



dal 1854

*Tradizione italiana
da più di 150 anni*

Italian tradition
for over 150 years

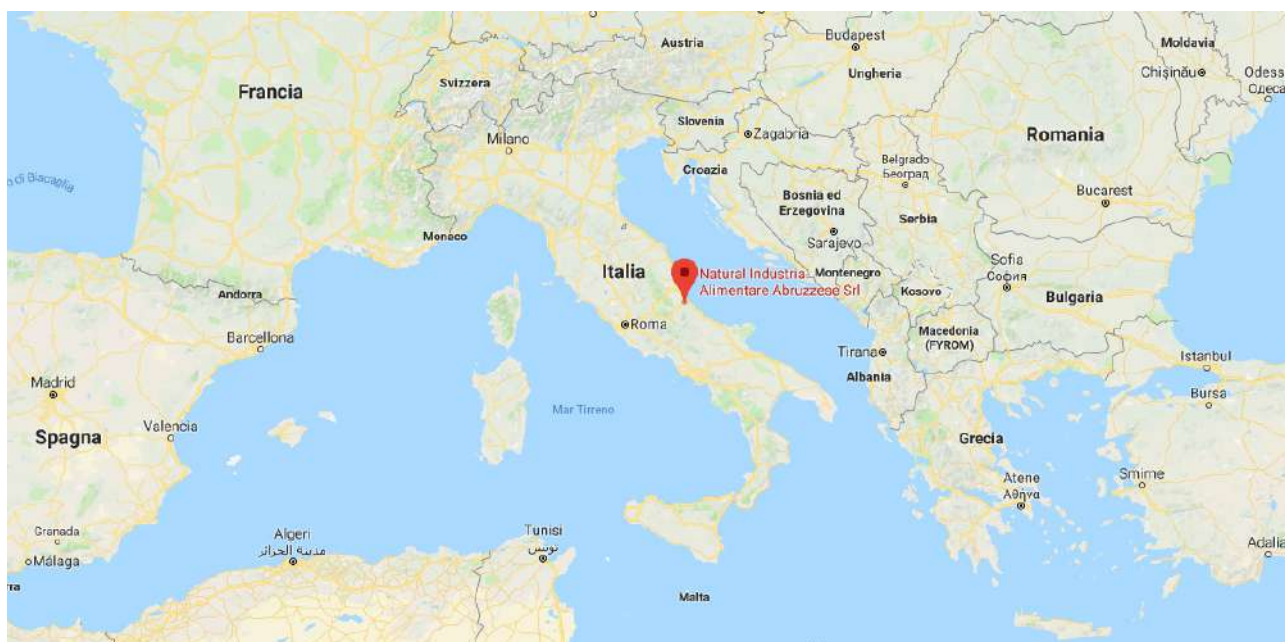


dal 1854

*Tradizione
che si rinnova*



Dal cuore dell'Italia alla tua tavola



NATURAL.IT
info@natural.it

Tel: +39 0871 381 673

Via Piana 105/107
66011 Bucchianico (CH)



dal 1854

Natural nasce da un'idea vincente: unire un'antica esperienza professionale basata su centocinquant'anni di lavoro in campo oleario ad una valida e moderna organizzazione.

Le nostre attenzioni sono rivolte agli amanti della buona tavola e dei sapori naturali senza trascurare tutti quelli che considerano la corretta alimentazione uno dei fattori più importanti per la difesa della propria salute.

Il nostro lavoro inizia in campagna accanto ai produttori delle olive per essere presenti nelle fasi della coltivazione, della raccolta e della consegna. Solo così è possibile controllare e selezionare la migliore qualità delle olive e garantire ai consumatori alimenti creati con responsabilità e rispetto per l'ambiente e la salute dell'uomo.

La scelta di mettere la moderna tecnologia al servizio dei procedimenti di lavoro tradizionali e la cura e l'attenzione posta al prodotto in ogni suo momento dalla produzione al confezionamento, ci permettono di offrire prodotti che ben si adattano alle diverse esigenze alimentari e consentono una variegata e vasta scelta in base ai differenti usi e richieste.

