







L'oliva è il frutto da cui tutto parte.
Anche il nostro nuovo inizio.

Per riaffermare, con fierezza, le nostre origini e i valori della nostra terra, l'Irpinia.
Un luogo ricco di storia e di natura,
dove la bellezza non è esibita, perché parla da sé.

La semplicità è un'arte che va difesa perché dove c'è semplicità c'è anche onestà, coraggio, empatia.

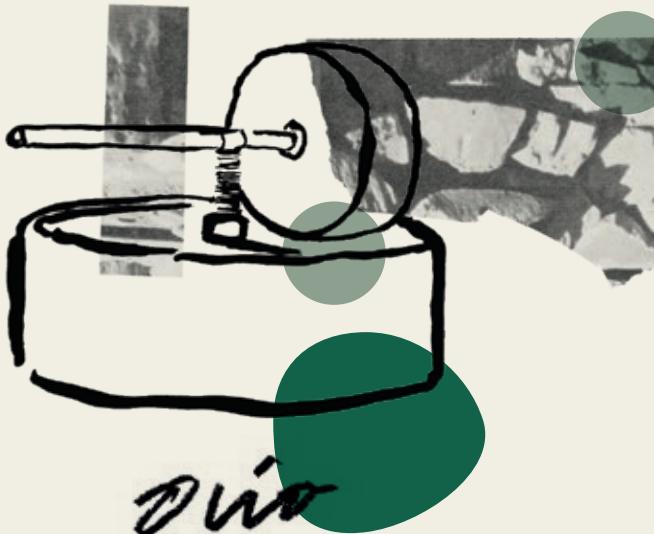
E l'olio diventa l'essenza di queste qualità. Con il suo gusto e i suoi profumi, parla di noi, di quello che siamo diventati. Senza eccessi e senza orpelli, soltanto con il lavoro quotidiano che ci ha portati fino a qui.

Noi siamo così ogni giorno, come ogni giorno il nostro olio dona un sapore genuino ai piatti di coloro che cercano la qualità di un prodotto buono, semplice e antico.

Siamo una famiglia e l'olio è il nostro orgoglio.



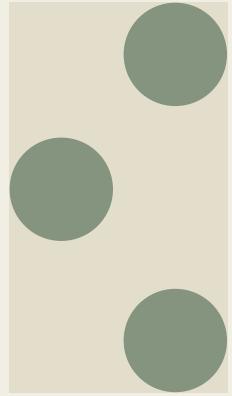
Gli Extra Vergine



Su una nuova bottiglia dal verde intenso, il pattern diventa un tributo alla natura, al territorio e alla storia della nostra famiglia. L'oliva, il frutto che ci ha reso quello che siamo, assume un'importanza centrale all'interno del nostro nuovo pack.

Un pattern grafico dal forte impatto comunica l'alta qualità dei prodotti che compongono questa gamma di oli extra vergine di oliva che si caratterizzano per gli ottimi valori nutrizionali e per le raffinate qualità organolettiche.

GLI EXTRA VERGINE





Olio extra vergine di oliva

100% prodotto italiano

Particolarmente adatto al condimento a crudo di sughi, zuppe, carni arrosto, verdure grigliate e bruschette.

Tipologia Prodotto: Olio extra vergine di oliva prodotto in Italia.

Cultivar prevalenti: Coratina - Carolea - Ogliarola.

Provenienza materia prima: Calabria e Puglia.

Tipologia di lavorazione: Questo prodotto viene ottenuto da olive italiane raccolte al giusto punto di maturazione e rapidamente molite mediante un procedimento di estrazione a freddo ($T < 27^{\circ}\text{C}$).

Proprietà organolettiche: È un prodotto di qualità superiore ottenuto da un'accurata selezione di oli che rappresenta al meglio la nostra idea di olio italiano dal gusto deciso. Ha un fruttato intenso e fresco ed un gusto equilibrato ma di carattere con un amaro e un piccante di media intensità impreziositi da gradevoli note vegetali.

