



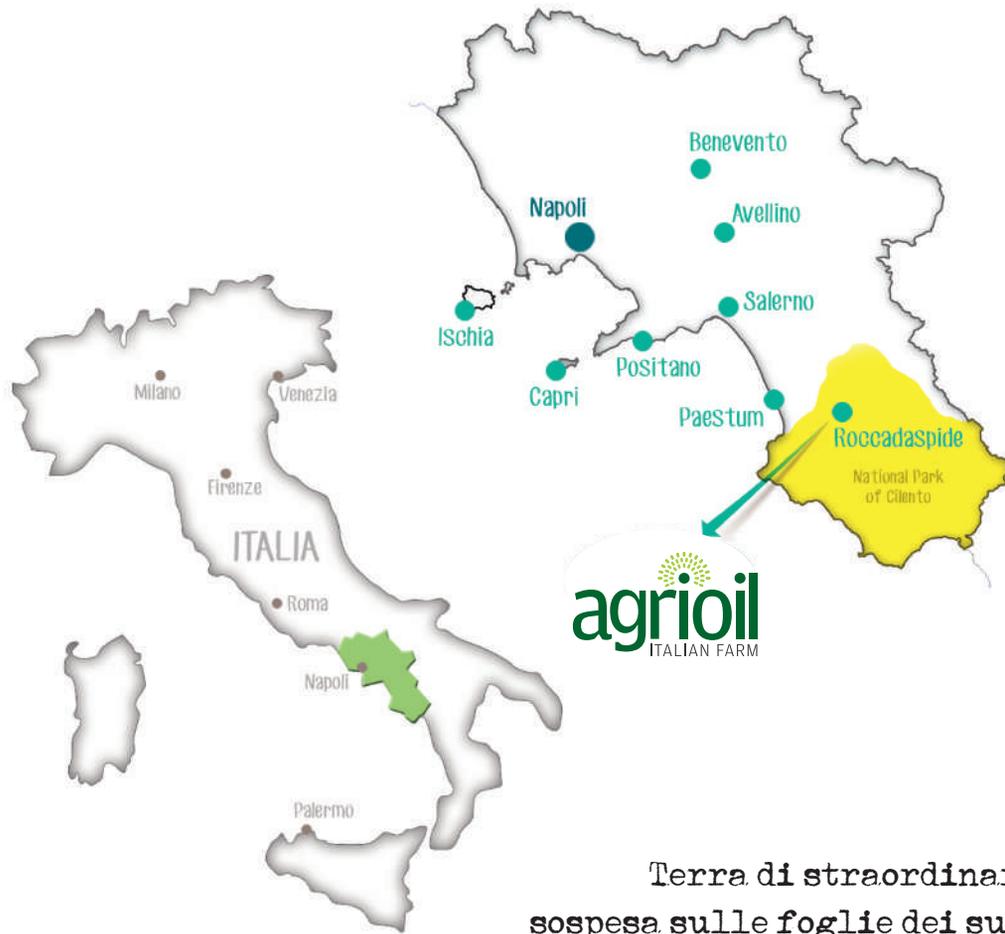
  
ITALIAN FARM



Stilla, eccellenza della tradizione italiana

Stilla, excellence of italian tradition





Terra di straordinaria bellezza,  
sospesa sulle foglie dei sontuosi olivi



Paestum

Benvenuti in **AGRIOIL SpA**, società per azioni fondata nel 1989, composta da 78 Soci, inclusi rinomati olivicoltori e frantoiani, specializzata nella produzione e commercializzazione di olio extra vergine di oliva di qualità, **a marchio proprio e a marchio privato**.

L'azienda è situata nel cuore incontaminato del Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano (patrimonio Unesco e presidio Slow Food), a pochi metri dall'antica colonia greca di Paestum, tra i suggestivi paesaggi della Costiera Amalfitana e delle Colline Salernitane. In questa incantevole area nasce l'**olio extravergine di oliva D.O.P.** di eccellenza -di cui Agrioil è il maggior produttore- che porta con sé i profumi e i sapori della tradizione.