Natural è una tradizione che si rinnova.

Se oggi questa azienda vanta prodotti di pregevole qualità sempre più variegati ed apprezzati, è grazie alla sua antica e più che secolare origine. Bisogna, infatti, tornare nel lontano 1854 quando, cioè, venne fondato l'antico frantoio da Giuseppe Tatasciore che intraprese il suo prezioso cammino nella produzione olearia. Egli seppe sfruttare con sapienza ed encomiabile impegno la generosità e la fertilità delle terre di Bucchianico.

Di padre in figlio il percorso è continuato con Francesco, Enrico e Camillo, fino all'attuale gestore, Francesco. Questi, insieme al suo giovane primogenito Enrico, prosegue entusiasta la stessa tradizione e ha saputo coniugare l'antica esperienza olearia con le più moderne tecnologie.

Ed è proprio in questo connubio all'avanguardia tra tradizione e innovazione che Natural vuole e suole sempre distinguersi.

A close-up photograph of an olive branch with several green olives and dark green leaves. The background is softly blurred, showing more of the same foliage. The text is overlaid on the center of the image.

Olio Extravergine d'Oliwa

L'OLIO D'OLIVA NEL CUORE,
DA SEMPRE



Una tradizione che si rinnova: l'esperienza nel settore ormai da decenni ed il continuo innovamento tecnologico garantiscono una elevata qualità del prodotto e una veridicità delle descrizioni dei procedimenti adottati, tutti direttamente verificati e controllati nei luoghi stessi di produzione. In particolare l'olio evo viene seguito con rigore e competenza dalla raccolta all'imbottigliamento. Tutto il ciclo è privo di tormenti meccanici, senza additivi di sorta e avviene nel più assoluto rispetto delle regole di oleificazione, le stesse che hanno da decenni garantito una produzione di qualità.

Defogliazione e lavaggio

All'arrivo in frantoio le olive vengono prima di tutto pesate e, prima di procedere alla fase di estrazione dell'olio, vengono sottoposte a defogliazione e lavaggio.

Il deramifogliatore, per mezzo di ventilatori e assi rotanti, elimina i rami e la maggior parte delle foglie, destinati ad essere trasformati in concime, la lavatrice invece elimina residui di terra o altre impurità attraverso l'impiego di acqua potabile. A questo punto le olive sono pronte per le successive fasi di lavorazione: frangitura, gramolatura, estrazione, conservazione e filtraggio che, da millenni, seguono una logica operativa pressoché invariata.

Frangitura

La frangitura è la fase durante la quale le olive vengono frantumate fino ad ottenere una pasta grossolana che contiene buccia (epicarpo), polpa (mesocarpo) e noccioli (endocarpo) che svolgono una funzione drenante ed agevolano la successiva separazione dell'olio dalla pasta.

I metodi di frangitura più utilizzati attualmente sono due: quello tradizionale e quello moderno, caratteristico dei frantoi a ciclo continuo.

Il metodo tradizionale, che va via via scomparendo, si basa sull'utilizzo di molazze a macine di granito che, con il loro peso, schiacciano le olive; il metodo moderno ricorre invece a frangitori a coltelli, con il vantaggio di frantumare velocemente una grande quantità di olive, ottenendo una pasta più uniforme e limitando al minimo il dannoso contatto della pasta di olive con l'ossigeno; l'ossidazione della pasta di olive può alterare le proprietà organolettiche dell'olio.



Gramolatura

La gramolatura consiste in un lento e continuo rimescolamento della pasta di olive all'interno di una macchina detta gramola. Si tratta di un passaggio fondamentale e delicato in quanto permette di rompere le cellule oleifere e di riunire le goccioline di olio mosto in gocce sempre più grandi che saranno più facili da estrarre nella successiva fase. La gramolatura si effettua oggi in vasche di acciaio inox a tenuta stagna per poter controllare la quantità di ossigeno che entra a contatto con la pasta.

