



FRANTOIO OLEARIO
CASSESE





INDICE /

La Storia	2
Olio EVO Bio	5
40° Parallelo	7
Olio EVO	9
Oli Aromatizzati	13
I Sott'oli	21
I Paté	26
La Pasta	30
Certificazioni	35
Contatti	37



La storia /

Il Frantoio Oleario Cassese, di proprietà del Sig. Giovanni Cassese, è un'Azienda che opera ormai da quattro generazioni nel territorio di Villa Castelli, producendo un olio extravergine d'oliva di eccellente qualità.

L'Azienda è da anni prestigiosamente presente nel panorama olivicolo ed oleario pugliese, ma anche in quello nazionale ed internazionale, e costituisce un fiore all'occhiello dell'economia agricola, industriale e commerciale di Villa Castelli è considerata a pieno titolo la Capitale dell'Olio di questa vasta area della Puglia, a metà fra la Murgia di Sud-Ovest e l'Alto Salento.

Il Frantoio Oleario Cassese si caratterizza precipuamente per la speciale metodologia della lavorazione del prodotto, che è basata sulla tempistica molto stretta e rigorosamente controllata tra la

raccolta con macchine ad altissima tecnologia e la spremitura a freddo, che non supera mai le 8 ore tra una fase operativa e l'altra.

Particolare attenzione viene poi riservata dall'Azienda Cassese al metodo di conservazione dell'olio, che avviene mediante l'utilizzo rigoroso di vasche interrate in acciaio Inox, per garantire la conservazione e l'esaltazione delle proprietà organolettiche dell'olio extravergine prodotto.

L'Azienda da sempre pone al primo posto la cura e l'attenzione per ogni dettaglio della filiera produttiva, dalla coltivazione dei terreni e dal trattamento delle piante al raccolto, e dalla spremitura a freddo delle olive alla conservazione dell'olio, con lo scopo preminente di ottenere sempre un prodotto E.V.O. di qualità superiore.



*L'impegno e il sacrificio di tutta la famiglia Casse-
se, che ha fatto sempre tesoro degli insegnamenti e
della eredità ricevuta in campo olivicolo e oleario,
sono incentrati da tempo sulla modernizzazione
degli impianti e delle metodologie produttive, con
l'unico scopo di consegnare alla clientela un
prodotto squisito e genuino e di gratificarsi profes-
sionalmente e moralmente per l'impegno messo in
campo.*

*Per Giovanni Cassese, dunque, la parola d'ordine,
costante e quasi ossessiva, è quella di perseguire,
raggiungere e promuovere sempre in nuovi e più
importanti ambiti commerciali l'alta qualità del
proprio prodotto E.V.O., contraddistinto dalla
certificazione "ISO 22000" e "Prodotto di Qualità
Puglia", senza risparmiare i necessari e spesso
cospicui investimenti economici finalizzati al
miglioramento produttivo dell'Azienda, e metten-*

do in campo tante energie personali e familiari.

*Nel contempo, attraverso la commercializzazione
del proprio gustosissimo nettare, egli si propone di
promuovere a livello regionale e nazionale anche
il bellissimo territorio di Villa Castelli, che anno-
vera al suo interno la presenza di tante preziose e
suggestive peculiarità di natura ambientale,
architettonica ed archeologica, che la rendono
unica agli occhi dei visitatori.*



OLIO EVO BIO /



L'Olio Extravergine Bio è ottenuto da olive coltivate nel massimo rispetto dei principi dell'Agricoltura Biologica e dell'ambiente.

Nasce in Puglia, culla dell'Olio Extravergine di Oliva dal color oro, nel suo primigenio carattere, da ulivi coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica.

Ideale per insalate e per fortificare uno strato di gusto eccezionale a piatti vegani o a base di carne. Nessun additivo. Nessuna sostanza chimica aggiuntiva.

L'olio di oliva è spremuto a freddo e viene preparato in uno stile che conserva i sapori intensi e le proprietà salutari di questo ricco elisir del tavoliere.