Formati

In vetro

1L, 500ml

GLI EXTRA VERGINE





Olio extra vergine di oliva

Classico

Adatto a tutti gli usi, sia per condire cibi a crudo a base di carne, pesce e verdure, sia per cucinare sughi, zuppe e contorni arricchendone ed esaltandone il gusto.

Tipologia Prodotto: Olio extra vergine di oliva prodotto dell'Unione Europea.

Cultivar prevalenti: Arbequina, Hojiblanca, Ogliarola, Coratina, Koroneiki.

Provenienza materia prima: Spagna, Italia, Grecia.

Tipologia di lavorazione: Questo prodotto viene ottenuto da olive spagnole, italiane e greche raccolte al giusto punto di maturazione e rapidamente molite mediante un procedimento di estrazione a freddo ($T < 27^{\circ}\text{C}$).

Proprietà organolettiche: Il “BLEND BASSO” è una miscela ben equilibrata di oli extra vergine di oliva accuratamente selezionati affinché possa sempre incontrare il gusto del consumatore che in esso riconosce ed apprezza la costanza nel tempo di profumi e sapori. È un olio dal fruttato medio, ricco di note olfattive ed un gusto leggermente piccante, con un amaro gradevole che ben si integra alle note dolci di mandorla e verdi di erba.

Formati

In vetro

1L, 500ml, 250ml



Non filtrato

*L'olio extra vergine di oliva “Fedele”,
è il nostro olio non filtrato, corposo,
fortemente identificabile e dall'anima
fruttata. È ottenuto miscelando i migliori
oli provenienti da olive, italiane, greche
e spagnole*

Olio extra vergine di oliva non filtrato

Per le sue peculiari caratteristiche organolettiche il non filtrato BASSO è ideale per il condimento a crudo di tutti quei piatti ai quali si voglia donare una ricchezza di profumi e sapori.

È particolarmente indicato per condire legumi, bruschette, verdure grigliate e insalate miste.

Shalzi termici potrebbero provocare un eventuale illimpidimento dell'olio e un deposito sul fondo del tutto naturale

Tipologia Prodotto: Olio extra vergine di oliva non filtrato prodotto dell'Unione Europea.

Cultivar prevalenti: Arbequina, Coratina, Koroneiki.

Provenienza materia prima: Spagna, Italia, Grecia.

Tipologia di lavorazione: Questo Olio extra vergine di oliva è ottenuto da olive raccolte leggermente acerbe e molite entro 12 ore con un sistema di estrazione a freddo a temperature inferiori a 27°C. L'olio appena ottenuto viene imbottigliato grezzo così come esce dal frantoio.

Proprietà organolettiche: Questo prodotto si presenta torbido grazie alla miriade di particelle solide in sospensione provenienti dalle olive appena frante, come pezzetti di buccia, nocciolo e polpa che legano a se aromi e sapori tipici del frutto fresco. La presenza di questo prezioso materiale conferisce all'olio un notevole valore nutrizionale e salutistico grazie al surplus di sostanze antiossidanti e vitamine legate ad esso legate. Il non filtrato BASSO ha fruttato medio con note di foglia. Al gusto è pastoso con un amaro e un piccante molto equilibrati, impreziositi da note di vegetale amaro.

Formati

In vetro

1L



I BIOLOGICI





Olio extra vergine di oliva

Biologico italiano

Per beneficiare della genuinità di questo prodotto se ne consiglia l'utilizzo a crudo per condire ogni genere di pietanza in particolare a coloro che prediligono un regime alimentare salutistico.

Tipologia Prodotto: Olio extra vergine di oliva da agricoltura biologica 100% italiano.

Cultivar prevalenti: Coratina, Ogliarola.

Provenienza materia prima: Puglia.

Tipologia di lavorazione: Questo prodotto viene ottenuto da olive italiane raccolte leggermente in anticipo rispetto alla maturazione completa, per ottenere il contenuto massimo di vitamine e sostanze antiossidanti. La molitura viene effettuata entro 24 ore mediante un procedimento di estrazione a freddo ($T < 27^{\circ}\text{C}$).