Proprio in questi luoghi, negli anni 50, lo scienziato americano Ancel Keys, già Presidente dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, coniò la definizione scientifica di "**Dieta Mediterranea**": un regime alimentare, oggi patrimonio dell'umanità, che predilige cibi integrali e naturali, poca carne, pasta, pane e tanto olio di oliva, rigorosamente extravergine.

Welcome to **AGRIOIL SpA**, joint-stock Company, founded in 1989, composed by 78 Members, included important growers and oil mills, specialized in growing and processing high quality extra virgin olive oil, **under its own brand and for private label too**.

The Company is located within the uncontaminated hearth of the National Park of Cilento and Vallo di Diano (Unesco world heritage and Slow Food Presidium), a few steps away the ancient greek colony of Paestum, through the landscapes of Amalfi Coast and Salernitane Hills. This enchanting area is the birthplace of the excellent **D.O.P. Extra virgin olive oil** -where Agrioil is the major producer- that brings with it **frangrances and flavours** of tradition.

In these places, in the '50s, the American scientist Ancel Keys, already chairman of World Health Organization, coined the scientific definition of "**Mediterranean Diet**": a diet that is still today a humankind world heritage, based on wholemeal and natural foods, a short amount of meat, pasta, bread and a lot of extravirgin olive oil.



# *il nostro* **frantoio**

Le tecnologie all'avanguardia del nostro Frantoio 4.0 ci permettono di produrre un ottimo olio che rispetta elevati standard di qualità.

Tra la tradizione della prima fase di raccolta, l'innovazione arriva alla produzione attraverso i processi di molitura, gramolatura, frangitura ed estrazione, per restituirci un prodotto d'eccezione.

## **Our olive oil mill 4.0**

*The cutting-edge technologies of our modern Olive Oil Mill 4.0 allow us to produce an excellent oil that meets high-quality standards. From the tradition of the first harvesting phase, innovation comes to the production through the processes of milling, kneading, pressing and extraction, to return us a very genuine product of excellence.*



## *tracciabilità e* **sostenibilità**

La cura dell'ambiente, la cura del benessere dei collaboratori e l'attenzione per i dettagli ispirano un approccio aziendale incentrato anche sul controllo della filiera produttiva in modo tracciabile e sostenibile. Il rispetto di elevati standard qualitativi ci permette di offrire alta qualità ai nostri clienti in tutto il mondo.

### **Traceability and sustainability**

*The preservation of natural environment and the attention for details inspire a company approach focused on controlling the production chain in a very traceable and sustainable way. Compliance with high quality standards allows us to offer high quality to our customers all over the world.*



# *ricerca e* **sviluppo**

Il punto di forza di Agrioil è il laboratorio di analisi e ricerca che ci assicura standard produttivi elevati. Supporta progetti di ricerca innovativi premiati dalle Istituzioni Europee ed in partnership con diverse università italiane.

## **Research and development**

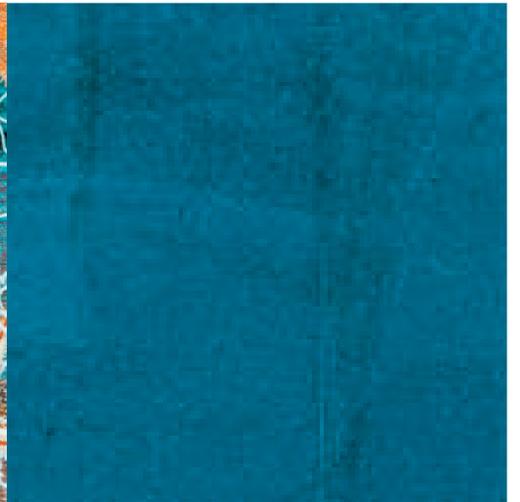
*The strength of Agrioil is the analysis and research Laboratory that ensures our high production standards.*

*It supports innovative research projects awarded by the European Institutions in partnership with several Italian universities.*