Durante la fase di gramolatura, che dura circa 30 minuti, la temperatura della pasta non deve mai superare i 27 gradi centigradi al fine di preservare le caratteristiche organolettiche e le proprietà dell'olio.



Estrazione

L'estrazione è il cuore del processo di lavorazione: dalla pasta ottenuta dalle precedenti fasi si procede alla separazione delle tre componenti: sansa, acqua di vegetazione e mosto oleoso e può essere tradizionale o continua.

I metodi continui, oggi maggiormente utilizzati, ottengono la separazione dell'olio dalla parte solida non attraverso la pressione, ma facendo ricorso ad altri principi fisici. Il sistema estrattivo più diffuso, quello per centrifugazione, sfrutta il diverso peso specifico dei singoli componenti. La pasta proveniente dalla gramolatrice viene immessa in una grossa centrifuga o decanter che tramite un'elevata velocità separa la sansa dal mosto oleoso. Successivamente si passa all'estrazione tramite separatore verticale che riesce a separare l'acqua di vegetazione dall'olio.



Conservazione e filtraggio

Al termine di queste operazioni, si ottiene sempre un olio perfettamente commestibile, ma torbido perché ha in sospensione mucillagini, bollicine d'aria, frammenti di polpa e residui d'acqua. E' dunque necessario un periodo di decantazione in modo che tutte le sostanze estranee si depositino sul fondo (morchia) oppure si possono abbreviare i tempi ricorrendo alla filtrazione tramite sistemi di filtraggio di diversa natura e composizione.





dal 1854

Olio Olivia

L'AMABILE EXTRAVERGINE TUTTO ITALIANO

Il nostro olio "OLIVIA" vanta la caratteristica di essere amabile, meno fruttato delle altre linee.

Le caratteristiche del prodotto sono date da un attento monitoraggio degli esperti Natural nelle varie fasi della coltivazione, raccolta e molitura delle olive.

Anche quest'olio viene prodotto unicamente da olive italiane mediante procedimenti meccanici.

È adatto ad essere usato nella cottura di tutti i cibi, dalle carni ai pesci alle verdure.

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	GRANDEZZA BOTTIGLIA
1000	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA OLIVIA	lattina lt.5
1001	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA OLIVIA	lt. 1
1002	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA OLIVIA	lt. 0,75



Il vero Olio d'Oliva estratto a freddo 100% italiano



Come nasce l'Olio Natural?

Guarda il video!

<https://bit.ly/2GLzxDX>





dal 1854

Olio Novello

IL PRIMO AMORE NON SI SCORDA MAI

L'Olio Novello nasce da un'accurata selezione delle olive ed una molitura a freddo effettuata dopo brevissimo tempo dalla raccolta.

L'olivo ha bisogno di sole e soffre, particolarmente nel periodo della fioritura, in ambienti umidi e nebbiosi.

Cresce bene in terreni collinosi, permeabili e calcarei con pendenze non troppo pronunciate e senza problemi di drenaggio.

Il terreno abruzzese, in particolare nella zona del chietino, presenta queste caratteristiche ed

è quindi ideale per coltivare olive adatte a produrre un olio ricchissimo di sostanze naturali e nutritive tipiche del miglior olio extravergine di oliva.

Le caratteristiche del prodotto sono date da un attento monitoraggio degli esperti Natural nelle varie fasi della coltivazione, raccolta e molitura. Questa accuratezza esalta nel prodotto sia le qualità organolettiche sia le caratteristiche naturali.

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	GRANDEZZA BOTTIGLIA
7	OLIO E.V.O. NOVELLO 100% italiano	0,1 lt
8	OLIO E.V.O. NOVELLO 100% italiano	0,5 lt
9	OLIO E.V.O. NOVELLO 100% italiano	1 lt
10	OLIO E.V.O. NOVELLO 100% italiano	3 lt
	OLIO E.V.O. NOVELLO 100% italiano ANTIRABBOCCO	0,5 l



dal 1854

SCEGLI
IL NOSTRO

*Olio
Extravergine
d'Oliwa
Novello*

PERCHÈ

è italiano ed è
estratto da olive
coltivate in Italia,

è ricco di sostanze
nutritive importanti per
la tua salute,

è ottimo per
condire ogni pietanza,
sia crudo che cotto.



