi 84 elementi naturali ed oligoelementi, è prezioso per l'organismo perché ne ripristina l'equilibrio, rimuove le scorie e non crea ritenzione idrica. In gastronomia è scelto per il gusto meno aggressivo che non copre i sapori dei cibi ma li accompagna e li esalta.

# OLIVES AND PÂTÈ'

*Obtained by debittering olives using Himalayan pink salt, rather than soaking them in salt water brine, to avoid the typical aftertaste following fermentation.*

## *WHY WE USE HIMALAYAN PINK SALT?*

*Himalayan pink salt is considered the finest salt in the world. Free of additives and polluting substances found in sea water, this type of salt is completely natural and is not chemically treated in any way. With its 84 natural elements and microelements, it is precious because it restores energy balance in the human body, removes toxins and prevents water retention. In the kitchen, it is ideal for enhancing the flavors of the foods it accompanies, yet mild enough not to overpower them.*



# OLIVE DISIDRATATE CON SALE ROSA DELL'HIMALAYA IN OLIO SABINA D.O.P.

Le olive, raccolte a mano quando raggiungono la loro perfetta maturazione, vengono deamarizzate con sale rosa dell'Himalaya, senza utilizzare acqua di salamoia (acqua più sale) al fine di evitarne il tipico retrogusto di fermentazione e conservate in Olio Extra Vergine di Oliva Sabina D.O.P. Etichetta Nera Silvi Sabina Sapori, prodotto di punta dell'azienda. Non contiene conservanti né coloranti.

## DEHYDRATED OLIVES SABINA D.O.P. OIL WITH HIMALAYAN PINK SALT

*Olives are hand-picked when they are perfectly ripe. They are then debittered using Himalayan pink salt, rather than soaking them in salt water brine, to avoid the typical aftertaste following fermentation, and are preserved in Sabina D.O.P. Extra Vergin Olive Oil Etichetta Nera. Silvi Sabina Sapori Etichetta Nera is the Company's flagship product. Without additives or preservatives.*



### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideali per antipasti, piatti di pasta e sughi, insieme a pesci al forno e carne alla pizzaiola, nelle insalate con arancia e finocchio e nelle insalate miste in genere.

### RECOMMENDED USE

*Ideal for hors d'oeuvres, pasta dishes and sauces, oven-baked fish and "pizzaiola" style meat, over orange and fennel salads and mixed salads in general.*

### CONSERVAZIONE

Dopo l'apertura ricoprire sempre le olive con Olio Extra Vergine di Oliva Sabina D.O.P. Silvi Sabina Sapori e conservare in frigorifero.

### PRESERVATION

*Once opened, the olives should always be covered with Extra Virgin Olive Oil Sabina D.O.P. from Silvi Sabina Sapori and stored in the refrigerator.*

Formato disponibile: 290gr

Available size: 290gr



# PATÈ DI OLIVE

## DISIDRATATE CON SALE ROSA DELL'HIMALAYA

Pasta di olive ottenuta da olive leccino disidratate con sale rosa dell'Himalaya. Le olive, raccolte a mano quando raggiungono la loro perfetta maturazione, vengono deamarizzate con sale rosa dell'Himalaya, senza utilizzare acqua di salamoia (acqua più sale) al fine di evitarne il tipico retrogusto di fermentazione. Non contiene conservanti né coloranti.

## DEHYDRATED OLIVE PÂTÈ

### WITH HIMALAYAN PINK SALT

*Olive paste obtained by debittering Leccino olives using Himalayan pink salt. Olives are hand-picked when they are perfectly ripe. They are then debittered using Himalayan pink salt, rather than soaking them in salt water brine, to avoid the typical aftertaste following fermentation. Without additives or preservatives.*



### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Sulle tartine come antipasto e in tutti i sughi in sostituzione delle olive, in particolare per la pasta al pomodoro.

### RECOMMENDED USE

*Perfect for canapés as hors-d'oeuvres; great substitute for olives in all sauces, particularly tomato based pasta sauces.*

### CONSERVAZIONE

Dopo l'apertura ricoprire sempre il patè con Olio Extra Vergine di Oliva Sabina D.O.P. Silvi Sabina Saponi e conservare in frigorifero.

### PRESERVATION

*Once opened, the pâté should always be covered with Extra Virgin Olive Oil Sabina D.O.P. from Silvi Sabina Saponi and stored in the refrigerator.*

Formato disponibile: 90gr - 180gr

Available size: 90gr - 180gr





**SilviSabinaSapori**

AZIENDA AGRICOLA

**Azienda Agricola Silvi Sabina Sapori di Domenico Silvi**

Strada Ponte delle Tavole, 42 - Località Stazzano

00018 Palombara Sabina - Roma - Italia

tel/fax +39 0774 63 54 23

[www.silvisabinasapori.it](http://www.silvisabinasapori.it)



seguici su facebook