FORMAGI DISPONIBILI /



500 ml



40° PARALLELO /



L'oro verde si veste di bianco. Olio ottenuto da un blend delle varietà Coratina e Biancolilla suggella l'unicità dei metodi di lavorazione del nostro Frantoio.

Un prodotto di classe e raffinatezza che racchiude il frutto del nostro lavoro: immancabile sulle tavole dei migliori ristoranti ed a casa.

In Puglia l'olivicoltura ha una storia millenaria, che si legge nei suoi uliveti più vecchi, ricchi di cloni pluri-secolari.

Da questo prezioso patrimonio di uliveti nasce un olio, che è il racconto più bello del nostro territorio.

FORMAGI DISPONIBILI /



250 ml 100 ml



OLIO EVO /



Olio di oliva di categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Per tradizione e vezzo curiamo il nostro Olio extra vergine di oliva 100% italiano con la pazienza che il mestiere ci dona, osiamo forgiare da queste olive il nettare più dolce proveniente esclusivamente da agricoltura italiana.

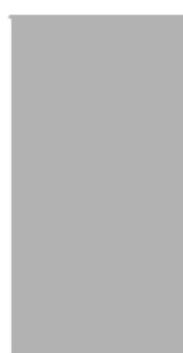
Il terreno, la coltivazione, i sistemi di raccolta e l'estrazione avvengono nel rispetto dei principi dell'eccellenza e della qualità.

Ideale da usare a crudo. Il suo carattere forte è ideale per impreziosire con poche gocce qualsiasi pietanza ed è in grado di esaltare al meglio anche minestre di legumi, zuppe o verdure cotte.

FORMAGI DISPONIBILI /



5 lt



3 lt



1 lt



750 ml



500 ml



500 ml



250 ml



12 ml



LATTA DA 5 LT /



5 lt



4 pz



LATTA DA 3 LT /



3 lt



5 pz



BOTTIGLIA DA 1 LT /



1 lt



12 pz



BOTTIGLIA DA 750 ML /



750 ml



12 pz



BOTTIGLIA DA 500ML /

 500 ml

 6 pz



BOTTIGLIA DA 500ML /

 500 ml

 12 pz



BOTTIGLIA DA 250ML /

 250 ml

 12 pz



MONODOSE DA 12ML /

 12 ml

 50 pz



OLI AROMATIZZATI /



La Tradizione è il grande patrimonio grazie al quale il Frantoio Cassese ha tramandato le migliori tecniche per produrre Oli di altissima qualità. Ma ciò che ha permesso di stare al passo con i gusti del Consumatore, le esigenze della Distribuzione e le opportunità del mercato è stata la scelta di un'efficace strategia di innovazione.



La tradizione che si sposa con l'innovazione, così nascono i nostri Aromatizzati.

Vi proponiamo diverse fragranze di olio extravergine aromatizzati per i vostri piatti o grigliate estive.

Oli che raccontano sempre l'incredibile magia del gioco tra Uomo e Natura. Oli che ricordano la terra ... le nostre radici.