MADE IN ITALY WITH LOVE



dal 1854

Olio Piana dell'Uliveto

RICCO DI BENESSERE PER NATURA

L'Olio "Piana dell'uliveto" nasce da un'accurata selezione delle olive ed una molitura a freddo effettuata dopo brevissimo tempo dalla raccolta.

L'olivo ha bisogno di sole e soffre, particolarmente nel periodo della fioritura, in ambienti umidi e nebbiosi.

Cresce bene in terreni collinosi, permeabili e calcarei con pendenze non troppo pronunciate e senza problemi di drenaggio.

Il terreno abruzzese, in particolare nella zona

del chietino, presenta queste caratteristiche ed è quindi ideale per coltivare olive adatte a produrre un olio ricchissimo di sostanze naturali e nutritive tipiche del miglior olio extravergine di oliva.

Le caratteristiche del prodotto sono date da un attento monitoraggio degli esperti Natural nelle varie fasi della coltivazione, raccolta e molitura. Questa accuratezza esalta nel prodotto sia le qualità organolettiche sia le caratteristiche naturali.



Come nasce l'Olio Natural?

Guarda il video!

<https://bit.ly/2GLzxDX>



Il vero Olio d'Oliva estratto a freddo 100% italiano



CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	GRANDEZZA BOTTIGLIA
100	OLIO EXTRAV. D'OLIVA PIANA ULIVETO	Lattina Lt.5
101	OLIO EXTRAV. D'OLIVA PIANA ULIVETO	Lt. 1
102	OLIO EXTRAV. D'OLIVA PIANA ULIVETO	Lt.0,75
103	OLIO EXTRAV. D'OLIVA PIANA ULIVETO	Lt.0,50
104	OLIO EXTRAV. D'OLIVA PIANA ULIVETO	Lt.0,25
100/D	OLIO EXTRAV. D'OLIVA PIANA ULIVETO	Lattina Lt.3
1901	OLIO EXTRAV. D'OLIVA PIANA ULIVETO antirabbocco guala	Lt. 0,50
1901/B	OLIO EXTRAV. D'OLIVA PIANA ULIVETO antirabbocco guala	Lt. 0,25



dal 1854

Olio Aromatizzato

FANTASIA E GENUINITÀ PER TUTTI I GUSTI

Oltre alla classica linea di olio extravergine di oliva, Natural si è specializzata anche nella produzione di Olio Aromatizzato.

La linea di oli conditi comprende:

- Olio al Limone,
- Olio al Rosmarino,
- Olio al Basilico
- Olio al Peperoncino.

Questi oli si ottengono utilizzando esclusivamente il nostro miglior olio extravergine di oliva con l'aggiunta di prodotti essiccati adeguatamente immersi in infusione nell'olio per circa 60 giorni.

Le diverse sfumature aromatiche esaltano la qualità del nostro olio extravergine per soddisfare così ogni esigenza di condimento.

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	GRANDEZZA BOTTIGLIA
1100	OLIO AROMATIZZATO AL LIMONE	lt. 0,25
1101	OLIO AROMATIZZATO AL PEPERONCINO	lt. 0,25
1102	OLIO AROMATIZZATO AL ROSMARINO	lt. 0,25
1103	OLIO AROMATIZZATO AL BASILICO	lt. 0,25
3001/1500	OLIO AROMATIZZATO AL LIMONE	lt. 0,10
3001/1501	OLIO AROMATIZZATO AL PEPERONCINO	lt. 0,10
3001/1502	OLIO AROMATIZZATO AL ROSMARINO	lt. 0,10
3001/1503	OLIO AROMATIZZATO AL BASILICO	lt. 0,10
4000	SCATOLA OLII CONDITI MISTI	lt. 0,10

Quando il vero Olio italiano incontra la creatività



MADE IN ITALY WITH LOVE



dal 1854

LINEA TRADIZIONALE

SOTTOLI, CREME, PICCANTE E ROSSI



MADE IN ITALY WITH LOVE



dal 1854

UNA STORIA AD OGNI BOCCONE

SOTTOLIO

I sottoli Natural comprendono diverse tipologie di sott'oli prodotti dalla nostra azienda. Tutti nascono dalla selezione accurata delle materie prime, lavorate secondo procedure semplici e tradizionali.

