



ursini

GRANDI OLI, GRANDI SPECIALITÀ **Since 1988**



La Nostra Storia

Prima che un'azienda Ursini è una famiglia, un gruppo di cultori dell'olivo e dei suoi frutti con un destino già scritto nel soprannome Putì che in dialetto significa potatore d'olivo. Già nell'800 i componenti di questa famiglia erano ritenuti esperti maestri e risultavano tra i più richiesti dai latifondisti per la consulenza sulle cure delle piante d'olivo. Oggi questa sapienza si è arricchita e allargata in diverse forme di produzione dell'olio, beneficiando della creatività e dell'innovazione insite nel dna degli Ursini: l'impareggiabile extra vergine in tutte le sue espressioni, ma anche tante specialità dai sapori nuovi e sorprendenti seppur legati alla tradizione e con il comune denominatore dell'olio extra vergine di oliva. Un'offerta di qualità assoluta che non ammette compromessi e permette di gustare tutto l'anno la freschezza delle migliori materie prime.

Our History

Before being a company, Ursini is a family, a group of lovers of the olive tree and its fruits with a destiny already written in the nickname Putì, which in dialect means olive pruner. As early as the 19th century, members of this family were considered expert masters and were among the most sought-after by landowners for advice on caring for olive trees. Today, this knowledge has been enriched and expanded into different forms of oil production, benefiting from the creativity and innovation inherent in the Ursini DNA: the incomparable extra virgin in all its expressions, but also many specialties with new and surprising flavours, even if linked to tradition and with the common denominator of extra virgin olive oil. An offer of absolute quality that does not allow for compromise and allows you to enjoy the freshness of the best raw materials all year round.

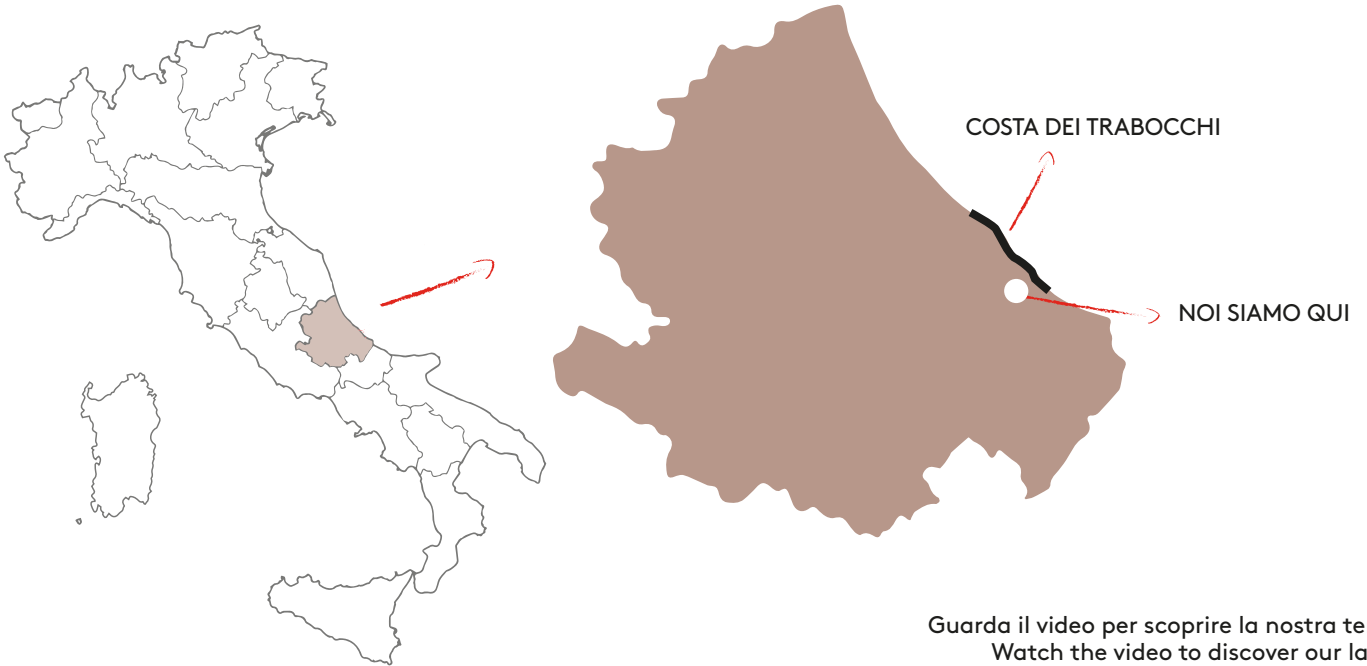


Dove Siamo

Ci troviamo a Fossacesia nell cuore dell'Abruzzo, regione verde d'Europa in cui si trovano tre parchi nazionali e l'incantevole Costa dei Trabocchi, luogo ideale per la coltivazione dell'olivo. Una terra meravigliosa vocata da sempre alla coltivazione dell'olivo, in cui la qualità della vita e gli antichi valori non ammettono compromessi, esattamente come la produzione Ursini.

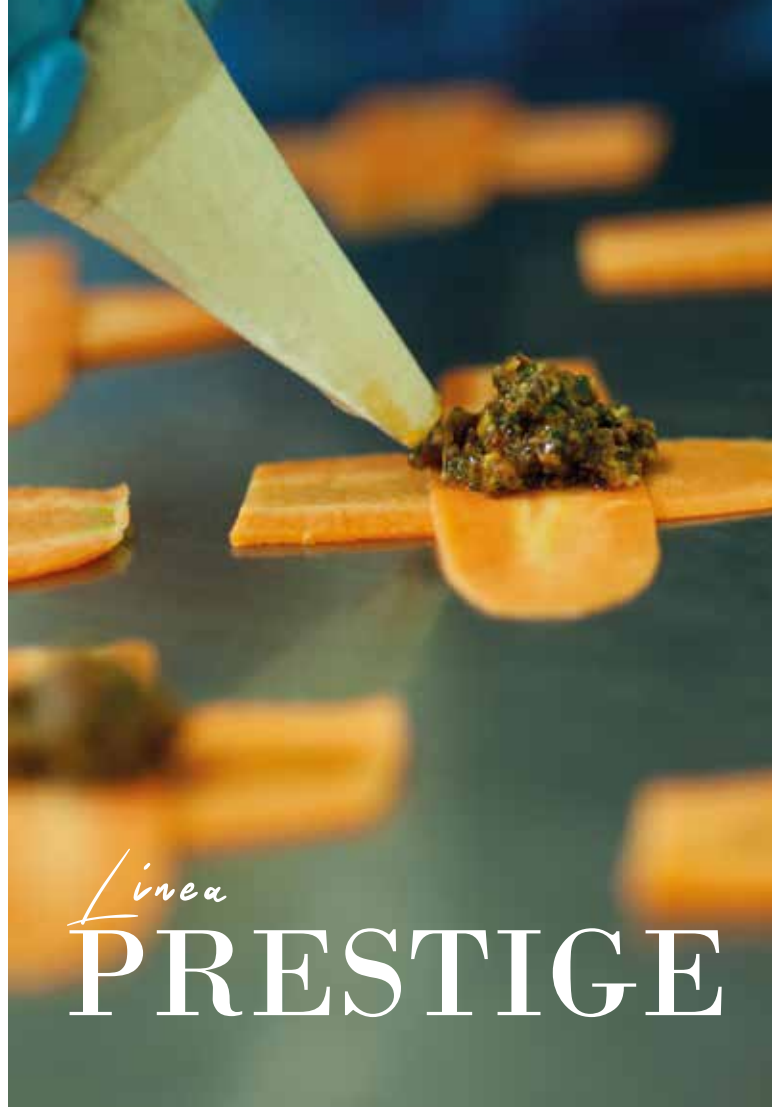
Where we are

We are located in Fossacesia in the heart of Abruzzo, a green region of Europe with three national parks and the enchanting Costa dei Trabocchi, an ideal place for olive cultivation. A marvellous land that has always had a vocation for olive cultivation, where the quality of life and ancient values do not allow for compromises, just as the values do not allow for compromise, just like Ursini's production.