Proprietà organolettiche: Questo olio extra vergine di oliva proviene da olive italiane coltivate in Puglia secondo i criteri dell'agricoltura biologica, senza l'utilizzo di pesticidi e altre sostanze chimiche. L'assenza di residui di tali sostanze viene rigorosamente controllata e certificata lungo tutta la filiera. L'olio extra vergine di oliva biologico BASSO 100% italiano ha un fruttato intenso con note olfattive vegetali e di carciofo molto gradevoli e persistenti che ben si accompagnano ad un sapore in cui l'amaro ed il piccante, ben equilibrati, sono resi più morbidi da dolci note mandorlate.

Formati

In vetro

1L

I BIOLOGICI





Olio extra vergine di oliva

Biologico classico

Per beneficiare della genuinità di questo prodotto se ne consiglia l'utilizzo a crudo per condire ogni genere di pietanza ed in particolare quelle destinate a bambini, donne in gravidanza ed anziani.

Tipologia Prodotto: Olio extra vergine di oliva da agricoltura biologica.

Cultivar prevalenti: Hojiblanca, Coratina, Koroneiki.

Provenienza materia prima: Spagna, Italia, Grecia.

Tipologia di lavorazione: Le olive, provenienti da paesi del mediterraneo, vengono raccolte leggermente in anticipo rispetto alla piena maturazione per conservare inalterato il corredo aromatico tipico di ogni singola provenienza. La molitura viene effettuata entro poche ore dalla raccolta attraverso un procedimento di estrazione a freddo ($T < 27^{\circ}\text{C}$).

Proprietà organolettiche: Questo prodotto è ottenuto da una accurata selezione e miscela di oli provenienti da olive 100% biologiche dei suddetti paesi del mediterraneo. Le olive vengono coltivate secondo i criteri dell'agricoltura biologica, senza l'utilizzo di pesticidi, la cui assenza viene rigorosamente controllata e certificata lungo tutta la filiera. L'olio extra vergine di oliva biologico BASSO ha un fruttato di media intensità con note olfattive di oliva verde in perfetta armonia con sapori gradevolmente dolci e leggermente amari e piccanti.

Formati

In vetro

1L

I vivaci

Natura





Prodotti versatili e adatti in numerose ricette italiane ed etniche, ottimi anche a crudo.

I pack fanno del pattern e del colore gli strumenti per rendere distintivi e originali gli oli che compongono questa gamma.

I VIVACI





Olio di oliva

Particolarmente adatto al condimento di quei cibi di cui si vuole preservare il gusto originale. È un ottimo prodotto per friggere ogni genere di alimento. Grazie al suo gusto neutro è anche un ottimo ingrediente per la preparazione di salse e di conserve vegetali sott'olio

Tipologia Prodotto: Olio di oliva - composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergine.

Cultivar prevalenti: Olive multivarietali.

Provenienza materia prima: Spagna e Italia.

Tipologia di lavorazione: Questo olio è il risultato di una miscela di Olio di oliva raffinato e Olio extra vergine di oliva. L'Olio di oliva raffinato viene prodotto in raffineria a partire da un Olio vergine o lampante mediante un processo di raffinazione che prevede trattamenti di disacidificazione per ridurre l'acidità, di deodorazione per allontanare i composti volatili responsabili degli odori sgradevoli e di decolorazione per allontanare i composti bruni prodotti dai fenomeni ossidativi. L'Olio di oliva raffinato così ottenuto viene conferito alla BASSO e successivamente miscelato con Olio extra vergine di oliva di origine comunitaria, allo scopo di reintegrare una parte delle sostanze benefiche perdute e diventare così Olio di oliva.

Proprietà organolettiche: Questo olio ha un leggero profumo di oliva ed un gusto molto delicato che lasciano quasi intatti sapore e odori delle pietanze.

Formati

In vetro

1L, 500ml

I VIVACI





Olio di sansa di oliva

L'olio di sansa di oliva è un ottimo prodotto per friggere ogni genere di alimento. Questo prodotto è particolarmente indicato come ingrediente di prodotti da forno (focaccine, pane, taralli, biscotti, ecc.) ad alcuni dei quali è in grado di conferire una friabilità simile a quella conferita dal burro. Grazie al suo gusto neutro può essere utilizzato anche per condire cibi di cui si preferisce non alterare il sapore.