La nostra produzione può vantare più di quindici sottolio che, come tutti i nostri prodotti, sono genuini e conservati esclusivamente in olio extravergine di oliva.



Come nascono i prodotti Natural?

Guarda il video!

<https://bit.ly/2IIUkLu>





dal 1854

IRRESISTIBILI, SEMPRE CREME E PATÉ

La caratteristica principale di tutte le nostre creme è la semplicità di preparazione e la genuinità degli ingredienti utilizzati.

Le creme sono ottenute dalla lavorazione di ingredienti freschi di cui Natural si approvvigiona nei mesi di maturazione.

Dopo essere stati puliti e lavati, gli ortaggi vengono cotti in una soluzione di acqua, aceto e sale e poi lavorati per ottenere la consistenza cremosa.

Le nostre creme non contengono alcun tipo di conservante e sono conservati esclusivamente

in olio extravergine di oliva.

Le creme ed i paté sono ideali da spalmare su bruschette e crostini di pane; ottimo è il loro utilizzo per condire paste.

Dopo aver aperto il barattolo di creme/paté si consiglia di ricoprire completamente la parte superiore di olio extravergine di oliva, così da evitare l'eventuale ossidazione del prodotto, dovuta all'assenza di conservanti.

Non va conservato necessariamente in frigorifero.



Buone perchè senza acidificanti,
conservanti e coloranti aggiunti

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PESO NETTO	PESO SGOCC.	VASI ML
300	GIARDINIERA	350G	220G	370
300/1	GIARDINIERA	1600G	1200G	1700
301	ASPARAGI	350G	220G	370
303	CARCIOFINI	350G	220G	370
303/1	CARCIOFINI	1600G	1200G	1700
303/2	CARCIOFINI SPACCATI	1600G	1200G	1700
303/3	CARCIOFINI			3100
303/4	CARCIOFINI	300G	200G	314
303/5	CARCIOFINI FONDELLI		580G	1700
304	ZOLLE D'AGLIO ROSSO			
	DI SULMONA	350G	220G	370
304/1	ZOLLE D'AGLIO ROSSO			
	DI SULMONA	1600G	1200G	1700
305	POMODORI SECCHI	350G	220G	370
305/1	POMODORI SECCHI	1600G	1200G	1700
307	MELANZANE	350G	220G	370
307/1	MELANZANE	1600G	1200G	1700
308	CIPOLLINE	350G	220G	370
308/1	CIPOLLINE	1600G	1200G	1700
309	ZUCCHINE	350G	220G	370
309/1	ZUCCHINE	1600G	1200G	1700
320	CIPOLLA	350G	220G	370
320/1	CIPOLLA	1600G	1200G	1700
350	CARDO	600G	400G	720



**Sani perchè senza acidificanti e
conservanti aggiunti**

*“La Primavera negli Abruzzi era
la più bella d'Italia.”*

Ernest Hemingway



CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PESO NETTO	VASI ML
900	CREMA DI POMODORI SECCHI	190g	212
901	CREMA DI ASPARAGI	190g	212
902	CREMA DI ZOLLE D'AGLIO		
	ROSSO DI SULMONA	190g	212
903	PATE' CARCIOFI	190g	212
904	PATE' OLIVE NERE	190g	212
905	PESTO MEDITERRANEO	190g	212
906	PATE' OLIVE VERDI	190g	212



dal 1854

- ACCENDI IL SAPORE -

Piccante

La nostra Linea Piccante è riservata ai clienti amanti del gusto forte e deciso del peperoncino, ingrediente principale di tutti i prodotti piccanti. La linea comprende il Peperoncino Ripieno in olio extravergine di oliva farcito con tonno, capperi ed acciughe; Peperoncino sott'olio a pezzi, perfetto per condire paste e sughi ed infine la Vellutata di Peperoncino in olio extravergine di oliva senza alcun tipo di conservante, ideale da spalmare e per condire tutte le pietanze.



CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PESO NETTO	PESO SGOC.	VASI ML
200	PEPERONCINI RIPIENI	300g	200g	314
202	PEPERONCINO VERDE	190g	80g	212
203	VELLUTATA DI PEPERONCINO	190g	-	212



dal 1854

Linea Rossi

PASSATE, PELATI E SUGHI PRONTI



MADE IN ITALY WITH LOVE



dal 1854

GUSTO MEDITERRANEO DI PRIMA QUALITÀ

Rossi



Le fasi di preparazione, trasformazione e confezionamento dei prodotti "Rossi" avvengono entro 1-2 giorni al massimo dalla raccolta dei pomodori, senza l'aggiunta né di addensanti né di coloranti. A seconda del prodotto finale che si intende ottenere, i processi di produzione e le materie prime selezionate possono subire variazioni. In generale Natural dopo avere effettuato una selezione nella scelta del prodotto che dovrà risultare sano e maturo al punto giusto (caratteristiche determinanti per il sapore ed il grado di acidità), procede subito alla lavorazione. La prima fase di lavorazione, identica per tutti i

prodotti "rossi" inizia con un ciclo di lavaggio dei pomodori e di scarto del prodotto non conforme.

Cilieginò

Il pomodoro Ciliegino è sottoposto a verifica qualitativa. Dopo il lavaggio e la successiva cernita del prodotto non idoneo, quello selezionato viene invasato ed arricchito di succo. A questo punto il barattolo, sottoposto alla chiusura ermetica, entra nello sterilizzatore per subire il trattamento di stabilizzazione microbiologico. All'uscita, dopo il raffreddamento, il prodotto è pronto per essere stoccato nei magazzini o per essere etichettato e raggiungere i punti vendita.

Passata di Pomodoro

Per la Passata di Pomodoro, il pomodoro viene successivamente immerso in una soluzione acquosa per la bollitura e sgocciolato dell'acqua in eccesso. Per ottenere la passata il pomodoro viene introdotto in appositi macchinari. Immediatamente dopo, a seguito dell'aggiunta di solo sale alla salsa, la passata viene introdotta nei vasi sterili, tappati e immersi nei pastorizzatori per consentire la stabilizzazione microbiologica con lo scopo di inattivare eventuali azioni di alterazione del prodotto da parte dei microorganismi.

Pelati

Per il pomodoro Pelato è basilare il colore rosso vivo, la forma allungata, la buccia robusta facilmente staccabile dal tessuto sottostante. Il prodotto fresco viene riscaldato fino ad una temperatura intorno a 90° per staccarne, poi,

manualmente la buccia dalla polpa. Una volta eliminate le bacche danneggiate, i piccioli ed i residui di bucce, la linea di produzione del pelato prevede il riempimento dei barattoli di vetro con il pomodoro e la chiusura sotto vuoto, per poi procedere alla fase della pastorizzazione, che consente la stabilizzazione microbiologica con lo scopo di inattivare eventuali azioni di alterazione del prodotto da parte dei microorganismi.

Si ottengono così dei prodotti fedeli alla tradizione casalinga abruzzese, dal gusto genuino ed equilibrato che mantengono tutto il sapore e la freschezza del pomodoro appena colto.

Tutti i nostri prodotti della linea Rossi non contengono alcun tipo di conservante e colorante e sono pronti per essere gustati ed apprezzati da chi è attento ad un'alimentazione sana ed equilibrata.



Come nascono i prodotti Natural?

Guarda il video!