Guarda il video per scoprire la nostra terra
Watch the video to discover our land





Linea PRESTIGE

Manufatti del Gusto *Piu che semplice sott'olio*

La storia di ogni manicaretto Ursini è una sorta di piccola favola ricca di fascino, i cui protagonisti sono le delizie della terra, la fantasiosa ricerca dei nostri chef e la sapienza di chi utilizza solo tecniche di produzione sicure e sincere.

Prodotti artigianali d'innarrivabile bontà e grande personalità, totalmente naturali e pensati per essere protagonisti assoluti anche come piatto unico.

Le nostre specialità esaltano la fragranza degli ortaggi freschi di stagione, senza il ricorso a prodotti semilavorati o in salamoia, proponendo un gusto dell'agro sempre bilanciato con cura e moderazione.

Manufacturers of a flavour taht is more than just in oil

The story of each of Ursini's delicacies is a brief fable rich in charm, whose protagonists are the delicacies of the earth, the imaginative resarch of our chefs and the knowledge of those who only use safe and time tested production techniques.

Artisan products of unique goodness with great personality, all natural and conceived to be savoured as a main course.

Our specialities enhance the fragrance of fresh vegetables of the season, without using semi-finished or pickled products, offering a taste of agrifood which is always balanced with care and subtleties.

I MANICARETTI



Premi Awards



Art. M3301

FAGOTTINO DI CAROTE

Prodotto fatto a mano - Handmade product



Guarda come lo facciamo
Watch how we do it





Art. M3501

FAGOTTINO DI RADICCHIO

Prodotto fatto a mano - Handmade product



Art. M3201

FAGOTTINO DI ZUCCHINE

Prodotto fatto a mano - Handmade product



Art. M5401

INSALATA DI FINOCCHI, NOCCIOLE E AGRUMI

Prodotto fatto a mano - Handmade product



Premi
Awards



Art. M4001

PIPAROLO CON MOUSSE DI BACCALÀ

Prodotto fatto a mano - Handmade product



Un trionfo di bontà



Art. M3001

FAGOTTINO BICOLORE

Prodotto fatto a mano - Handmade product

La qualità è di casa, i Manicaretti Ursini hanno un proprio carattere. Schietti, decisi, perché pensati anche per vivere da soli e per essere gustati come piatto unico. I manicaretti Ursini nascono da una scelta precisa: conservare in vasetto, con tecniche produttive appositamente studiate, la freschezza di ortaggi e vegetali raccolti dai campi, così da non impoverirli come accade nei processi di trasformazione convenzionali. Specialità di altissima qualità realizzate solo con prodotti freschi e non semilavorati o salamoia, solo in Olio Extra Vergine di prima scelta e dal gusto armonico. Autentiche prelibatezze le cui ricette sono frutto dell'estro culinario del nostro staff di cucina. Il risultato è senza pari.

A triumph of deliciousness.

Quality is at home, Ursini Manicaretti have their own character. Outspoken, decisive, because they are also designed to live on their own and to be enjoyed as a single dish. Ursini Manicaretti come from a precise choice: to preserve in jars, with specially designed production techniques, the freshness of vegetables and vegetables harvested from the fields, so as not to impoverish them as happens in conventional processing. Specialties of the highest quality made only with fresh produce and not semi-processed or pickled, only in first-rate Extra Virgin Olive Oil with a harmonious taste. Authentic delicacies whose recipes are the result of the culinary flair of our kitchen staff. The result is unparalleled.



PESTATI DI BACCO

Pestati della *Linea* PRESTIGE



PESTATO DEL TRABOCCO

Pesto a base di olive, tonno, e capperi in olio extravergine di oliva.
Pesto made with olives, tuna, and capers in extra virgin olive oil.

Ingredienti:

Olive leccina, olio extravergine di oliva, tonno, capperi, noci, basilico, peperone secco dolce.

Ingredients:

Leccino olives, extra virgin olive oil, tuna, capers, walnuts, basil, sweet dry pepper.

Ideale per:

Aperitivi, bruschette, condimento per pasta, farciture per panini gourmet.

Ideal for:

Aperitifs, bruschetta, seasoning of pasta, filling for sandwiches.

Art. P2001

Contenuto netto / net weight 210 gr pezzi per cartone / pieces for box 6 pz.

NON SAI COS'È UN TRABOCCO?

Il trabocco è una macchina da pesca costituita da una piattaforma collegata alla terra da una passerella sospesa su travi fissate con perizia a ridosso di punte rocciose e scogli, dove il mare presenta profondità e correnti favorevoli alla pesca.

Dalla piattaforma si protendono verso il mare bracci di legno che sostengono la grande rete che viene calata e issata con l'aiuto di un grande argano fissato al centro della stessa piattaforma.

DON'T YOU KNOW WHAT THE TRABOCCO IS?

The trabocco is a fishing machine, it consists of a platform connected to the land with a walkway. It is suspended on erect and fixed beams close to rocks and where the sea has depth and currents favorable to fishing. From the platform, wooden arms reach out to the sea. They support the great net that is lowered and hoisted with a large winch, which is fixed in the center of the platform.



Chef e Sommelier Uniti dal Buongusto

I Pestati di Bacco Ursini sono il risultato di un attento lavoro di gruppo tra i nostri chef e rinomati sommelier, in cui esperienza, competenza e unione d'intenti sono le basi per la creazione di invitanti e gustose di accoppiate. Vini prestigiosi e delizie gastronomiche si sostengono e si valorizzano a vicenda, dando vita a un'esperienza sensoriale superiore che avvolge e strega fin da subito.

Chef and sommelier united by good taste

The Ursini "Pestati di Bacco" are the result of meticulous teamwork between our chefs and renowned sommeliers, in which experience, competence and mutual intent are the basis for creating inviting and savory combinations. Fine wines and delicious food sustain and enhance each other, giving life to a higher sensorial experience which embraces and beguiles from the start.