Tipologia Prodotto: Olio di sansa di oliva.

Cultivar prevalenti: Olive multivarietalì.

Provenienza materia prima: Spagna e Italia.

Tipologia di lavorazione: L'olio di sansa di oliva deriva dalla "sansa", il sottoprodotto solido del processo di estrazione dell'olio extra vergine di oliva composto da frammenti di nocciolo, pellicole di buccia e parti di polpa che i frantoi conferiscono alle raffinerie. La sansa contiene ancora il 5-10% di olio che viene estratto con il solvente esano fino ad ottenere l'olio di sansa grezzo. Quest'ultimo viene sottoposto alle varie fasi del processo di raffinazione quali la disacidificazione per ridurre l'acidità, la deodorazione per allontanare i composti volatili responsabili degli odori sgradevoli e la decolorazione per allontanare i composti bruni prodotti dai fenomeni ossidativi. Il prodotto che ne risulta è l'olio di sansa di olive raffinato che viene conferito alla BASSO e successivamente miscelato con olio extra vergine di oliva, allo scopo di reintegrare una parte delle sostanze benefiche perdute e diventare così olio di sansa di oliva.

Proprietà organolettiche: Questo olio ha un gusto neutro che non copre e non altera sapori e odori delle pietanze.

Formati

In vetro

1L

I VIVACI





Olio di vinacciolo

Per usufruire a pieno del suo contenuto polifenolico è preferibile utilizzarlo principalmente a crudo, come condimento per insalate, verdure e formaggi. Può essere utilizzato anche in frittura visto l'elevato punto di fumo (235°C) accompagnato da una discreta stabilità nel tempo

Tipologia Prodotto: Olio di vinacciolo.

Cultivar: Semi essiccati di uva (*Vitis vinifera L.*).

Tipologia di lavorazione: L'olio di vinacciolo viene prodotto a partire dai semi essiccati dell'uva (*Vitis vinifera L.*) chiamati vinaccioli, attraverso una preventiva estrazione con solvente. L'olio grezzo ottenuto viene sottoposto ad un processo di raffinazione fino ad ottenere un olio limpido, di colore giallo paglierino con riflessi verdi, privo di odori e sapori anomali e dalle caratteristiche chimiche conformi ai requisiti di legge.

Proprietà organolettiche: L'olio di vinacciolo è un olio dal colore giallo paglierino con riflessi verdi e dall'odore e sapore neutri.

