



Il Molino



La scelta di produrre
e di vivere bio
vuol dire rispetto per la natura,
per noi stessi
e per una tradizione millenaria
che ci sentiamo in dovere
di tramandare
al mondo di domani.

*The choice to produce
and live organically means
having a respect for nature,
for ourselves
and for an ancient tradition
that we feel is our duty
to pass on to future generations.*





AGRICOLTURA BIOLOGICA, IL NOSTRO FUTURO



Gli olivi secolari hanno scandito il tempo dell'azienda alla cui conduzione si sono succedute varie generazioni. Dei 250 ettari di estensione, 40 sono destinati alla olivicoltura e recentemente sono state messe a dimora nuove piante. La coltivazione segue rigorosamente il metodo biologico e solamente le olive prodotte nel terreno di proprietà vengono molite nel frantoio aziendale. La raccolta delle olive è di tipo meccanizzato, con frangitura continua a freddo. La lavorazione è separata per cultivar, il denocciolato frantoio, leggero e il canino dal sapore più forte.

The centuries-old olive groves have been part of the farm as has the management for several generations. Of the 250 hectares of land, 40 hectares are designated to the olive plantation, and recently new trees have been planted. The cultivation is rigorously based on organic farming principles and only olives produced on the property are pressed at the farm's mill. The olives are harvested mechanically, while a method of cold-pressing is used. The processing is different for each cultivar, the pitted frantoio is light, while the canino has a stronger taste.



ORGANIC AGRICULTURE, OUR FUTURE





OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA MONOCULTIVAR canino



E' un'olio ottenuto dalla molitura delle olive di varietà canino, tipica della zona. Le olive vengono raccolte quando sono ancora semiverdi, garantendo così un olio a bassa acidità, leggero e dal sapore fruttato. L'olio è di colore giallo verde, all'olfatto si apre con sentori di erbe aromatiche, di cardo e di frutta secca. Al palato è equilibrato. Dal dolce iniziale volge verso un sentore amarognolo di cardo e chiude con una lunga nota di pepe bianco.

The oil is extracted from the variety of olive named Canino, which is typical to the region. The olives are harvested while still semi-green, which guarantees oil with low acidity, which is light with a fruity flavour. It has a yellowish-green colour and the perfume has a hint of aromatic herbs, of thistle and dried fruit. The flavour is balanced. From an initially sweet taste it takes on the slightly bitter taste of thistle then ends with an aftertaste of white pepper.

EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL
monocultivar canino
(DENOMINATION OF ORIGIN PROTECTED)



OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA DENOCCIOLATO FRANTOIO "CERTIFICATO DOP TUSCIA"



Il denocciolato è ottenuto dalla spremitura della sola polpa delle olive di varietà frantoio dopo la preventiva denocciolatura. E' un olio delicato, lievemente fruttato adatto ad accostarsi a ogni pietanza. Di colore giallo dorato, denso e limpido, si apre all'analisi olfattiva con note agrumate, poi erbacee e di pomodoro. Al gusto regala sensazioni vegetali e fruttate. Sono riconoscibili la salvia, il cardo il carciofo ma la dominante è una sensazione di peperoncino che ha la capacità di diventare protagonista assoluto.

This oil is obtained from pressing the pulp from the variety of olive known as frantoio after the olives have been pitted. It's a delicate oil, faintly fruity flavoured and suitable for all kinds of dishes. It's golden yellow, dense and clear with an initial citrus-flavoured perfume, followed by a herbaceous and then tomato flavour. The taste is vegetal and fruity. Sage, thistle and artichoke are recognisable, but the dominating flavour of hot pepper promises to capture all.

EXTRA-VIRGIN DE-STONED
OLIVE OIL
"CERTIFIED DOP TUSCIA"
(DENOMINATION OF ORIGIN PROTECTED)





000633

Azienda Agricola
Il Molino



Olio extra-vergine
di oliva

GLI OLI aromatizzati



L'antica tradizione mediterranea degli oli aromatizzati è rappresentata in tutta la sua varietà nella produzione Il Molino. Dalla infusione di erbe e agrumi nell'olio si ottengono infatti olio al limone, all'arancio, al basilico, all'aglio e peperoncino, al rosmarino. Adatti ad accompagnare un gran numero di pietanze, gli oli aromatizzati arricchiscono i sapori con le loro caratteristiche note.