PESTATO DI PEPERONI ROSSI E PANCETTA

Vini da abbinare: Vini rossi giovani, Vini novelli fruttati. **Wines to match:** Young red wines, Fruity red wines

Art. NP2801. Contenuto netto / net weight 230 g



Guarda il video per scoprire i trabocchi
Watch the video to discover trabocchi





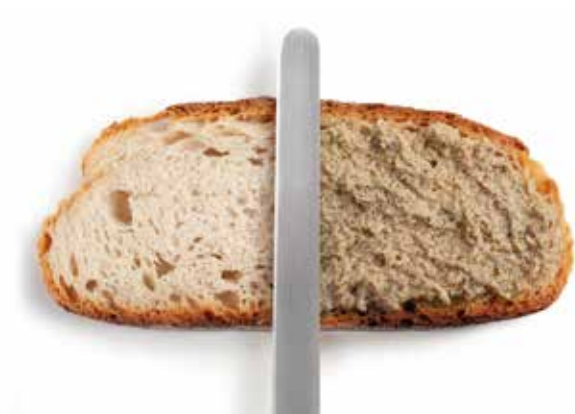
Premi Awards



PESTATO DI BACCALÀ E OLIVE VERDI

Vini da abbinare: Vini bianchi maturi, Vini bianchi strutturati. *Wines to match: Mature white wines, Structured white wines.*

Art. NP2601. Contenuto netto / net weight 210 g



Premi Awards



PESTATO DI ZUCCA GIALLA E ZUCCHINE

Vini da abbinare: Vini bianchi fruttati, Champagne, Prosecco, Spumanti. *Wines to match: Fruity white wines, Champagne, Prosecco, Sparkling wines.*

Art. P2501. Contenuto netto / net weight 145 g

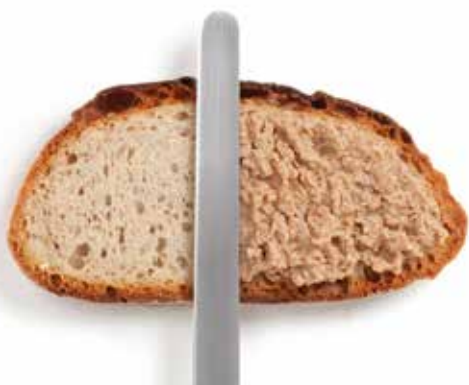




PESTATO DI FORMAGGIO PECORINO E CIPOLLA ROSSA

Vini da abbinare: Vini rossi maturi, Vini rossi strutturati. *Wines to match:* Matured red wines, Structured red wines

Art.P2901. Contenuto netto / net weight 145 g



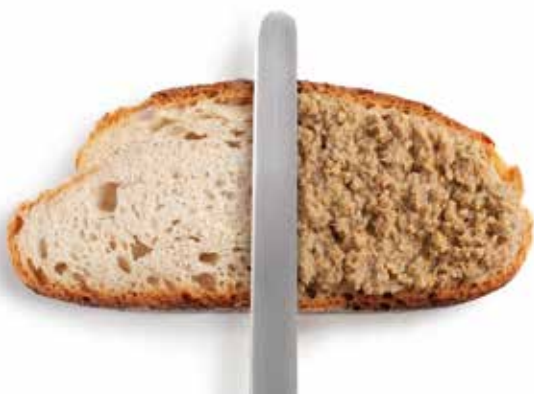
Premi Awards



PESTATO DI MELANZANE E POMODORO SECCO

Vini da abbinare: Vini rosati, Spumanti rosé, Cerasuolo. *Wines to match:* Rosé wines, Rosé sparkling wines, Cerasuolo wines.

Art. NP2701. Contenuto netto / net weight 210 g



L'OLIO EXTRA VERGINE

Intuizione, passione e ragione

Come ingredienti Chiave



L'olio di oliva extra vergine Ursini è l'espressione dell'orgoglio e della dedizione di un Mastro Oleario che ha fatto dell'eccellenza il suo elemento distintivo.

Passione, esperienza e dedizione sono le basi di un prodotto eccellente, capace di esaltare le qualità del frutto più antico e nobile della nostra terra, quelle olive che ci affidano le mani esperte di contadini che conosciamo da anni. Creare un olio superiore, questa è la missione inconfondibile della nostra impresa.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Intuition, passion and reason as key ingredients

Ursini extra virgin olive oil is an expression of the pride and dedication of a master oil producer which has made excellence their distinctive calling card. Passion, experience and dedication are the basis of an excellent product, able to enhance the quality of the most ancient and noble fruit of our land, the olives entrusted in the expert hands of the farmers we have known for years. Creating superior oil, this is the unmistakable mission of our company.

IL NOSTRO MASTRO OLEARIO

Garantisce il Mastro



Nel 1991 Giuseppe Ursini è diventato membro della Corporazione dei Mastri Oleari, risalente al XIV secolo e famosa per aver dato lustro agli oli extra vergini di oliva con tecniche sopraffine e grande dedizione. L'associazione raggruppa professionisti di svariati settori, impegnati nella tutela, nel miglioramento e nella divulgazione di prodotti olivicoli e sistemi di lavorazione.

In 1991 Giuseppe Ursini became a member of the Guild of Mastri Oleari, dating back to the fourteenth century and famous for giving prestige to extra virgin olive oils with excellent techniques and great dedication. The association brings together professionals from various sectors, employed in the protection, improvement and dissemination of olive products and processing systems.

L'olio del nostro Mastro Oleario The Extra virgin olive oil of our Oil Master



L'evoluzione negli anni

Il nostro pregiato olio Opera Mastra si è protetto fin dai primi passi. Dalla bottiglia in verde Uvag del 1988 a quella odierna in verde alta protezione.

Our precious oil Opera Mastra has protected itself from the first steps. From the uvag green bottle of 1988 to today's high protection green.

OPERA MASTRA, il blend prediletto del Mastro Oliario Giuseppe Ursini.

È esattamente il profilo aromatico che desidera il Mastro, una miscela ottenuta da 4 oli monovarietali dove l'olio derivante dalla singola varietà Gentile di Chieti ne rappresenta almeno il 50%. Il resto dei monovarietali varia in funzione dell'annata, del periodo di imbottigliamento e della nota aromatica che si intende raggiungere.

Solitamente sono il Leccino, il Crognalegno, la Peranzana.

In definitiva un'opera di costruzione di un olio secondo l'idea di un mastro oleario, da qui il nome.

OPERA MASTRA, the favorite blend of Mastro Oleario Giuseppe Ursini.

This is exactly the aromatic profile that Mastro desires, a blend obtained from 4 single-variety oils where the oil from the single Gentile di Chieti variety represents at least 50%. The rest of the monovarietals varies according to the vintage, the bottling period and the aromatic note to be achieved.

Usually they are the Leccino, the Crognalegno, the Peranzana.

Ultimately a work of construction of an oil according to the idea of an oil master, hence the name.



DESCRIZIONE SENSORIALE

Blend del Mastro Oleario dal colore verde brillante con riflessi dorati. Al naso è intenso con sentori di note vegetali e buccia di mela. Al palato è fresco e avvolgente, con la presenza di amaro e piccante in amabile armonia.

SENSORIAL DESCRIPTION

Mastro Oleario's Blend has a brilliant green colour with golden hues. The nose is intense with hints of vegetable notes and apple peel. On the palate it is fresh and enveloping, with the presence of bitterness and pungency in lovely harmony.

FRUTTATO | FRUITY



AMARO | BITTER



PICCANTE | SPICY



OPERA MASTRA

Blend di Oli
500 ml
Art. OOM03

I premi vinti da Opera Mastra
Awards won by Opera Mastra



ESPERIENZA & INNOVAZIONE

In perfetto Equilibrio

L'anima nobile degli oli Ursini si manifesta in qualità assolutamente uniche come la delicatezza del profumo, la morbidezza del sapore e la vellutata consistenza. Prodotti dal carattere unico, legati indissolubilmente sia a radici antiche che all'avanguardia tipica del frantoio Ursini. Le tecnologie di ultima generazione permettono infatti di trattenere al meglio le note del sapore autentico della tradizione. Nel Frantoio di famiglia la sensibilità del Mastro Oleario impone di separare già nei campi la varietà delle olive, in modo da poter dar vita a preziosi monocolivar e raffinati blend.