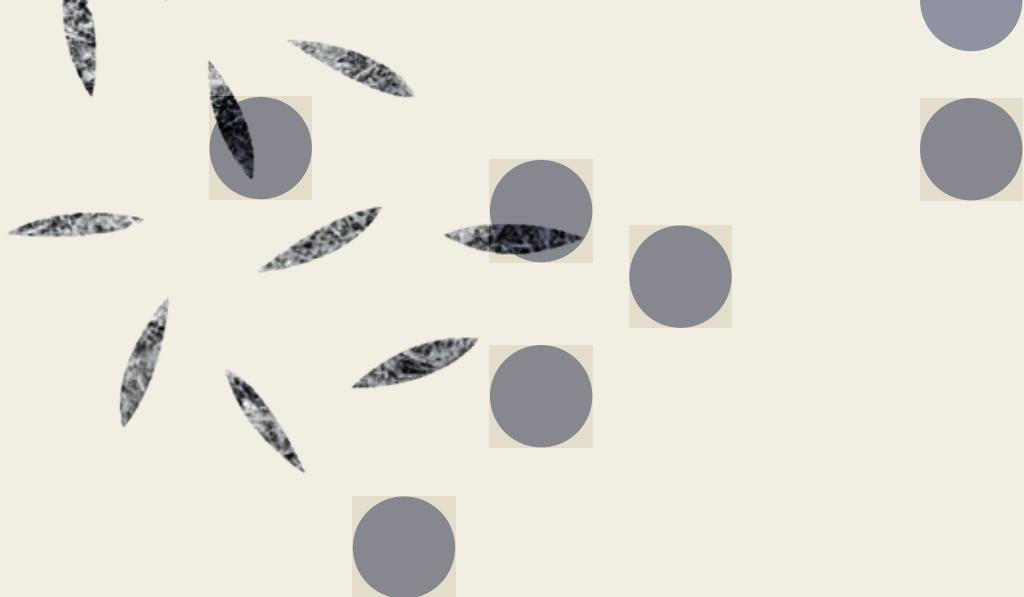
Formati

In vetro

1L

I VIVACI





Olio di riso

Per preservarne le caratteristiche nutrizionali legate alla presenza di γ-orizanolo e vitamina E, l'ideale è consumarlo crudo per condire piatti freddi a base di verdure o di pesce, utilizzato come ingrediente nella preparazione di condimenti per insalate, fornisce un sapore leggermente dolce che ben si mescola con aceto aromatizzato e spezie varie.

L'elevato contenuto di antiossidanti gli conferisce maggiore stabilità nel tempo e in cottura rendendolo perfetto per diverse tecniche di frittura (deep-frying) e di preparazioni di cibi saltati in padella (stir-frying), inoltre, la sua bassa viscosità ne permette un minor assorbimento durante la cottura con un conseguente minor apporto calorico.

Tipologia Prodotto: Olio di Riso.

Cultivar: Olio ottenuto dal germe del chicco di riso (*Oryza sativa L.*).

Tipologia di lavorazione: L'olio di riso viene estratto con solvente dal germe che è una componente della crusca di riso, prodotto di scarto dalla lavorazione del riso. L'olio grezzo ottenuto viene sottoposto ad un processo di raffinazione fino ad ottenere un olio limpido, di colore giallo chiaro, privo di odori e sapori anomali e dalle caratteristiche chimiche conformi ai requisiti di legge.

Proprietà organolettiche: L'olio di riso è un olio dal colore giallo chiaro e dall'odore e sapore neutri.

Formati

In vetro

1L

23



I VIVACI





Olio di avocado

Per l'elevato contenuto in acido oleico e il suo naturale corredo polifenolico, l'olio di avocado è il più simile agli oli di oliva. La sua versatilità e la sua composizione lo rende un valido alleato in cucina sia per condire a crudo piatti a base di pesce, carni bianche e in genere tutte le pietanze dal gusto delicato, sia come olio per friggere, vista la sua resistenza alle alte temperature (270°C).

Tipologia Prodotto: Olio di Avocado.

Cultivar: Persea Americana.

Tipologia di lavorazione: l'olio di avocado viene estratto dalla polpa del frutto. L'olio grezzo ottenuto viene poi raffinato, ottenendo così un olio limpido, di colore giallo con riflessi verdi, privo di odori e saperi anomali.

Proprietà organolettiche: l'olio di avocado è un olio di colore giallo con riflessi verdi e dall'odore e sapore neutri.

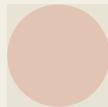
Formati

In vetro

1L



Gli aromatizzati



La qualità dell'olio extra vergine di oliva Basso si unisce alla varietà di sapori ottenuti da ingredienti selezionati con cura per un'equilibrata combinazione di gusti che impreziosisce ogni tipo di ricetta.

Il pack a strisce orizzontali utilizza i colori di riferimento dell'ingrediente aromatico per un look dal deciso impatto visivo.



Condimento a base di olio extra vergine di oliva



Al peperoncino

Proprietà organolettiche: L'olio al peperoncino BASSO presenta un colore rosso fuoco, un profumo pungente ed il tipico sapore piccante intenso e persistente molto ricercato da chi ama arricchire i suoi piatti con un gusto vivace e stimolante.

Formati

In vetro
250ml



Al limone

Proprietà organolettiche: Nell'olio aromatizzato al limone BASSO l'aroma fruttato erbaceo dell'olio extra vergine di oliva crea una perfetta unione con il profumo fresco e intenso dell'essenza di limone. Questo condimento presenta un colore chiaro e brillante ed un'aroma frizzante, il suo sapore deciso dona alle pietanze una raffinata freschezza che rievoca i sentori estivi tipici della Costiera.