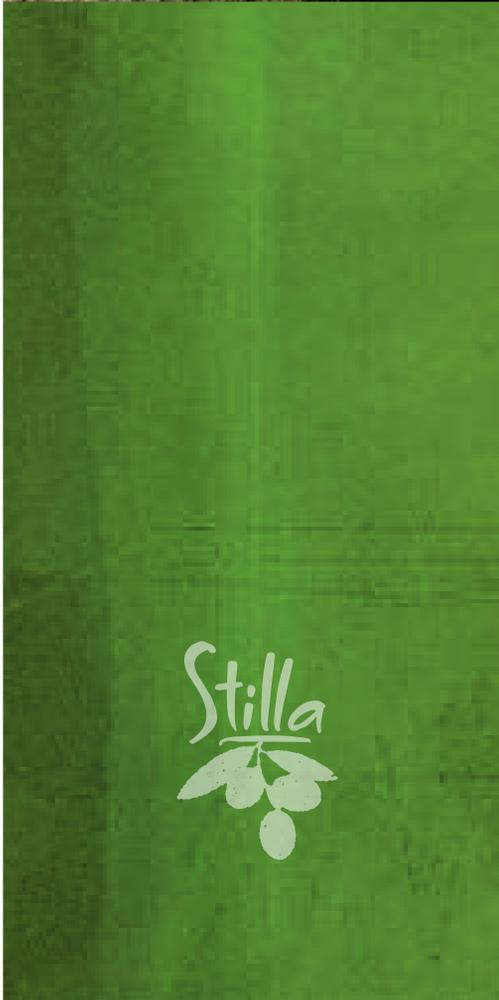
La zona di produzione dello Stilla D.O.P. "Colline Salernitane" comprende 87 comuni della Provincia di Salerno che si estendono da Positano a Paestum. Si ottiene dalla premitura di olive delle varietà autoctone o di antica introduzione quali la Rotondella, il Frantoio, la Carpellesse e Nostrale per almeno il 65%, l'Ogliarola e Leccino, in misura non superiore al 35% e/o altre varietà locali in misura non superiore al 20%. Il riconoscimento D.O.P. è avvenuto nel 1997, con Reg. CE 1065/97. Con il suo gusto fruttato ed equilibrato, Stilla D.O.P. è indicato per tutti gli usi in cucina, in particolare per condire i piatti a crudo.

The production area of the extra virgin olive oil Stilla D.O.P. "Salernitane Hills" includes the hilly area of 87 towns in the Province of Salerno that stretches from Positano to Paestum. It comes from autochthonous varieties of olives such as Rotondella, Frantoio, Carpellesse and Nostrale (65% at least), Ogliarola and Leccino (35% at most) and/or other local varieties (20% at most). D.O.P. recognition took place in 1997, by EC Reg. 1065/97. With its fruity and balanced taste, STILLA D.O.P. is indicated for all uses in kitchen, especially to dress raw dishes.

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA STILLA D.O.P. "COLLINE SALERNITANE"

Extra virgin olive oil  
Stilla D.O.P. Salernitane Hills





L'olio extra vergine di oliva Stilla Biologico 100% Italiano è ottenuto dalla premitura di olive selezionate, raccolte a mano e molite in giornata. Grazie al suo gusto delicato è un olio particolarmente adatto per i piatti a base di pesce, carne e verdure.

Stilla Organic extra virgin olive oil 100% Italian is obtained from pressing selected olives, picked by hand and milled in the same day. Thanks to its delicate taste, this oil is particularly good when used with fish, meat and vegetables.

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA STILLA BIOLOGICO 100% ITALIANO

Stilla Organic extra virgin  
olive oil - 100% Italian





PAESTUM



L'olio extravergine di oliva Stilla 100% Italiano è ottenuto dalla prematura di olive italiane, raccolte a mano ad un prematuro stadio di maturazione e molite in giornata.

L'accurata selezione delle olive conferisce all'extravergine italiano Stilla eccellenti proprietà organolettiche.