EXPERIENCE AND INNOVATION in perfect balance

The noble soul of Ursini oils expresses themselves in absolute unique qualities such as the delicate fragrance, smooth taste and velvety consistency. Products of a unique nature inextricably linked to both ancient roots and the avant-garde technology of the Ursini olive mill. In fact latest generation technology embeds the notes of authentic flavour of tradition to be expressed in the best way. In the Ursini olive mill the sensitivity of the Master Oil producer imposes that olive varieties are separated in the fields so that precious single crops as well as refined blends of different types can come to life



TANDEM OLEA

Blend di Oli
500 ml
Art. OTD03

DESCRIZIONE SENSORIALE

Olio dal colore carico di oliva verde.
Profumo intenso di carciofo e vegetali verdi.
L'attacco al palato è possente, corposo sulla lingua, molto persistente, che chiude con una scia leggermente amarognola.

SENSORIAL DESCRIPTION

Deep green olive oil. Intense aroma of artichoke and green vegetables. The attack on the palate is powerful, full-bodied on the tongue, very persistent, closing with a slightly bitter trail.

FRUTTATO | FRUITY ●●●●○
AMARO | BITTER ●●●○○
PICCANTE | SPICY ●●○○○

RICONOSCIMENTI AZIENDALI



Azienda
Segnalata



Migliore Azienda
Olearia dell'Anno 2022
secondo la guida "Oli d'Italia"
del Gambero Rosso



OLIO DEI PUTÌ
DOP Colline Teatine
500 ml
Art. OPUT03

DESCRIZIONE SENSORIALE

È una D.O.P. estratta da due varietà di olive: la Gentile di Chieti e il Leccino. Ha un fruttato tenue che vira verso l'intenso in modo graduale, dal colore giallo-verde. Al palato è morbido, mai aggressivo, di totale equilibrio gradevole.

SENSORIAL DESCRIPTION

It is a D.O.P. oil extracted from two olive varieties: Gentile di Chieti and Leccino. It has a delicate fruitiness that gradually turns intense, with a yellow-green colour. On the palate it is soft, never aggressive, with a pleasant balance.

FRUTTATO | FRUITY ●●●○○
AMARO | BITTER ●●○○○
PICCANTE | SPICY ●○○○○

I premi vinti da Tandem Olea
Awards won by Tandem Olea



I MONOVARIETALI

Linea "Solo"

Gli oli monovarietali, ottenuti da olive 100% della stessa varietà, consentono di esaltare al massimo le peculiarità legate ad una biodiversità olivicola. Un patrimonio genetico dal valore inestimabile che, grazie al binomio indissolubile varietà e ambiente di coltivazione, garantisce prodotti unici ed irripetibili, caratterizzati nelle caratteristiche compositive e nelle sensazioni organolettiche, fortemente radicati al territorio. Ursini da sempre valorizza il territorio con la sua linea "Solo" la quale è percepita ed apprezzata dal consumatore e dal mondo della ristorazione, per un utilizzo sempre più consapevole in gastronomia.

The monovarietal oils, obtained from 100% olives of the same variety, divide the peculiarities linked to an olive biodiversity to the maximum. A genetic heritage of inestimable value which, thanks to the indissoluble combination of variety and cultivation environment, guarantees unique and unrepeatable products, characterized by compositional characteristics and organoleptic sensations, strongly rooted in the territory. Ursini has always valued the territory with its "Solo" line which is perceived and appreciated by consumer and the world of catering, for an increasingly conscious use in gastronomy.



SOLO GENTILE
Monovarietale
250 ml | 500 ml
Art. OSG02 | OSG03

DESCRIZIONE SENSORIALE

Un potente monocoltivar dal colore verde oliva intenso. Un fruttato intenso ma elegante, con una forte nota erbacea fresca. Al palato è potente con una ricca carica erbacea. Molto piacevole l'equilibrio tra amaro e piccante.

SENSORIAL DESCRIPTION

A bright green monocultivar. An oil with a harmonious and soft taste, with hints of fresh grass, apple and delicate aromatic appeal. On the palate it is fresh, medium fruity in harmony with a typical trail of spicy flavours.

FRUTTATO | FRUITY ●●○○○○
AMARO | BITTER ●○○○○○
PICCANTE | SPICY ●○○○○○

DESCRIZIONE SENSORIALE

Un monocoltivar possente con intenso colore di oliva verde. Un fruttato intenso ma elegante con un forte sentore erbaceo fresco e pungente. Al palato si presenta potente con una ricca carica vegetale. Equilibrio tra amaro e piccante molto gradevole.

SENSORIAL DESCRIPTION

A powerful monocultivar with an intense green olive colour. An intense yet elegant fruitiness with a strong fresh herbaceous hint. The palate is powerful with a rich herbal charge. Very pleasant balance between bitter and spicy.

FRUTTATO | FRUITY ●●●●●●
AMARO | BITTER ●●○○○○○
PICCANTE | SPICY ●●○○○○○



SOLO INTOSSO
Monovarietale
500 ml
Art. OINT03

I premi vinti da Solo Intosso
Awards won by Solo Intosso



SOLO CUCCO
Monovarietale
500 ml
Art. OINT03

DESCRIZIONE SENSORIALE

Una originale ed inedita monocoltivar. Olio molto elegante e delicato, con una proposta al naso soave che fornisce ai vari sensi un'impressione di dolcezza delicata e gentile. Totalmente distante da quegli oli possenti e muscolosi, si presta ad utilizzi su pietanze delicate e soprattutto di pesce bianco. Fruttato medio, con una presenza di amaro e piccante molto bassi.

SENSORIAL DESCRIPTION

An original and unprecedented monocultivar. A very elegant and delicate oil, with a suave nose that gives the various senses an impression of delicate and gentle sweetness. Totally distant from those mighty, muscular oils, it lends itself to use on delicate dishes and especially white fish. Medium fruity, with very low bitterness and spiciness.

FRUTTATO | FRUITY ●●○○○○
AMARO | BITTER ●○○○○○
PICCANTE | SPICY ●○○○○○





SECOLI LEGATI da un Filo d'Olio

Una tradizione millenaria, una maestosa abbazia che veglia sui campi punteggiati di ulivi. Ma sopra ogni cosa, i contadini. Terre dell'Abbazia è dedicato a questi uomini che condividono con Ursini il rispetto per l'ulivo, un rispetto atavico e profondo. Dalla loro cura e costanza provengono le migliori olive che danno vita a questo blend genuino.

È così che per i contadini la fatica del lavoro lascia il posto all'orgoglio, quello di aver partecipato alla nascita di questo extra vergine di oliva superbo, denso di contenuti e pieno di vitalità.

RELATED CENTURIES from a drizzle of oil.

A millenary tradition, a majestic abbey watching over the fields dotted with olive trees. But above all, the peasants. Terre dell'Abbazia is dedicated to these men who share with Ursini the respect for the olive tree, an atavistic and profound respect. From their care and constancy come the best olives that give life to this genuine blend.

this is how for the farmers the fatigue of work gives way to pride, that of having participated in the birth of this superb extra virgin olive oil, full of contents, full of vitality.