Formati

In vetro
250ml



All'aglio

Proprietà organolettiche: La presenza dell'aglio conferisce a questo condimento l'indistinguibile odore pungente ed il caratteristico sapore leggermente piccante che si uniscono e si amalgamano con l'aroma fruttato dell'olio extra vergine di oliva ed il suo sapore leggermente amaro.

Formati

In vetro

250ml

Al tartufo

Proprietà organolettiche: L'olio extra vergine d'oliva aromatizzato al tartufo bianco unisce il gusto intenso e unico del tartufo a quello fruttato delicato dell'olio extravergine d'oliva. Nel complesso questo condimento ha un profumo penetrante e persistente ed un sapore inconfondibile che ricorda i sentori della terra e dei boschi italiani.

Formati

In vetro

250ml



Oli di semi

Ricchi di vitamine e grassi Omega 3, i prodotti che compongono questa linea sono ideali per una cucina sana e leggera. La bottiglia si caratterizza per la nuova forma e per lo sleeve bianco (a eccezione della referenza per la frittura) che ospita un pattern fortemente distintivo con immagini dal grande formato che ritraggono l'ingrediente alla base del prodotto.



Olio di semi



Di arachide

L'olio di semi di arachide BASSO, grazie al suo elevato punto di fumo (circa 230°C) e alla sua resistenza alla degradazione termica, è uno degli oli di semi maggiormente indicato per la frittura. Può essere usato a crudo per la preparazione di conserve vegetali, di salse d'accompagnamento e di maionese oppure nella preparazione dei dolci in sostituzione del burro.

Tipologia Prodotto: Olio di semi di arachide.

Formati

In pet sleever
1L



Di girasole

L'olio di semi di girasole BASSO va utilizzato preferibilmente a crudo per beneficiare a pieno del suo contenuto in Vitamina E. È ideale per condire insalate o piatti freddi, per la preparazione di conserve vegetali o come base emulsionante per le salse.

Tipologia Prodotto: Olio di semi di girasole.

Formati

In pet sleever
1L



Di mais

Lolio di semi di mais BASSO va utilizzato preferibilmente a crudo per pietanze crude o cotte delle quali si intende lasciare inalterati profumi e sapori.

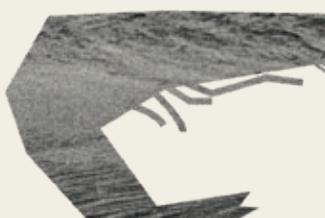
Tipologia Prodotto: Olio di semi di mais.

Formati

In pet sleever
1L



Frittò

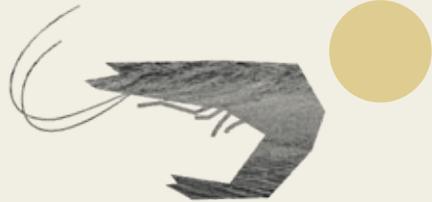


*Frittò è la miscela di Olio Basso pensata
proprio per chi ama friggere senza
rinunciare alla qualità e al benessere.*

Olio di semi ideale per frittura

Per Frittò abbiamo ideato una miscela innovativa, composta da olio di semi di girasole alto oleico (85%) e olio di soia (15%). Nasce così una miscela per frittura capace di garantire un'ottima resistenza in cottura e ottenere fritti sempre croccanti e asciutti. L'olio di girasole alto oleico assicura un elevato contenuto di acido oleico (Omega 9) e Vitamina E, elementi che rendono Frittò stabile alle alte temperature e più resistente alla degradazione in fase di cottura. La presenza dell'olio di soia, invece, garantisce una preziosa fonte di Omega 3.

