



CANNEDDI
BOUTIQUE FARM

Produttori dal 1921



 CLEMENTE

BIOLOGICO





L'AZIENDA

Situata nel **Salento** nel Comune di **Avetrana**, l'**Azienda Agricola Canneddi** produce esclusivamente con **olive proprie olio extra vergine d'oliva biologico** di primissima qualità.

Con un patrimonio di circa **8.000 piante** coltivate su una superficie complessiva di **29 ettari**, Canneddi ha una capacità produttiva annua che varia tra i **6.000** e i **15.000** litri.

Le varietà di olive coltivate sono: **Cellina di Nardò, Nociara, Coratina, Oliarola Salentina, Leccino, Cima di Melfi e Frantoio.**

RACCOLTA

Le olive vengono raccolte attraverso **scuotitori meccanici** dotati di **ombrello raccoglitore**, il quale evita alle olive di toccare il terreno per poi essere stoccate per un paio d'ore in cassoni aperti e ventilati, in modo da limitare la fermentazione del prodotto.

Trasportate immediatamente in frantoio (tecnologia Alfa Laval), **le olive vengono molite entro 2 ore dalla raccolta a bassa temperatura** (estrazione a freddo 21/24 gradi), conservando così tutte le loro qualità, profumi e proprietà organolettiche.

TRASFORMAZIONE

Le fasi di lavorazione delle olive in frantoio sono:

1. Separazione delle olive dai rami e dalle foglie;
2. Lavaggio;
3. Frantumazione dell'oliva e del nocciolo, alla quale segue la creazione della "pasta;"
4. Estrazione dell'olio e separazione dall'acqua e dalla sansa;
5. Stoccaggio in silos di acciaio da 10 o 20 quintali collegati ad un impianto di azoto per evitare il contatto con l'ossigeno;
6. Confezionamento e etichettatura.

CONSERVAZIONE

L'olio appena franto viene trasferito nel nostro impianto di stoccaggio, composto da **silos d'acciaio inox** da 10/20 quintali cadauno, tutti dotati di **impianto di azoto**.

L'azoto viene spinto nei silos per evitare il contatto dell'olio con l'ossigeno e quindi l'ossidazione del prodotto, **garantendo una maggior longevità alle caratteristiche nutrizionali e organolettiche**.





CIMA DI MELFI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Olio extra vergine di oliva biologico ottenuto esclusivamente dalla varietà Cima di Melfi raccolta nel mese di ottobre. Olio dal colore verde lime. Fruttato verde medio, equilibrato, con un bouquet complesso ricco di note erbacee. Piccante leggero e persistente.

TIPOLOGIA

olio extra vergine di oliva biologico

ZONA DI PRODUZIONE

Avetrana - Puglia

VARIETA'

100% Cima di Melfi

FORMA DI IMPIANTO

alberello, vaso policonico, sesto 6.00 x 6.00

MEDOTO DI RACCOLTA

a mano

PERIODO DI RACCOLTA

ottobre

ESTRAZIONE

ciclo continuo con estrazione a temperatura controllata 21°/23°

ASPETTO

colore verde lime

PROFUMO

fruttato verde medio, equilibrato, con un bouquet complesso ricco di note erbacee

SAPORE

Fruttato medio e persistente

ABBINAMENTI

insalate, zuppe di legumi, crudo di mare, pesce, carpacci, formaggi freschi e carni bianche

FORMATO

bottiglia da 250 - 500ml, con etichetta antimacchia e tappo antirabbocco

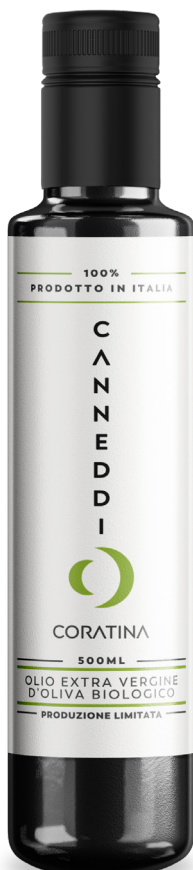




CORATINA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Olio extra vergine di oliva biologico ottenuto esclusivamente dalla varietà Coratina raccolta nel mese di ottobre. Olio dal colore giallo-verde con un fruttato verde intenso, con note speziate e nuance di carciofo. Amaro e piccante decisi ed equilibrati.