TERRE DELL'ABBAZIA

250 ml | 750 ml

Art. OTA02 | OTA04

TERRE DELL'ABBAZIA BIO

750 ml

Art. BU056





NESSUN LIMITE ALLA FANTASIA

da usare come volete ogni dì

Le caratteristiche di quest'olio extra vergine di oliva lo rendono estremamente poliedrico, la scelta giusta per un ampio utilizzo. Appropriato per i vostri sott'olio fatti in casa, se volete preparare oli speziati o, più semplicemente, a crudo su piatti delicati quali pesce, carni bianche e insalate varie. Il suo gusto delicato non prevarica mai gli altri e la sua rotondità si accompagna bene ai sapori più diversi. In cottura Terre dell'Abbazia vi accompagna egregiamente in ogni preparazione, specie nelle frittiture per il suo equilibrio e la sua composizione chimica. Un autentico olio extra vergine di oliva pronto per ogni necessità.

NO LIMITS TO THE IMAGINATION to use as you wish every day

A millenary tradition, a majestic abbey watching over the fields dotted with olive trees. But above all, the peasants. Terre dell'Abbazia is dedicated to these men who share with Ursini the respect for the olive tree, an atavistic and profound respect. From their care and constancy come the best olives that give life to this genuine blend.

this is how for the farmers the fatigue of work gives way to pride, that of having participated in the birth of this superb extra virgin olive oil, full of contents, full of vitality.



TERRE DELL'ABBZIA BAG IN BOX

3 LT
Art. OTA08



TERRE DELL'ABBZIA BAG IN BOX

5 LT
Art. OTA07

Guarda il video per scoprire l'Abbazia

Watch the video to discover the Abbey



CENNO STORICO

Abbazia di San Giovanni in Venere

L'abbazia di San Giovanni in Venere sorge a Fossacesia, su di un promontorio da cui si dominano gli oliveti ed un vasto tratto di mare, noto come Costa dei Trabocchi. L'attributo "in Venere" deriva dalla presenza di un tempio romano dedicato, appunto, alla dea Venere.

Sulla collina di Venere si sovrappongono le testimonianze di una storia plurimillenaria che attraverso reperti archeologici, testimonianze pittoriche, architettoniche e paesaggistiche raccontano il susseguirsi della storia che ha reso questo luogo di una straordinaria valenza.

Il complesso abbaziale dimostra in tutti i suoi aspetti i vari segni dello scorrere di epoche differenti che l'hanno resa uno dei beni culturali maggiormente significativi e rappresentativi dell'Abruzzo.

All'esterno il visitatore può osservare la solida struttura della chiesa, costruita con blocchi di arenaria nella parte inferiore e mattoni in quella superiore, e soffermarsi ad osservare il bel portale principale, detto Porta della Luna, così chiamato perché, durante il solstizio d'estate, è raggiunto dalla luce del sole al tramonto che illumina il presbitero e la cripta. La Porta del Sole è, invece, rappresentata dalle aperture presenti nelle tre absidi, attraversate dai raggi solari durante il solstizio d'inverno.

THE LAND OF OUR OLIVE GROVES. Abbey of San Giovanni in Venere

The Abbey of San Giovanni in Venere stands a short distance from Fossacesia, on a promontory overlooking olive groves and a vast stretch of sea, known as the Costa dei Trabocchi. The attribute 'in Venere' derives from the presence of a Roman temple dedicated to the goddess Venus. On the hill of Venus there is overlapping evidence of a history spanning thousands of years, which through archaeological finds, pictorial, architectural and landscape evidence tell the story that has made this place of extraordinary significance. The abbey complex shows in all its aspects the various signs of the passage of different eras that have made it one of the most significant and representative cultural assets of Abruzzo. On the outside, the visitor can observe the solid structure of the church, built with sandstone blocks in the lower part and bricks in the upper part, and pause to look at the beautiful main portal, known as the Moon Door, so called because, during the summer solstice, it is reached by the light of the setting sun that illuminates the presbytery and the crypt. The Sun Door, on the other hand, is represented by the openings in the three apses, which are crossed by the sun's rays during the winter solstice.

Questa è una storia vera

L'OLIO PREMIUM di Ursini è prodotto in quantità limitata nel territorio italiano. È dotato di un particolare profilo aromatico grazie alla passione e alla capacità di selezionatore del nostro **Mastro Oleario: Giuseppe Ursini**. Gli oli scelti e poi assemblati derivano da olive raccolte in lieve anticipo di maturazione in modo da conferirgli un carattere allo stesso tempo intenso, ma anche molto gradevole.

THIS IS A TRUE STORY

Ursini's L'OLIO PREMIUM is produced in limited quantities in Italy. It is endowed with a special aromatic profile thanks to the passion and skill as a selector of our **Mastro Oleario: Giuseppe Ursini**. The oils selected and then blended derive from olives harvested slightly ahead of their ripening time to give them a character that is at the same time intense but also very pleasant.



L'OLIO PREMIUM

750 ml
Art. OLO04



Il blend creato per soddisfare le più diverse esigenze ristorative

Olio Cucina è Olio Extra Vergine 100% Italiano che si può utilizzare a crudo su piatti delicati quali pesce, carni bianche e insalate varie. Il suo gusto delicato non prevarica mai sugli altri sapori e la sua rotondità di gusto si accompagna bene ai sapori più diversi. **In cottura**, Olio Cucina dà il meglio di sé, in ogni preparazione specie nelle frittiture per il suo equilibrio e la sua composizione.

THE BLEND CREATED TO MEET THE MOST DIVERSE RESTAURANT NEEDS

Olio Cucina is a 100% Italian Extra Virgin Olive Oil that can be used raw on delicate dishes such as fish, white meats and various salads. Its delicate taste never overpowers other flavours and its roundness of flavour goes well with the most diverse tastes. **In cooking**, Olio Cucina is at its best in any preparation, especially in frying, due to its balance and composition.



OLIO CUCINA BAG IN BOX

5 LT
Art. OCIT07

EVVIVA!

LA RIVOLUZIONE

Siamo orgogliosi di essere la prima azienda olearia italiana a utilizzare la prima bottiglia di carta al mondo realizzata con il 94% di carta riciclata. La responsabilità ambientale è un dovere di tutti, specialmente per le aziende che lavorano i frutti della terra. Nei nostri stabilimenti utilizziamo solo energia 100% verde certificata proveniente interamente da fonti rinnovabili. Questa bottiglia ci permette di fare un ulteriore grande passo verso l'ecosostenibilità.

We are proud to be the first Italian olive oil company using the first paper bottle in the world made with 94% recycled paper. Environmental responsibility is everyone's obligation, specially for the companies that do business with the fruits of the earth. In ours factories we only use 100% certified green energy, coming from renewable sources. This bottle allows us to do a further big step towards eco-sustainability



EVVIVA! LA RIVOLUZIONE

750 ml
Art. OEV04



OLI AGRUMATI

Lasciatevi sorprendere dal carattere degli Agrumi

La nostra terra, quell'incantevole striscia d'Abruzzo decantata da poeti come D'Annunzio e conosciuta come Costa dei Trabocchi, ha da tempo immemore legato le sue tradizioni agli agrumi che brillano nei nostri giardini. Di generazione in generazione sono diventate protagoniste di oli agrumati fatti in casa, prodotto in piccole quantità e dunque prezioso, caratterizzato da un complesso e laborioso processo di lavorazione ma anche da un profumo fruttato persistente in perfetto equilibrio tra i toni dell'oliva e dell'arancia, limoni gialli e verdi. È a questa eccellenza che oggi Ursini si è ispirato per i suoi Oli Agrumati

CITRUS OILS, Let yourselves be surprised

Our land, that enchanting strip of Abruzzo praised by poets as D'Annunzio and known as the Trabocchi coast, has since always its traditions to the citrus fruits that shine in our gardens.