Tipologia Prodotto: miscela di olio di semi di girasole alto oleico (85%) e olio di soia (15%)



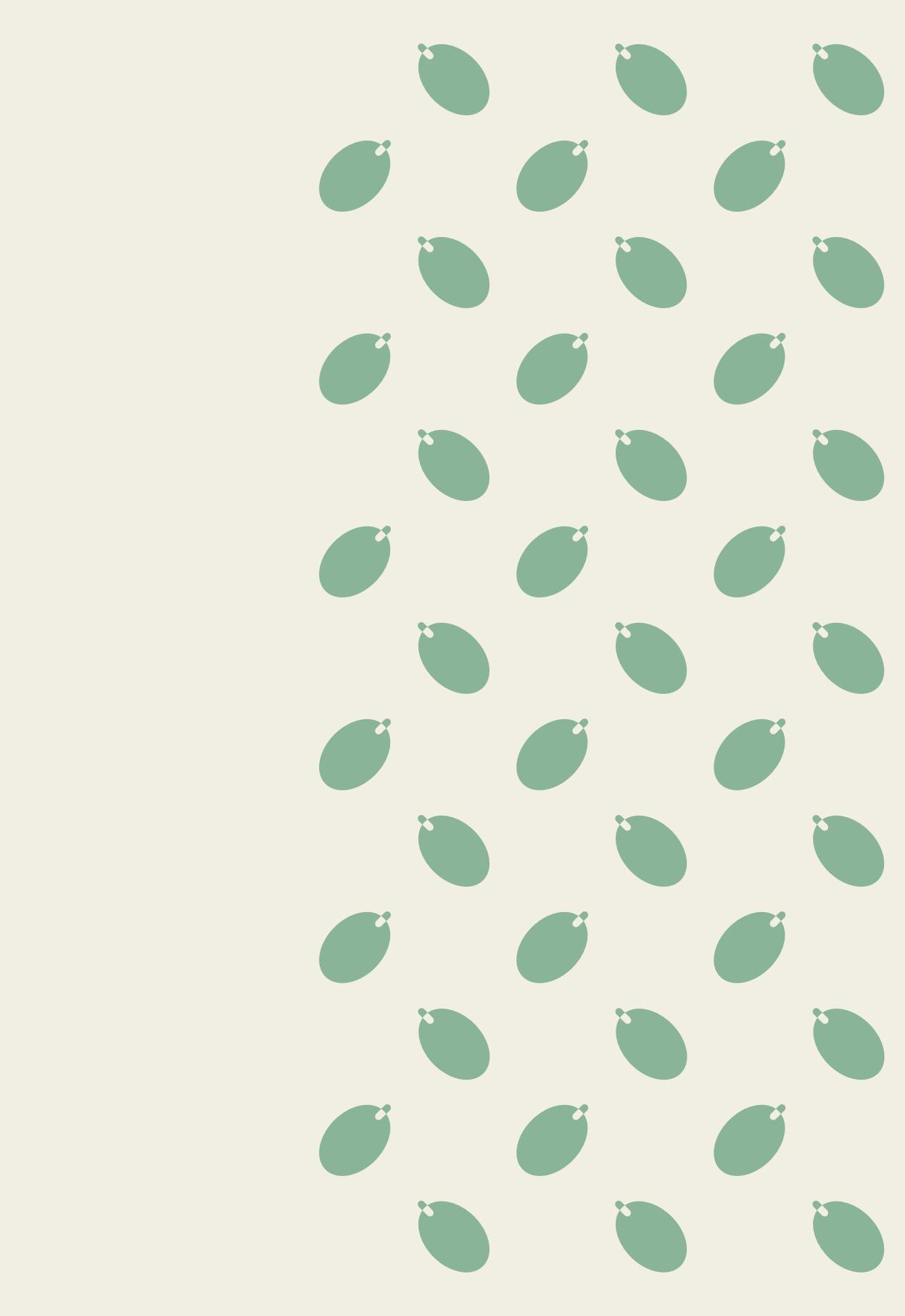
Formati

In pet sleever
1L



*Scansiona
il QR Code
e scopri
di più:*







BASSO FEDELE & FIGLI srl
Via Nocelletto, 46
83020 S. Michele di Serino (AV) ITALY
basso@oliobasso.com
www.oliobasso.com