



Famiglia e tradizione

Sono quattro generazioni che la famiglia che dà il nome all'azienda produce il proprio olio nel rispetto delle antiche tradizioni, sullo sfondo di un paesaggio ricco e generoso come il Molise.

Da sempre la cura dell'olivo e la produzione dell'olio hanno scandito i ritmi della natura non solo dei produttori, piccoli o grandi che siano, ma di intere civiltà, dettando anche le regole di una corretta alimentazione. In Italia l'olivo è presente un po' dovunque e il Molise è tra quelle realtà regionali che possono vantare una qualità ottima.

Il legame con il territorio

Il forte legame con l'agricoltura locale ha caratterizzato fin dagli inizi l'attività industriale della famiglia Colavita, che da sempre ha svolto un ruolo di forte rilevanza sociale, diventando motore di sviluppo per l'economia del territorio, assicurando la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti agricoli locali e contribuendo così al benessere e alla ricchezza di molti operatori e delle loro famiglie.



Olio extra vergine di oliva Selezione Italiana



Dall'amore e dalla passione che da quattro generazioni la famiglia Colavita dedica alla valorizzazione del prodotto italiano nasce "Selezione italiana", risultato di una sapiente ed accurata selezione delle migliori olive raccolte e molite, a maturazione appena iniziata, esclusivamente in Italia (certificato 100% italiano da Cermet, cert. N. 9902).

"Selezione Italiana" si presenta con un sapore pieno, gradevolmente fruttato, con leggere note amare e piccanti caratteristiche della sua provenienza italiana.

Ottimo per l'utilizzo a crudo nel pinimonio, su verdure, legumi, zuppe, carni rosse e primi piatti della cucina tradizionale italiana.

Formati

- Bottiglia *Timeless* vetro: 1 lt, 750 ml, 500 ml, 250 ml
- Bottiglia *Timeless* PVC: 150ml, 100ml, 25cc, 12cc
- Latte: 3 lt, 1 lt



Bottiglia da 1l



Bottiglia da 750ml



Bottiglia da 500ml



Bottiglia da 250ml



Bottiglia da 25ml



Bottiglia da 12ml

Olio extra vergine di oliva *Selezione Classica*



La Famiglia Colavita, che da anni seleziona Oli Extra Vergine di Oliva di qualità, ha raccolto in questo prodotto le caratteristiche delle migliori qualità di olive delle aree a più alta produzione olivicola europea, armonizzando le diverse sfumature di sapore.

La "Selezione Classica" Colavita si caratterizza per l'armonia di un gusto equilibrato, rotondo, gentilmente corposo, dal sapore dolce e delicatamente fruttato, ideale per esaltare ogni pietanza.

Formati

- Bottiglia *Timeless* vetro: 1L, 750ml, 500ml, 250ml
- Bottiglia *Timeless* PVC: 25cc, 12cc
- Latte: 5 lt, 3 lt, 1 lt, 500 ml



Bottiglia da 1l



Bottiglia da
750ml



Bottiglia da
500ml



Bottiglia da
250ml



Bottiglia da
25ml



Bottiglia da
12ml