From generation to generation they have become the protagonists of homemade citrus oils, produced in small quantities and therefore precious, characterized by a complex and laborious process but also by a persistent fruity aroma in perfect balance between the tones of the olive and the orange, yellow and green lemons.

Today Ursini is inspired by this excellence for his Citrus Oils.



LIMONE VERDE

Olio Agrumato
100ml | 250 ml
Art. OALV01 | OALV02



ARANCIA

Olio Agrumato
100ml | 250 ml
Art. OAA01 | OAA02



LIMONE GIALLO

Olio Agrumato
100ml | 250 ml
Art. OAL01 | OAL02



PICCANTE

Olio Speziato
100ml | 250 ml
Art. OSP01 | OSP02



AGLIO ROSSO

Olio Speziato
100ml | 250 ml
Art. OSA01 | OSA02



TARTUFO

Olio Speziato
100ml | 250 ml
Art. OAT01 | OAT02



BASILICO

Olio Speziato
100ml | 250 ml
Art. OSB01 | OSB02

OLI SPEZIATI

La rivoluzione della Qualità

La linea degli oli speziati Ursini rappresenta un'autentica rivoluzione nel mondo degli aromatizzati, una svolta di qualità in un mercato che purtroppo si presenta ricco di insidie sia per i consumatori che amano le genuinità che per i produttori più seri impegnati nella creazione di specialità di assoluta eccellenza. Ursini ha sempre amato le sfide, per questo ha contrapposto alle proposte di scarsa qualità tipiche degli oli aromatizzati la sua linea di eccellenti oli speziati.

Una famiglia ricca di specialità che a partire dal nome è completamente diversa dai soliti prodotti che popolano questo mercato: la tecnica di produzione, unica nel settore è basata su quella utilizzata con successo per l'olio agrumato, ovvero la molitura contemporanea di olive ed erbe aromatiche.

SPICED OILS, A revolution in quality

Ursini's spiced oil line represents an authentic revolution in the world of flavoured oils, a turning point in quality in a market which is unfortunately full of pitfalls both for the consumers who love genuine and more serious manufacturers who are committed to creating specialities of absolute excellence.

Ursini has always loved challenges, and, for this reason, it has opposed to poor quality offers of flavoured oils, with its line of excellence spiced oils. A family of specialities which, starting from its name, is completely different from the usual products populating this market: the technical production, unique in the sector and based on the one successfully used for citrus oil, that is the contemporary milling of olives and aromatic herbs.



SUGHI PRONTI

A sorprendervi

Un Connubio sempre sorprendente



A una delle maggiori tradizioni culinaria italiana, la pasta, gli chef Ursini non potevano che dedicare una linea di eccellenti specialità: gustosi sughi pronti frutto di ricette esclusive, profondamente diverse dai vari sughi alla Boscaiola, alla Bolognese o alle melanzane che sono massicciamente presenti sul mercato e risultano tra loro sempre uguali a se stessi con l'unica differenza data dall'etichetta.

I sughi Ursini nascono concettualmente diversi: assecondare la voglia di bontà e le nuove esigenze degli amanti della pasta, sostenendo al tempo stesso anche piccoli coltivatori che lavorano in maniera sostenibile per esaltare e diffondere prodotti inconfondibilmente legati alla tradizione.



SAUCES READY, to surprise you

A constantly surprising combination

Our chefs at Ursini had no choice other than to dedicate a line of excellent specialities to one of the greatest Italian culinary traditions: delicious ready sauces, the result of exclusive recipes, profoundly different, from various sauces, Boscaiola, Bolognese or aubergines which are present en masse in the market and are all the same, the only difference is given by the label. Ursini sauces are conceptually different: calling for the desire for goodness and new needs of pasta lovers, at the same time supporting small local growers who work on sustainable farms in order to enhance and distribute products which are unmistakably linked to tradition.



SUGO ALLA SICILIANA

250 g | 500 g | 260 g
Art. NS020 | NS023 | NS024



SUGO ALLA PUTTANESCA

260 g | 260 g **BIO**
Art. NS6401 | BU065



SUGO TRADIZIONALE

250 g | 500 g | 260 g | 260 g **BIO**
 Art. NS006 | NS019 | NS6001 | BU059



SUGO AL BASILICO

260 g **BIO** | 500 g | 250 g
 Art. NS6101 | NS018 | NS005

SUGO ALL'AMATRICIANA

250 g | 500 g | 260 g
 Art. NS021 | NS022 | NS6301



Le Pallotte Cac'e Ove La storia culinaria

Le pallotte cac'e ove al sugo rosso è un piatto tipico abruzzese, probabilmente tra i più famosi. L'invenzione di questo pasto ha origine dalla tradizione contadina quando, in tempi di guerra, la carne scarseggiava. Infatti, sono polpette dagli ingredienti semplicissimi: pane, formaggio (cacio) e uova. Un piatto caldo unico e veloce ma molto sostanzioso.

Typical Abruzzo product, Cheese and Egg "Meatballs"
 Pallotte cac' e ove with red sauce are a typical Abruzzo dish, probably one of the most famous. The invention of this meal originates from the peasant tradition when, in times of war, meat was scarce. Indeed they are meatballs with very simple ingredients: bread, cheese (cacio) and eggs. A unique and quick but very substantial hot dish.



SUGO "CAC'E OVE"
 260 g
 Art. NS9401





SUGO ALLA ARRABBIATA 250 g NS004 | 500 g NS017 | 260 g NS9901 | 260 g **BIO** BU060



SUGO AI PEPERONI 250 g NS003 | 500 g NS016 | 260 g NS100 | 260 g **BIO** BU063



SUGO ALLA MARINARA 250 g NS001 | 500 g NS014 | 260 g NS102 | 260 g **BIO** BU064



SUGO ALLE OLIVE 250 g NS002 | 500 g NS015 | 260 g NS101 | 260 g **BIO** BU062

La storia culinaria Sugo alla Venticina

SPECIALITÀ
TRADIZIONALE
Regionale

La ventricina è un salume insaccato tipico del territorio al confine tra Abruzzo e Molise, l'ingrediente principale è costituito da tagli nobili (magri) di carne suina per circa l'80%, e il restante da tagli grassi. La carne è rigorosamente tagliata a punta di coltello a formare cubetti irregolari di circa 3-4 cm, è privo di additivi e conservanti ad eccezione del sale e delle spezie come peperone secco tritato dolce o piccante, fiori o semi di finocchio e pepe. Si presta bene nei panini o nell'antipasto. Buono da utilizzarsi nel condire i primi piatti, come nel ragù di ventricina.

Typical Abruzzo product, Cheese and Egg "Meatballs"

Ventricina is a salami typical of the area on the border between Abruzzo and Molise, the main ingredient is made up of noble (lean) cuts of pork for about 80%, and the remainder of fatty cuts. The meat is strictly cut with a knife tip to form irregular cubes of about 3-4 cm, it is free of additives and preservatives with the exception of salt and spices such as sweet or spicy chopped dry pepper, flowers or fennel seeds, pepper. It lends itself well eaten as it is in sandwiches or in appetizers, Good to be used in seasoning first courses, such as ventricina ragù.



