



L'olio è il sovrano indiscusso della dieta mediterranea che riunisce in se bontà e salute.

Il nostro olio ha un sapore autentico e leggero perchè prodotto

da olive genuine e selezionate



L'estrazione

a freddo (temperatura ambiente) subito dopo la raccolta con tecnologia avanzata (modernissimo frantoio che applica il metodo tradizionale) la decantazione naturale senza filtratura e l'igiene meticolosa dell'oleificio (lavaggio continuo dei locali e delle macchine) garantiscono un risultato che esalta al massimo la bontà di tutti i componenti (vitamine liposolubili, fibre antiossidanti e oligoelementi) mantenendo elevatissimo lo standard qualitativo.



OLIO GRAN DUCATO

Estremamente fruttato con retrogusto piccante, sapore leggero, mantiene a lungo tutta la sua fragranza come appena franto, rispecchia e restituisce i profumi ed i sapori della terra. L'aroma è quello di erbe aromatiche fresche, sentori vegetali, nello specifico di mandorla, carciofo e nocciole. E' una perfetta combinazione di equilibrio tra l'amaro e il piccante, la colorazione è verde smeraldo. Ha inoltre un elevato livello di polifenoli e di squalene vegetale, sostanze antiossidanti particolarmente benefiche per il nostro organismo. Facilmente abbinabile con più tipi di pietanze, sia per cucinare che per condire a crudo. Si sposa meglio con gli arrostiti di carne, le zuppe, le tartare, la pappa al pomodoro, i legumi in generale. E' un ottimo condimento per verdure grigliate ed è il re indiscusso delle bruschette.

OLIO ZIO PEPPINO

Si contraddistingue per una bassa acidità che mediamente si aggira intorno allo 0,2% senza mai superare 0,3%, a testimonianza di una eccellente qualità. Ha una colorazione gialla con riflessi verdognoli ed è ricco di richiami erbacei e fruttati, con note olfattive medio-intense di mandorle, mela e carciofo. Il suo gusto è molto armonico ed equilibrato, con leggeri sentori di piccante e amaro. Particolarmente adatto all'alimentazione dei bambini, e nelle preparazioni a base di pesce. Anche verdure grigliate, pinzimoni e bruschette possono trarre beneficio da questo matrimonio.



OLIO ALLA CIPOLLA

Ottenuto con metodi naturali secondo le antiche ricette: olio da agricoltura biologica e cipolla di Tropea essiccata. Il particolare microclima privo di sbalzi di temperatura per la mitezza esercitata dal mare e il terreno fresco e limoso rendono questo ortaggio unico al mondo per la sua straordinaria dolcezza. Ideale per condire piatti a base di pesce, bruschette e pietanze a base di carne.



OLIO AL PEPERONCINO

E' ottenuto esclusivamente con metodi naturali: olio da agricoltura biologica e peperoncino calabrese di altissima qualità essiccato naturalmente. E' uno degli oli aromatizzati per antonomasia, il suo inconfondibile sapore deciso e piccante lo rende un condimento stuzzicante e ricercato che si adatta ad aggiungere sfizioso gusto ad un'ampia gamma di preparazioni.



OLIO AL LIMONE

Ottenuto esclusivamente con olio da agricoltura biologica ed essenza estratta con metodi naturali da limoni giunti ad un esatto grado di maturazione. Ha un gusto fragrante e delicato capace di soddisfare anche i palati più esigenti: arricchisce le pietanze conferendo loro un sapore piacevolmente vivace e brioso. E' adatto su pesce e carni alla griglia e insalate. Si consiglia di usarlo a crudo.



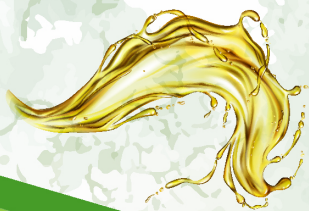
OLIO AL BERGAMOTTO

Ottenuto solo con ingredienti naturali di assoluta qualità: olio da agricoltura biologica e olio essenziale di bergamotto. Ricchissimo di profumi, ideale per impreziosire risotti, fresche insalate, pietanze di pesce o verdure. Straordinario per la preparazione di dolci, torte e macedonie. Il bergamotto è detto frutto della salute perché inibisce la produzione di colesterolo cattivo e contribuisce a diminuire il livello di glucosio nel sangue.



IL NOSTRO OBIETTIVO?

È quello di coniugare tradizione e innovazione, valorizzando appieno i parametri qualitativi dell'olio e gestendo in maniera ottimale l'intera filiera produttiva, (coltivazione, raccolta, trasformazione e confezionamento).



PERCHÈ SCEGLIERE

IL NOSTRO OLIO?

Il nostro olio ha un sapore autentico e leggero perché prodotto da olive genuine e selezionate. La totale assenza di fonti di inquinamento nella zona, il terreno calcareo con pH 8, l'assenza di qualsiasi trattamento antiparassitario rendono il prodotto una vera eccellenza.

Locus Amoenus,

*adagiato tra il parco delle Serre e il lago Angitola , Giretta racconta
una storia di vita vera.*

Nata dalle energie e dai sacrifici dei Fratelli Morano:

*Giuseppe, Domenico e Francesco,
ha avuto anni di vero splendore e lunghi periodi di
abbandono.*

*I suoi ulivi secolari, modellati dal tempo e dal vento sono la
testimonianza di queste alterne fortune.*

*Oggi TreDom fondata esclusivamente per amore e passione intende
riportarla ai fasti di un tempo nel rispetto del passato senza mai
dimenticare le origini e per non disperdere antichi saperi.*

*Per avendo acquisito nuovi appezzamenti per poter contare sulla
produzione di differenti tipi di olio e utilizzando impianti produttivi
all'avanguardia*

*non ha rinunciato affatto alla genuinità e alla passione per la buona
agricoltura: coltivazione biologica, assenza di
fertilizzanti o pesticidi, produzione esclusivamente meccanica ed
estrazione dell'olio rigorosamente a freddo.*

*Per l'attenzione e la cura che dedica agli oli ,ai condimenti e per
l'unicità e autenticità dei suoi
prodotti, TreDom si candida seriamente a diventare ambasciatore del
gusto italiano nel mondo.*

*Per i suoi proprietari però' rappresenta e rappresenterà' sempre
e soltanto il punto di incontro tra casa e cuore.*



Lungarno del Tempio 34 - 50121 Firenze

342/0213617 329/6722405

giuseppe.morano@fastwebnet.it