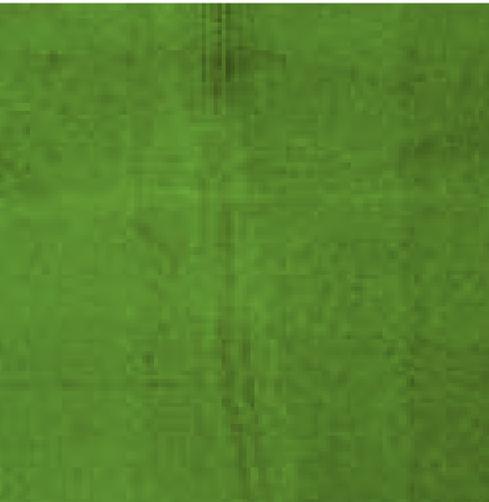
Con il suo gusto fruttato ed equilibrato è ideale per essere utilizzato su bruschette, insalate e verdure crude o cotte.

Stilla extra virgin olive oil 100% Italian is obtained from pressing Italian olives, picked by hands on a premature stage of maturation and milled in the same day. The particular selection of olives gives it some excellent organoleptic properties. With its fruity and balanced taste, it is ideal to be used on toasted bread, salads and raw or cooked vegetables.

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA STILLA 100% ITALIANO

Stilla extra virgin  
olive oil - 100% Italian





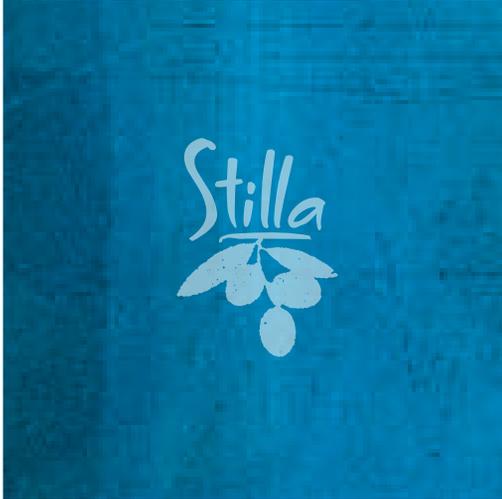
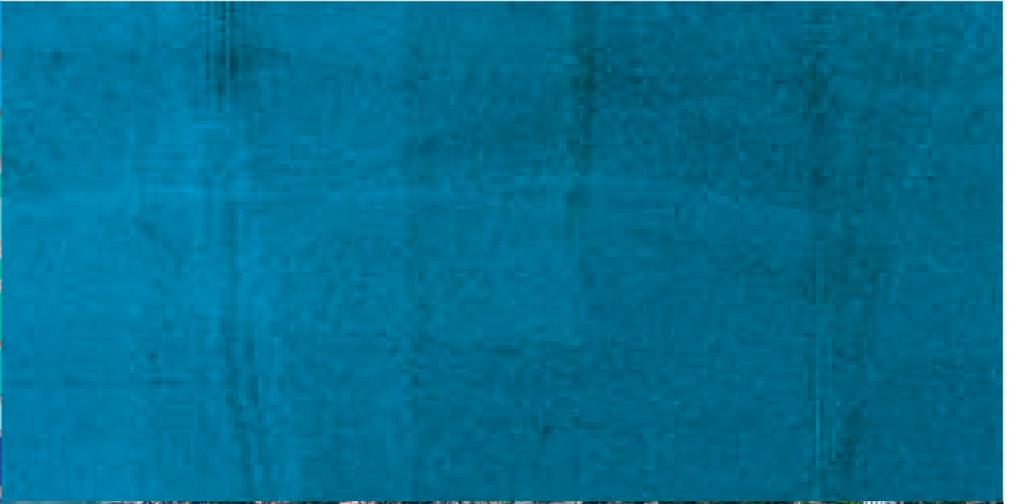
L'olio extravergine di oliva Stilla Unione Europea ricorda i profumi e i sapori delle antiche tradizioni mediterranee. È ottenuto dalla premitura di olive di origine europea ed è indicato per tutti gli usi in cucina.

Stilla extra virgin olive oil European Union remembers tastes and flavours of ancient Mediterranean traditions. Obtained by olives of European origin, it is indicated for all uses in kitchen.