<https://bit.ly/2IIUkLu>



PICCOLI NEL FORMATO,
GRANDI NEL GUSTO

Rossi
- I Piccoli -



CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PESO NETTO	VASI ML
1400	PASSATA DI POMODORO	440g	446
1401	PASSATA DI POMODORO	680g	720
1402	PASSATA DI POMODORO	200g	200
1403	PELATI DI POMODORO	550g	580
1405	POMODORI CILIEGINO SALSATI	550g	580
1406	POLPA BASILICO	550g	580
1406/1	POLPA PEPERONCINO	550g	580



dal 1854

OLIVE

LECCINO, INTOSSO, DOLCI DI SICILIA E BELLA DI CERIGNOLA

Le olive in salamoia sono lavorate con i metodi classici ereditati dai nostri antenati.

Al momento della raccolta, vengono prima selezionate e poi immerse in una soluzione esclusivamente di acqua e sale; dopo circa 5 mesi vengono rilavorate e confezionate in svariate modalità sempre rispettando le basi fondamentali di Natural ed sono mantenute esclusivamente in acqua e sale.

Le nostre olive sono ottime da mangiare come aperitivo ma anche come condimento di qualsiasi tipo di pietanza.



**OLIVE,
SALE,
ACQUA
E
.....
TANTA
PASSIONE!**



CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PESO NETTO	PESO SGOC.	GRANDEZZA VASO
1300/a	OLIVE BELLA DI CERIGNOLA	1600 g	1200 g	MI.1700
1300/b	OLIVE DOLCI DI SICILIA	1600 g	1200 g	MI.1700
1300/c	OLIVE LECCINO	1600 g	1200 g	MI.1700
1300/d	OLIVE INTOSSO	1600 g	1200 g	MI.1700
1301/a	OLIVE BELLA DI CERIGNOLA	700 g	550 g	MI. 720
1301/b	OLIVE DOLCI DI SICILIA	700 g	550 g	MI. 720
1301/c	OLIVE LECCINO	700 g	550 g	MI. 720
1301/d	OLIVE INTOSSO	700 g	550 g	MI. 720
1302/a	OLIVE BELLA DI CERIGNOLA	3100 g	1990 g	MI. 3100
1302/b	OLIVE DOLCI DI SICILIA	3100 g	1990 g	MI. 3100
1302/c	OLIVE LECCINO	3100 g	1990 g	MI. 3100
1302/d	OLIVE INTOSSO	3100 g	1990 g	MI. 3100
1303/a	OLIVE BELLA DI CERIGNOLA	550 g	350g	MI. 580
1303/b	OLIVE DOLCI DI SICILIA	550 g	350g	MI. 580
1303/c	OLIVE LECCINO	550 g	350g	MI. 580
1303/d	OLIVE INTOSSO	550 g	350g	MI. 580
	OLIVE LECCINO DENOCCIOLATE	700 g	550 g	MI. 720
	OLIVE DOLCI DI SICILIA DENOCCIOLATE	700 g	550 g	MI. 720



dal 1854

Linea Legumi



MADE IN ITALY WITH LOVE



dal 1854

- RISCOPRI UN SAPORE ANTICO -

Legumi

Tutti i nostri legumi sono selezionati accuratamente e provengono da aziende italiane del nostro territorio. Il prodotto viene lavorato tradizionalmen-

te senza l'aggiunta di alcun conservante. Ottimo è il loro utilizzo per condire paste e verdure o come contorno nutriente e veloce. Unici ingredienti sono i legumi, sale e acqua.



CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PESO NETTO	PESO SGOCC.	GRANDEZZA VASO
50	CECI	350g	220g	ML. 370
51	CANNELLINI	350g	220g	ML. 370
52	BORLOTTI TAYLOR	350g	220g	ML. 370
53	BORLOTTI LAMON	350g	220g	ML. 370
54	TONDINO	350g	220g	ML. 370
55	LENTICCHIE	350g	280g	ML. 370
56	PISELLI	350g	280g	ML. 370



dal 1854

LINEA BIOLOGICA



OPERATORE
CONTROLLATO
S022

IT BIO 006
AGRICOLTURA UE



MADE IN ITALY WITH LOVE



dal 1854

OPERATORE
CONTROLLATO
S022

IT BIO 006
AGRICOLTURA UE



Olio Germolio

EXTRAVERGINE D'OLIVA ITALIANO AL 100%

Oltre a tutte le tradizionali caratteristiche del nostro olio extra vergine di oliva, l'Olio Germolio, si distingue per la particolare ricchezza di sostanze naturali. Si tratta di una vera e propria essenza spontanea, dal gusto assolutamente genuino adatto a sposarsi con qualsiasi pietanza da condire.