FORMAGI DISPONIBILI /



250 ml



AGLIO /

 250 ml

 12 pz



ARANCIA /

 250 ml

 12 pz



ARANCIA E CANNELLA /

 250 ml

 12 pz



BASILICO /

 250 ml

 12 pz



BERGAMOTTO /

 250 ml

 12 pz



CIPOLLA /

 250 ml

 12 pz



CURRY /

 250 ml

 12 pz



FINOCCHIETTO /

 250 ml

 12 pz



FUNGHI PORCINI /

 250 ml

 12 pz



L'AFFUMICATO /

 250 ml

 12 pz



LIME /

 250 ml

 12 pz



LIMONE /

 250 ml

 12 pz



MANDARINO ROSSO /

 250 ml

 12 pz



MANDORLA AMARA /

 250 ml

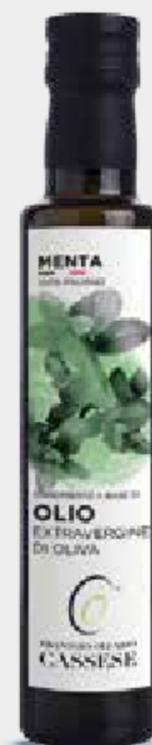
 12 pz



MANDORLA DOLCE /

 250 ml

 12 pz



MENTA /

 250 ml

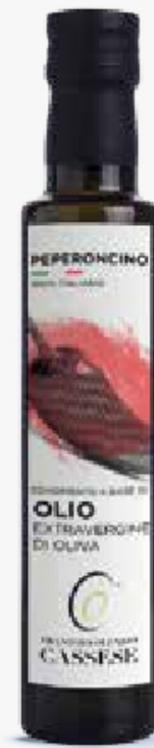
 12 pz



MENTA E LIME /

 250 ml

 12 pz



PEPERONCINO /

 250 ml

 12 pz



ROSMARINO /

 250 ml

 12 pz



TARTUFO NERO /

 250 ml

 12 pz



TIMO E LIMONE /

 250 ml

 12 pz



ZAFFERANO /

 250 ml

 12 pz



ZENZERO E LIMONE /

 250 ml

 12 pz



I SOTT'OLI /



Lo stesso gusto e genuinità di quando li prepari tu ... con il tocco di Frantoio Cassese.

La gamma dei nostri sottoli è veramente ricca e racchiude il meglio della tradizione gastronomica Pugliese. Ortaggi pregiati e gustosi, sono immersi e conservati nel miglior Olio Extravergine di Oliva che rende questo sfizioso antipasto adatto a tutti i palati.

Il nostro segreto è semplice: scegliamo materie prime di alta qualità da conservare secondo le tradizionali ricette di conservazione, rispettandone sempre i tempi e la stagionalità, così come vuole la tradizione culinaria del Sud Italia.

FORMAGGI DISPONIBILI /



314 gr



212 gr



CARCIOFI GRIGLIATI /

 314 gr

 12 pz



LAMPASCIONI /

 314 gr

 12 pz



MELANZANE A FILETTI /

 314 gr

 12 pz



MELANZANE E PEPERONI /

 314 gr

 12 pz



OLIVE SCHIACCIATE /

 314 gr

 12 pz



PEPERONCINI AL TONNO /

 314 gr

 12 pz



PEPERONI A FILETTI /

 314 gr

 12 pz



ZUCCHINA SECCA /

 314 gr

 12 pz



CAPONATA SALENTINA /

 314 gr

 12 pz



FANTASIA DI VERDURE /

 314 gr

 12 pz



CIME DI RAPE /

 314 gr

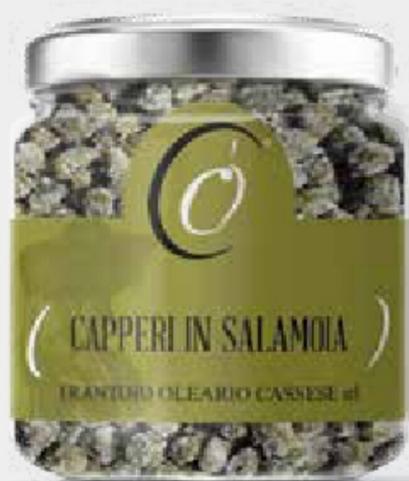
 12 pz



LAMPASCIONI ARROSTITI /

 314 gr

 12 pz



CAPPERI IN SALAMOIA /



212 gr



12 pz



FRUTTI DEL CAPPERO /



212 gr



12 pz



I PATE' /



Creme da spalmare dal sapore ricco e gustoso, ideali per farcire tartine, tramezzini e bignè, ma deliziose anche sulle bruschette.

È possibile gustare il sapore di questi ortaggi in tutti i periodi dell'anno.