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA STILLA UNIONE EUROPEA

Stilla extra virgin  
olive oil - European Union





Dal sapore leggero e delicato,  
l'olio di oliva Stilla è ottenuto da una  
miscelazione di olio di oliva raffinato  
con olio extra vergine di oliva. È  
indicato per tutti gli usi in cucina.

With its sweet and delicate taste,  
Stilla pure olive oil is obtained from a  
blending of refined olive oil with extra  
virgin olive oil. It is indicated for all  
uses in kitchen.

## OLIO DI OLIVA STILLA

Stilla Olive Oil





S. MARIA DI CASTELLABATE



Oli extra vergine di oliva con aromi di:  
Aglia, Basilico, Peperoncino, Limone,  
Tartufo bianco. Profumi e sapori  
mediterranei, ideali per condire  
qualsiasi portata.

Extra virgin olive oils with flavours of:  
Garlic, Basil, Chili Pepper, Lemon, White  
Truffle. Mediterranean fragrances and  
flavours, ideal to dress any dish.

## CONDIMENTI A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA STILLA

Stilla Aromatic extra virgin olive oils







# OLIO STILLA EVOLUTION



# LINEA GIFT PACK



CONDIMENTI A BASE DI  
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA STILLA  
CON AROMI DI: LIMONE, BASILICO, FUNGO PORCINO, TARTUFO,  
PEPERONCINO, ROSMARINO, ORIGANO E AGLIO.

Stilla Aromatic extra virgin olive oils

with flavours of: lemon, basil, porcini mushroom, truffle,  
chili pepper, rosemary, oregano and garlic.



# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA STILLA UNIONE EUROPEA

Stilla extra virgin olive oil

European Union



# OLIO DI OLIVA STILLA

Stilla olive oil



**OLIO DI SANSA DI OLIVA STILLA**  
IDEALE PER TUTTI GLI USI IN CUCINA.

Stilla olive Pomace oil. It is indicated for all uses in kitchen.



# LINEA PET

DISPONIBILE PER I PRODOTTI: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA UNIONE EUROPEA, OLIO DI OLIVA, OLIO DI SANSA DI OLIVA.

Pet line

Available for the following products: extra virgin olive oil European Union, olive oil, olive pomace oil.



**OLIO DI SEMI DI VINACCIOLO STILLA**  
OLIO OTTENUTO DAI SEMI DELL'UVA, IDEALE PER TUTTI GLI USI IN CUCINA.

Stilla Grapeseed oil

Oil obtained from the seeds of grape,  
indicated for all uses in kitchen.



# OLIO DI SEMI DI GIRASOLE ALTOLEICO E BLEND OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CON OLI DI SEMI DI GIRASOLE

Sunflower Altoleic Seed Oil  
& Blend ExtraVirgin Olive Oil  
with Sunflower Seed Oil



