



Antiche
Terre Pacella

“
We're Made
in Italy!
Noi ci
mettiamo
la faccia.
Non
accettare
olio dagli
sconosciuti
”

Mob: 3927358442

Email: anticheterrepacella@libero.it

Visit: <https://www.anticheterrepacella.com>

“

L'azienda
olivicola
Antiche Terre
Pacella, con una
tradizione
produttiva che è
tramandata di
generazione in
generazione
produce, alle
pendici dei
Monti Lepini, in
provincia di
Frosinone., nel
Lazio.

”

“

L'impresa olivicola di proprietà della Società Agricola Antiche Terre Pacella s.s. è ubicata nel comune di Sgurgola a circa 600 metri di altezza sul livello del mare. Le varietà olivicole, estese su una superficie di oltre 2 ettari, sono Itrana, Moraiolo, Frantoio, Leccino, Picholine. L'azienda produce una linea dedicata alla varietà Itrana e l'altra dedicata alla

realizzazione di un
blend

”

“

L'azienda è Tre Foglie
Gambero Rosso 2021 e
Presidio Slow Food per
la varietà Itrana. Per il
2019 è stata finalista
della nuova categoria
"Absolute Beginners" del
concorso Sol d'Oro
Emisfero Nord 2019 di
VeronaFiere. La raccolta
avviene manualmente
con l'ausilio di
agevolatori. L'olio è
molito entro le 24 h
dalla raccolta
attraverso il metodo
della spremitura a
freddo

”



Antiche Terre Pacella
produce cosmesi
Bioecologica all'olio
extra vergine d'oliva
100% olive italiane da
agricoltura biologica.
La linea di cosmesi
nasce dall'esperienza
con il nostro prodotto
principale l'olio extra
verGINE di oliva. Un
olio con vari
riconoscimenti tra cui
le Tre foglie del
Gambero Rosso. Un
progetto realizzato
grazie ad una casa
farmaceutica toscana
che trasforma la
materia prima, ovvero
l'olio. La

trasformazione
avviene nel rispetto di
tutte le normative ma
soprattutto è tutta
naturale senza
aggiunte chimiche.

”

“

Le produzioni oliche, da certificazione di analisi di laboratorio, hanno un valore dell'acidità sotto lo 0,3%, parametro che consente di rientrare nella classificazione dell'extravergine. Il prodotto è ottenuto con una spremitura a freddo, in modo da garantire intatto il valore organolettico e nutritivo. È, di densità media, più o meno velato, di colore giallo verde, con profumo intenso di oliva. Il sapore è fruttato medio con una trama aromatica caratterizzata da energetiche mance di pomodoro leggermente maturo ed erbe aromatiche. L'abbinamento perfetto è con la caprese

”