SUGO ALLA VENTRICINA

260 g
Art. NS6501



SUGO SCIUÈ SCIUÈ

260 g
Art. NS6101



SUGO AI FUGHI PORCINI

260 g
Art. NS6801



SUGO ALLA NORMA

260 g
Art. NS6701

SPECIALITÀ
TRADIZIONALE
Regionale

La storia culinaria Sugo all'Abruzzese con polpettine di carne



SUGO ALL'ABRUZZESE

260 g
Art. NS9301

Piccolissime, sfiziose e soprattutto buonissime, le pallottine di carne sono un ingrediente irrinunciabile per preparare alcune delle più squisite proposte del ricettario abruzzese e, in particolare, per costruire il condimento senza eguali per i classici e famosi maccheroni alla chitarra. Le pallottine non sono altro che delle polpette di carne macinata che la tradizione vuole siano lavorate a mano.

Very small, tasty and, above all, very good, the meat balls are an essential ingredient to prepare some of the most exquisite of the Abruzzo recipe book and, in particular, to build the unrivaled condiment for the classic and famous macaroni alla chitarra. Pallottine are nothing more than minced meat balls that tradition has it hand made.



SUGHI BIANCHI

Senza Pomodoro

Prelibate specialità caratterizzate dalla mancanza del pomodoro, ideate per riprodurre alcune delle più gustose ricette della cucina tradizionale italiana.

SAUCES WITHOUT TOMATO

Delicious specialties characterized by the absence of tomatoes, designed to reproduce some of the tastiest recipes of traditional Italian cuisine.

Questo è il nostro sugo, La Gricia
This is our La Gricia sauce



SUGO MEDITERRANEO
170 g
Art. NS8301



SUGO CIME DI RAPA
170 g
Art. NS8201



SUGO BACCALA
170 g
Art. NS8501



SUGO BOSCAIOLO
170 g
Art. NS8701



SUGO ALFIERINA
170 g
Art. NS8601



SUGO MATTO
170 g
Art. NS7901



SUGO FRANTOIANA
170 g
Art. NS8001



SUGO LA GRICIA
170 g
Art. NS7801

Questo è il nostro sugo Pesto Classico
This is our Classic Pesto



PESTO

Un simbolo *dell'eccellenza italiana*

Il pesto, un simbolo della cucina italiana. È il "sugo senza pomodoro" per eccellenza che ci ha ispirati a tanti altri sughi cosiddetti "bianchi". Ursini ha deciso di introdurre questa linea tra i suoi prodotti, interpretando con il suo stile la ricetta tradizionale. Uno stile che richiede un prodotto più grintoso per la pasta. Ed ecco che accanto al pesto tradizionale e al pesto senza aglio, appare il pesto forte, per chi ama sapori decisi ed intensi. Questa composizione variabile di ingredienti scelti, è frutto di una lunga evoluzione che, nel tempo ha trasformato il pesto da un battuto di aglio e basilico a una vera e propria salsa, arricchita dall'eccellente olio extra vergine di oliva, di cui Ursini è maestro.

PESTO, Symbol of Italian excellence

Pesto, a symbol of Italian cuisine. It is the "tomato-free sauce" the excellence that inspired us for the many others "white" sauces. Ursini has decided to introduce this line among his products, interpreting the traditional recipe with his style. A style that requires a more gritty product for the pasta. And here next to traditional pesto and pesto without garlic, the strong pesto appears, for those who love strong and intense flavors. This variable composition of selected ingredients is the result of a long evolution that, over time, has transformed pesto from a mixture of garlic and basil into a real sauce, enriched by the excellent extra virgin olive oil, where Ursini is master.



PESTO CLASSICO
180 g
Art. NS9101



PESTO FORTE
170 g
Art. NS8101



PESTO SENZ'AGLIO
180 g
Art. NS9201



SALSE E POMODORI

I Classici

dell' eccellenza italiana

Alla base di un'autentica cucina di qualità, non possono che avere un ruolo da protagonisti salse e pomodori di impareggiabile genuinità e generosità.

Sauce and tomatoes

The classics of Italian excellence

At the base of authentic quality cooking, sauces and tomatoes can only be the protagonists of incomparable testament to genuine ingredients and generosity.



PASSATA CLASSICA
670 g
Art. NS5801



SPACCATELLA CLASSICA
550 g
Art. NS7101



La Spaccatella Classica



POMODORI PELATI IN LATTA 2,5 Kg
Art. CC244

PERA D'ABUZZO Saab - Cra

Sua eccellenza Abruzzese



Questi sono i nostri Pezzettoni Pera d'Abruzzo



PASSATA DI POMODORO A PERA D'ABRUZZO

500 g
Art. S7601



PEZZETTONI PERA D'ABRUZZO

550 g
Art. CC240

Agosto, il mese in cui i campi d'Abruzzo sono baciati dal sole e che le famiglie abruzzesi associano al pomodoro, protagonista della secolare tradizione che le accomuna, la produzione delle "buttije" (bottiglie).

La preparazione delle passate fatte in casa, momento di duro lavoro e di aggregazione familiare, ruota attorno al pomodoro a pera.

Il Pomodoro a Pera d'Abruzzo, così chiamato per la sua forma "a pera", è uno dei prodotti più noti del territorio per le sue caratteristiche organolettiche e nutritive. Il gusto equilibrato è il risultato di una perfetta armonia tra zuccheri e acidità ed è ricco di licopene, un pomodoro può raggiungere anche i 600 grammi di peso.

Coltivato in piccoli appezzamenti delle fasce costiere e collinari il pomodoro a pera presenta un colore rosso intenso e una consistenza media quando è a piena maturazione.

Le piantine vengono trapiantate tra la fine di aprile e l'inizio di maggio e quando raggiungono la giusta altezza, vengono incannate a mano, cioè fissate a quattro canne di bambù, arrivando anche a due metri; i pomodori, maturi, vengono raccolti rigorosamente a mano.

È considerato un pomodoro prezioso, apprezzato perché povero d'acqua e di semi nelle logge seminali, dal gusto dolce e vellutato, qualità che lo rendono versatile in cucina, utilizzato crudo come ingrediente di gustose insalate.

PERA D'ABRUZZO SAAB-CRA

His excellence from Abruzzo

August, the month when the fields of Abruzzo are kissed by the sun and Abruzzo families associate it with the tomato, the protagonist of the centuries-old tradition that unites them, the production of "buttije" (bottles). The preparation of homemade passata, a time of hard work and family gathering, revolves around the pear tomato.

The Abruzzo Pear Tomato, so called for its shape "pear" or "ox heart", is one of the best known products of the area for its organoleptic and nutritional characteristics. The balanced taste is the result of a perfect harmony between sugars and acidity and is rich in lycopene, it can reach 600 grams in weight. Cultivated in small plots of coastal and hilly areas, the pear tomato has an intense red color and a medium consistency when fully ripe. The seedlings are planted between the end of March and the beginning of April and when they reach the right height, they are reeded by hand, that is fixed to four bamboo canes, reaching even two meters; the ripe tomatoes are harvested strictly by hand.

It is considered a precious tomato, appreciated because it is poor in water and seeds in the seminal chambers, with a sweet and velvety taste, a quality that makes it versatile in the kitchen, used raw as an ingredient in tasty salads.