Prodotti nel rispetto genuino delle antiche tradizioni regalano piacere al palato, in ogni assaggio,

il sapore unico, rilasciato dall'aroma della verdura e contatto con l'olio, ed il profumo che sprigiona ad ogni apertura di barattolo ne fanno un cibo irresistibile.

FORMAGI DISPONIBILI /



212 gr



PATÈ DI CARCIOFI /

 212 gr

 12 pz



PATÈ DI OLIVE NERE /

 212 gr

 12 pz



PATÈ DI POMODORI SECCHI /

 212 gr

 12 pz



SALSA PICCANTE /

 212 gr

 12 pz



CREMA CIMA DI RAPE /

 212 gr

 12 pz





LA PASTA /

Dal campo alla tavola.

L'impasto base con cui si ottiene la nostra pasta è preparato con due soli ingredienti: acqua e semola di grano duro. Non serve altro per preparare un primo piatto dal sapore autentico e semplicemente squisito.

La nostra pasta trattiene perfettamente il condimento, esaltandone tutto il gusto ed il profumo grazie alla tipica 'sfoglia' realizzata secondo tradizione.

Il tuo condimento merita una grande pasta. un piacere ineguagliabile, grazie all'esclusivo metodo e alla cura dei nostri pastai.

FORMAGGI DISPONIBILI /



500 gr



CALAMARATA /

 500 gr

 12 pz



CAVATELLI /

 500 gr

 12 pz



CICATELLI /

 500 gr

 12 pz



FOGLIE D'ULIVO /

 500 gr

 12 pz



ORECCHIETTE /

 500 gr

 12 pz



PACCHERI /

 500 gr

 12 pz



SPAGHETTI AL PEPERONCINO /

 500 gr

 12 pz



STROZZAPRETI /

 500 gr

 12 pz



TROFIETTE /



500 gr



12 pz

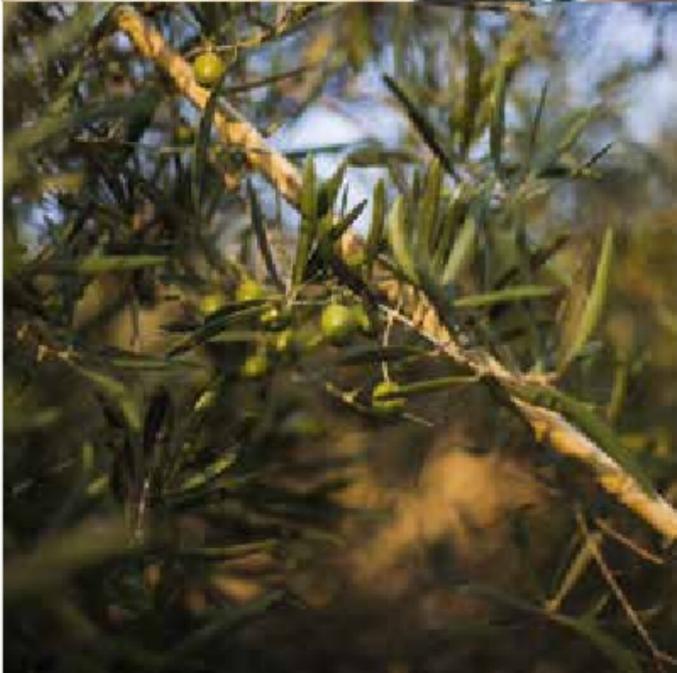


CERTIFICAZIONE ISO 22000

ISO 22000
BUREAU VERITAS
Certification



CERTIFICAZIONE BIO



CERTIFICAZIONE PRODOTTI DI QUALITÀ PUGLIA



PRESIDIO SLOW FOOD



Slow Food[®]
Presidio





FRANTOIO OLEARIO CASSESE S.R.L.

Via Luigi Einaudi, 14

72029 Villa Castelli (BR)

Puglia - ITALY

T. +39 338 268 1168 Giovanni Cassese

T. +39 340 631 1724 Ufficio

E. info@frantoiocassesesrl.com

W. www.frantoiocassesesrl.com

#oliocassese

@oliocassese