TIPOLOGIA

olio extra vergine di oliva biologico

ZONA DI PRODUZIONE

Avetrana - Puglia

VARIETA'

100% Coratina

FORMA DI IMPIANTO

alberello, vaso policonico,
sesto 6.00 x 6.00

MEDOTO DI RACCOLTA

a mano

PERIODO DI RACCOLTA

ottobre

ESTRAZIONE

ciclo continuo con estrazione a
temperatura controllata 21°/23°

ASPETTO

colore giallo-verde

PROFUMO

fruttato verde intenso, con note speziate e nuance di carciofo

SAPORE

amaro e piccante decisi ed equilibrati

ABBINAMENTI

insalate, zuppe di legumi, crudo di mare, pesce, carpacci, formaggi freschi
e carni bianche

FORMATO

bottiglia da 250 - 500ml, con etichetta antimacchia e tappo antirabbocco



LECCINO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Olio extra vergine di oliva biologico ottenuto esclusivamente dalla varietà Leccinoy raccolta nel mese di ottobre. Olio dal colore giallo con riflessi verdolini. Fruttato verde leggero, delicato al palato. Amaro e piccante leggeri ed equilibrati.

TIPOLOGIA

olio extra vergine di oliva biologico

ZONA DI PRODUZIONE

Avetrana - Puglia

VARIETA'

100% Leccino

FORMA DI IMPIANTO

alberello, vaso policonico, sesto 6.00 x 6.00

MEDOTO DI RACCOLTA

a mano

PERIODO DI RACCOLTA

ottobre

ESTRAZIONE

ciclo continuo con estrazione a temperatura controllata 21°/23°

ASPETTO

colore giallo con riflessi verdolini

PROFUMO

fruttato verde leggero, delicato al palato

SAPORE

amaro e piccante leggeri ed equilibrati

ABBINAMENTI

insalate, zuppe di legumi, crudo di mare, pesce, carpacci, formaggi freschi e carni bianche

FORMATO

bottiglia da 250 - 500ml, con etichetta antimacchia e tappo antirabbocco





CLASSICO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Prodotto esclusivamente con olive dell'azienda Canneddi, l'olio extra vergine di oliva biologico CLASSICO è un blend di olive raccolte nel mese di novembre. Fruttato leggero, ricco di polifenoli, equilibrato con un piacevole sentore di mandorla. Conservato in recipienti di acciaio inox in assenza di ossigeno.



TIPOLOGIA

olio extra vergine di oliva biologico

ZONA DI PRODUZIONE

Avetrana - Puglia

VARIETA'

50% Ogliarola, 50% Cellina di Nardò

FORMA DI IMPIANTO

secolare, vaso policonico,
sesto 12.00 x 12.00

MEDOTO DI RACCOLTA

a mano

PERIODO DI RACCOLTA

novembre

ESTRAZIONE

ciclo continuo con estrazione a temperatura controllata 23°/26°

ASPETTO

giallo oro, con riflessi verdi, velato in ragione della decantazione naturale

PROFUMO

fruttato leggero, equilibrato con un piacevole sentore di mandorla

SAPORE

morbido, con retrogusto di mandorla

ABBINAMENTI

insalate, zuppe di legumi, crudo di mare, pesce, carpacci, formaggi freschi e carni bianche

FORMATO

in lattina da 3 e 5 litri
bottiglie da 250ml e 500ml



PREMIUM

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Prodotto esclusivamente con olive dell'azienda Canneddi, l'olio extra vergine di oliva biologico PREMIUM è un blend di olive raccolte nel mese di ottobre. Fruttato medio, ricco di polifenoli, l'olio extravergine biologico Premium si caratterizza per un amaro e piccante ben equilibrati, con note di carciofo e sentori erbacei.

TIPOLOGIA

olio extra vergine di oliva biologico

ZONA DI PRODUZIONE

Avetrana - Puglia

VARIETA'

40% Cellina di Nardò, 30% Nociera, 30% Frantoio

FORMA DI IMPIANTO

alberello, vaso policonico, sesto 6.00 x 6.00

MEDOTO DI RACCOLTA

a mano

PERIODO DI RACCOLTA

ottobre

ESTRAZIONE

ciclo continuo con estrazione a temperatura controllata 23°/26°

ASPETTO

verde, velato in ragione della decantazione naturale

PROFUMO

erbaceo, persistente, con note di carciofo, mandorla ed erbe aromatiche

SAPORE

fruttato medio - intenso, sensazioni di amaro e piccante marcate, con retrogusto di carciofo e note erbacee

ABBINAMENTI

bruschette, zuppe di legumi, primi piatti, crudi di pesce, carni rosse e verdure grigliate

FORMATO

in lattina da 3 e 5 litri

bottiglie da 250ml e 500ml





AZIENDA AGRICOLA
CANNEDDI

“Tradizione e innovazione in armonia con la natura”

Carmelo Scarciglia





CANNEDDI
BOUTIQUE FARM

AZIENDA AGRICOLA CANNEDDI

Via G. Marconi 25, 74020 Avetrana (TA)

www.canneddi.it

info@canneddi.it

Tel. +39 3477254890