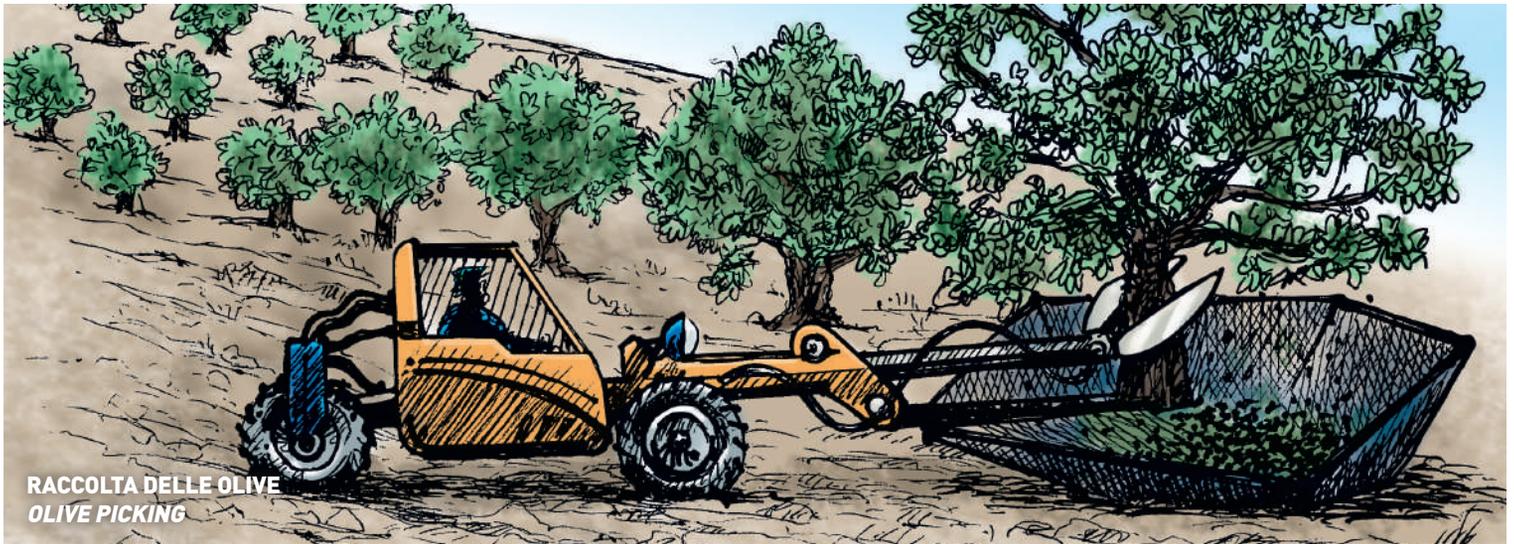
# OLI DI SEMI STILLA (MAIS, GIRASOLE, SOIA, ARACHIDE)

Stilla Seed Oils (corn, sunflower, soybean, peanut)

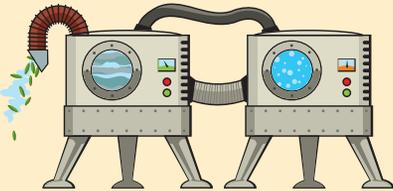


# PROCESSO PRODUTTIVO DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Extra virgin olive oil productive process



RACCOLTA DELLE OLIVE  
OLIVE PICKING

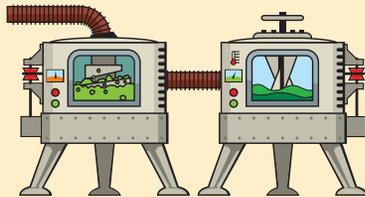


## DEFOGLIAZIONE E LAVAGGIO

All'interno del frantoio le olive vengono defogliate, ovvero private di rametti e foglie. Successivamente vengono accuratamente lavate per rimuovere terriccio, pietrisco ed eventuali altre impurità.

## DEFOLIATION AND WASHING

Within the oil mill the olives are defoliated: stripped of branches and leaves. Then they are carefully washed, in order to remove dirt, crushed stone and other eventual impurities.

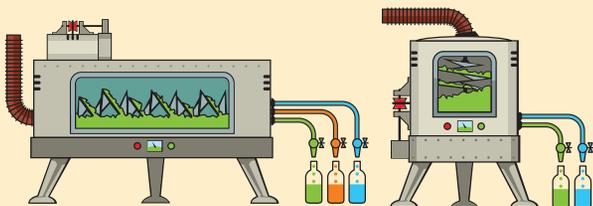


## FRANGITURA E GRAMOLATURA

La polpa e i noccioli delle olive vengono franti e trasformati in una pasta omogenea. Durante la gramolatura avviene un continuo e prolungato rimescolamento della pasta di olive che favorisce l'unione di piccole gocce d'olio in gocce più grandi e prepara la pasta alla successiva estrazione dell'olio.

## CRUSHING AND KNEADING

Both the pulp and the pits of the olives are crushed and processed into a homogeneous mixture. During the kneading phase there is a continuous and prolonged remixing of the olive paste that facilitates the agglomeration of oil droplets into bigger oil drops and prepare the paste for the next phase of oil extraction.