PESTATI® CLASSICI

L'arte di impreziosire *primi e bruschette*

Tra le produzioni più ispirate della nostra gastronomia rientrano senza dubbio i Pestati® Ursini, un'intuizione brillante che rende omaggio a due protagonisti della cucina italiana: la pasta, con primi piatti più gustosi e sfiziosi che mai e il pane con bruschette e tartitne assolutamente irresistibili. Ciò che rende i Pestati® Ursini delle inimitabili fonti di piacere è la capacità di preservare il sapore autentico degli ingredienti grazie alla speciale cottura separata degli stessi che caratterizzano le ricette dei Pestati, un plus irrinunciabile per ogni vero buongustaio. I Pestati® Ursini sono prodotti artigianali totalmente naturali, una linea di manufatti di altissima qualità, proposta in vasetti da 170g che si adattano a ogni esigenza. Usiamo i migliori ingredienti della gastronomia mediterranea tradizionale, interpretati al meglio da ricette capaci di esaltarne le qualità, questo è quello che rende i Pestati Ursini un concentrato di fragranza che rivela la freschezza e la genuinità di verdure e ortaggi.

Ogni vasetto è una combinazione perfetta di sapori, capace di portare in tavola un gusto schietto e personale che conquista al primo assaggio.

PESTATI Spreads classic

The art of enriching first courses and bruschettas

Among the most inspired productions of our gastronomy there are without any doubt the Pestati® Ursini, a brilliant intuition that pays homage to two protagonists of Italian cuisine: pasta, with tastier and more delicious first courses than ever and bread with absolutely irresistible bruschetta tartitne. What makes Pestati® Ursini an inimitable source of pleasure is the ability to preserve the authentic flavor of the ingredients thanks to the method of separate cooking.

characterizes the recipes of Pestati®, an indispensable plus for every true gourmet. I Pestati® Ursini are totally natural artisanal products, a line of high quality products, offered in 170g jars that adapt to every need. We use the best

ingredients of traditional Mediterranean gastronomy, made from the best recipes capable of enhancing their qualities: this is what makes the Ursini Pestati a concentrate of fragrance that reveals the freshness and genuineness of vegetables. Each jar is a perfect combination of flavors, capable of bringing to the table a straight and personal taste that conquers at the first taste.



PESTATO BRUSCHETTA

170 g
Art. NP1001



PESTATO DEL VEGETARIANO

170 g
Art. NP2101



PESTATO ASPARAGI

170 g
Art. NP1601



PESTATO TARTUFUNGHI

170 g
Art. NP0901



PESTATO OLIVE VERDI

170 g
Art. NP0801



**PESTATO ZUCCHINE &
ZAFFERANO**

170 g
Art. NP1801



PESTATO OLIVE NERE LECCINO

170 g | 170 g **BIO**
Art. NP0701 | BU058



PESTATO CARCIOFINI

170 g | 170 g **BIO**
Art. NP1101 | BU037



PESTATO POMOSECCO

170 g | 170 g **BIO**
Art. NP0601 | BU038



PESTATO PEPERONI

170 g | 170 g **BIO**
Art. NP1401 | BU039

SOTTOLI

Manufatti del gusto

piu che semplici sott'oli

La storia di ogni sott'olio Ursini è una sorta di piccola favola ricca di fascino, i cui protagonisti sono le delizie della terra, la fantasiosa ricerca dei nostri chef e la sapienza di chi utilizza solo tecniche di produzione sicure e sincere. Prodotti artigianali d'innarrivabile bontà e grande personalità, totalmente naturali e pensati per essere protagonisti assoluti anche come piatto unico. Le nostre specialità esaltano la fragranza degli ortaggi selezionati, proponendo un gusto dell'agro sempre bilanciato con cura e moderazione. Ogni sott'olio Ursini viene curato con dedizione da mani esperte e passionante. Il risultato è un sott'olio senza pari, frutto di avanzate tecniche di produzione e conservazione. La purezza straordinaria dell'olio extra vergine di oliva è un patrimonio che da generazioni viene tramandato e preservato nell'arte della conservazione dei cibi. Per questo nei nostri sott'oli utilizziamo esclusivamente un olio extra vergine di oliva morbido e perfettamente equilibrato che rende impeccabilmente gustose le creazioni Ursini.

VEGETABLES IN OIL

Manufacturers of a flavour is more than just in oil

The story of each Ursini product is a sort of little fairy full of charm, the protagonists of which are the delights of earth, the imaginative research of our chefs and the wisdom of those who use only safe and sincere production techniques. Artisan products of unrivaled goodness and great personality, totally natural and designed to be the absolute protagonists even as a single dish. Our specialties enhance the fragrance of the selected vegetables, offering a taste of the sour that is always balanced with care and moderation. Each Ursini in oil is treated with dedication by expert and passionate hands. The result has no equal, because of advanced production and conservation techniques. The extraordinary purity of extra virgin olive oil is a heritage that has been handed down for generations and preserved in the art of food preservation. For this reason, in our products we only use a soft and perfectly balanced extra virgin olive oil that makes Ursini creations impeccably tasty.



Queste le varietà all'interno del nostro Misto Funghi



MISTO FUNGHI

260 g
Art. NM4301



ANTIPASTO

260 g
Art. NM4901



**CUORE DI CARCIOFINI
GRIGLIATI**
260 g
Art. NM5301



CIPOLLA ROSSA
260 g
Art. NM4401



OLIVERIA IN OLIO & SALAMOIA

Prima di tutto *l'eccellenza delle Olive*



Se per Ursini l'olio extra vergine è da sempre il cuore di tutta la produzione, non si può sottolineare come le olive siano lo straordinario punto di partenza di tutto il processo. Solo selezionando le più pregiate varietà originali, in collaborazione con i migliori produttori delle diverse aree geografiche, è possibile garantire in modo continuativo la massima qualità e genuinità delle olive. L'oliveria Ursini è una linea ideata per proporre solo il meglio delle varietà olivicole: una famiglia che punta sulla qualità più che sulla quantità, come dire poche varietà ma certamente le più meritevoli per caratteristiche e qualità. Che siano sott'olio o in salamoia, queste gustose specialità sono assolutamente irresistibili.



OLIVETTE AGRUMATE

260 g
Art. NL1131



**OLIVE DENOCCIOLATE
LECCINO**

250 g
Art. NL1141



OLIVE VERDI SCHIACCIATE

260 g
Art. NL1151



COCKTAIL DI OLIVE

550 g
Art. NL1011





OLIVES IN BRINE AND EVO

Frist and foremost, the excellence of the olives

If for Ursini extra virgin olive oil has always been the heart of all production, it cannot be emphasized that olives are the extraordinary starting point of the whole process. Only by selecting the most valuable original varieties, in collaboration with the best producers of the different geographical areas, it is possible to guarantee continuously the highest quality in genuineness of the olives. Ursini olive growing is a line designed to offer only the best of olive varieties: a family that focuses on quality rather than quantity, few varieties but certainly the most deserving for characteristics and quality. Whether in oil or in brine, these tasty specialties are absolutely irresistible.



**OLIVE VERDI
DENOCCIOLATE**
500 g
Art. NL1071



OLIVE VERDI DI SICILIA
550 g
Art. NL1061



**OLIVE BELLA DI
CERIGNOLA**
550 g
Art. NL1051



OLIVE LECCINO
550 g
Art. NL1031