The age-old mediterranean tradition of flavouring oils is continued in a variety of products from Il Molino.

By infusing herbs and citrus fruit in the oils, lemon oil, orange oil, garlic and chilli oil, basil oil, and rosemary oil is obtained.

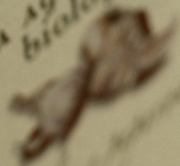
Suitable for a variety of dishes, flavoured oils enrich the taste with their distinctive traits.

FLAVOURED OILS

Il Molino



Olio extra vergine
di oliva
da agricoltura
biologica



Il Molino
Via ...
...

I PATÈ DI OLIVE



Tra i mille modi in cui si esprime l'infinita generosità dell'olivo e dei suoi frutti, un posto non secondario meritano sicuramente i gustosi patè che Il Molino produce sia con olive verdi sia nere. Ai gusti classici, da assaporare in tantissime maniere, si affiancano i patè di olive speziati con erbe aromatiche, tipiche della nostra campagna, quali il finocchio e l'origano.

The infinite generosity of the olive is expressed in many ways, but the tasty olive patè produced by Il Molino from both black and green olives, deserves a place among the best. Classical flavours can be savoured in many different ways, or placed beside olive patè spiced with aromatic herbs, typical of our region like fennel and oregano.



OLIVE PATÈ



Il Molino



paté d'olive
biologique

NUTRITION FACTS	
Total Fat	10g
Sodium	2g
Total Carbohydrate	15g
Protein	5g
Fiber	2g
Sugar	1g
Calcium	10%
Iron	5%
Net Weight	100g



CONFETTURA DI VISCIOLE



Questa deliziosa confettura è ottenuta da un'antica varietà di ciliegia selvatica, pressoché introvabile e viene preparata in maniera integralmente artigianale secondo una procedura tramandata di generazione in generazione. Se ne può gustare tutto il sapore accompagnandola semplicemente con il pane ma è adatta anche per la degustazione di vini in abbinamento con formaggi freschi. La marmellata di visciole è consigliata anche per la preparazione di dolci e crostate.

This delicious marmalade is made from a rare variety of wild cherry, and is entirely home-made from an age old recipe handed down from generation to generation.

It can be enjoyed simply with bread, but it is also suitable for wine tasting and with fresh cheese.

Sour cherry marmalade can also be used for tarts and pastries.

WILD CHERRY JAM



Il Molino



Confettura extra di visciole
da agricoltura biologica

organic Griot-jam

Prodotto e confezionato da
Società Agricola Sciuga F. e Torzilli M. s.s.
Via del Lago, Km. 5,00 - Montefiascone (VT)

212 gr e



BIO-eco COSMESI ALL'OLIO DI OLIVA



L'olio d'oliva, emolliente naturale di altissima qualità è utilizzato in cosmetica fin dall'antichità. Gli estratti vegetali presenti nella linea cosmetica Il Molino, tutti provenienti da coltivazioni biologiche, sono preparati al momento del loro utilizzo, risultando altamente efficaci poiché conservano intatti i loro principi attivi. Non sono utilizzati solventi chimici ma solo acqua di sorgente. La linea, che ha ottenuto la certificazione di Eco Bio Cosmesi AIAB, rilasciata da ICEA, comprende una vasta gamma di prodotti per la cura del corpo per la donna e per l'uomo.

Olive oil is a natural emollient of such high quality that it has been used throughout the ages. The vegetable extracts contained in the range of cosmetics by Il Molino are organically grown and prepared just before used, which makes them particularly effective as their active ingredients are preserved intact. The products contain no chemical solvents, only spring water.

The cosmetics range has been certified by the Eco Bio Cosmetics AIAB, issued by ICEA, and includes a wide range of skin care products for man and woman.

SKIN CARE PRODUCTS MADE WITH OLIVE OIL





Soc. Agr. SCIUGA s.s.
Via del Lago km 5 - Montefiascone (VT) ITALIA
www.oliodelmolino.it - info@oliodelmolino.it