## CENTRIFUGAZIONE

La pasta di olive viene inviata in una prima centrifuga (decanter) che la separa nelle sue tre componenti: olio, sansa e acqua di vegetazione. Successivamente, una seconda centrifuga separa l'acqua dall'olio.

## CENTRIFUGATION

The olive paste is sent to a first centrifuge (decanter) which separates it into its three components: oil, olive pomace and vegetable water. Then, a second centrifuge separates water from oil.

# SCHEDA TECNICA

## Technical sheet

Packaging	Lt.	Unit x case	Case gross weight kg	Case net weight kg	Case volume m3	Case EUR pallet				Case US pallet			
						layers	case / layers	total cases	total weight pallet included kg	layers	case / layers	total cases	total weight pallet included kg
cubica bottle	lt. 0.25	6	3,56	1,37	0,005	8	29	232	825	8	37	296	1.068
dorica bottle	lt. 0.25	6	3,15	1,374	0,004	5	55	275	892	6	66	396	1.263
marasca bottle	lt. 0.25	12	6,00	2,748	0,008	6	28	168	1.033	6	33	198	1.203
dorica bottle	lt. 0.5	6	5,2	2,75	0,07	5	36	180	951	5	45	225	1.185
marasca bottle	lt. 0.5	12	10,400	5,496	0,013	5	19	95	1.013	5	22	110	1.159
olona bottle	lt. 0.5	12	9,8	5,5	0,019	7	10	70	711	7	11	77	770
marasca bottle	lt. 0.75	12	14,700	8,244	0,018	5	14	70	1.054	5	17	85	1.265
marasca bottle	lt. 0.75	6	7,350	4,122	0,010	4	28	112	840	5	32	160	1.191
european food bottle	lt. 0.75	6	7,40	4,122	0,012	5	21	105	802	5	30	150	1.125
pontino bottle	lt. 0.5	12	9,000	5,496	0,013	6	14	84	781	6	18	108	987
pontino bottle	lt. 1	12	16,100	10,992	0,021	6	10	60	966	6	11	66	1.062
ligustro bottle	lt. 1	12	17,500	10,990	0,026	6	10	60	1.050	6	11	66	1.135
ligustro bottle	lt. 1	6	9,00	5,496	0,013	5	21	105	945	5	23	115	1.035
PVC square bottle	lt. 2	6	11,700	10,992	0,023	6	10	60	727	6	13	78	912
PVC square bottle	lt. 3	4	11,550	10,992	0,024	5	12	60	718	5	12	60	708
PET square bottle	lt. 0.5	12	5,960	5,496	0,023	6	14	84	526	6	18	108	659
PET square bottle	lt. 1	12	12,200	10,992	0,024	6	10	60	757	6	11	66	820
PET square bottle	lt. 5	2	9,450	9,160	0,017	4	17	68	668	4	21	84	809
PET square bottle	lt. 10	2	19,000	18,320	0,034	4	12	48	937	4	15	60	1.155
square tin	lt. 2	6	12,000	10,992	0,018	6	11	66	840	7	12	84	1.008
square tin	lt. 3	4	12,30	10,99	0,016	6	14	84	1.058	5	12	60	1.131
square tin	lt. 4	4	16,410	14,656	0,021	5	11	55	928	5	12	60	1.000
square tin	lt. 5	4	20,350	18,320	0,023	5	11	55	1.119	5	12	60	1.221
square tin	lt. 5	2	10,100	9,160	0,013	5	21	105	1.085	4	27	108	1.106
round tin	lt. 25	1	24,400	22,900	0,030	3	11	33	830	3	12	36	893



Come raggiungerci

Aeroporto più vicino: Aeroporto Internazionale di Napoli "Capodichino"

Dall'aeroporto: Autostrada A3 – direzione Salerno-Reggio Calabria

Uscita: Battipaglia – direzione: Capaccio-Rocccaspide (20 km dall'uscita)

*How to reach us*

*Closest Airport: International Airport of Naples "Capodichino"*

*From the airport: A3 highway – direction: Salerno-Reggio Calabria*

*Exit: Battipaglia – direction: Capaccio-Rocccaspide (20 km from the exit)*