Inoltre, l'Olio extravergine d'oliva Germolio ha la caratteristica di essere Biologico. Le olive da cui si ricava non sono state trattate con alcun

tipo di insetticida e i terreni non vengono sottoposti a concimazioni chimiche, tutto questo viene seguito e poi certificato da un organo di controllo.

Anche quest'olio viene prodotto unicamente da olive italiane e mediante procedimenti meccanici e fisici (lavaggio, molitura, decantazione, centrifugazione e filtrazione) che non alterano le sue qualità organolettiche.

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	GRANDEZZA BOTTIGLIA
400	Olio Extravergine d'Oliva Biologico Germolio	LT.0,25
401	Olio Extravergine d'Oliva Biologico Germolio	LT.0,50
402	Olio Extravergine d'Oliva Biologico Germolio	LT.0,75
403/3	Olio Extravergine d'Oliva Biologico Germolio	Lattina LT.3
1900	Olio Extravergine d'Oliva Biologico antirabbocco	LT.0,50
1900/b	Olio Extravergine d'Oliva Biologico antirabbocco	Lt. 0,25

Il vero Biologico estratto a freddo



Come nasce l'Olio Natural?

Guarda il video!

<https://bit.ly/2GLzxDX>





dal 1854

OPERATORE
CONTROLLATO
S022

IT BIO 006
AGRICOLTURA UE



- PRIMAVERA TUTTO L'ANNO -

SOTTOLIO BIOLOGICI

La linea delle Bontà Naturali da Agricoltura Biologica comprende diverse tipologie di sottolio prodotti dalla nostra azienda.

Tutti i sottolio nascono da un'accurata selezione delle materie prime, lavorate secondo pro-

cedure semplici rispettando il disciplinare per la produzione biologica.

Asparagi, zucchine e melanzane come tutti i nostri prodotti sono genuini e conservati esclusivamente in olio extravergine di oliva.



*“La Primavera negli Abruzzi era
la più bella d'Italia.”*

Ernest Hemingway



Come nascono i prodotti Natural?

Guarda il video!

<https://bit.ly/2IIUkLu>



CODICE ART.	DESCRIZIONE	PESO NETTO	PESO SGOC.	GRANDEZZA VASO
600	Asparagi Sottolio Biologici	350 g	220 g	ML.370
601	Melanzane Sottolio Biologiche	350 g	220 g	ML.370
602	Zucchine Sottolio Biologiche	350 g	220 g	ML.370



dal 1854

OPERATORE
CONTROLLATO
S022

IT BIO 006
AGRICOLTURA UE



IRRESISTIBILI, SEMPRE CREME E PATÉ BIOLOGICI



La caratteristica principale di tutte le nostre creme biologiche sono la semplicità di preparazione e la genuinità degli ingredienti utilizzati.

Le creme sono ottenute dalla lavorazione di ingredienti freschi derivanti da agricoltura biologica di cui Natural si approvvigiona nei mesi di maturazione.

Dopo essere stati puliti e lavati, gli ortaggi vengono cotti in una soluzione di acqua, aceto e sale e poi lavorati per ottenere la consistenza cremosa.

Le nostre creme biologiche non contengono alcun tipo di conservante e sono conservati esclusivamente in olio extravergine di oliva.

Le creme ed i paté biologici sono ideali da spalmare su bruschette e crostini di pane; ottimo è il loro utilizzo per condire paste.

Dopo aver aperto il barattolo di creme/paté si consiglia di ricoprire completamente la parte superiore di olio extravergine di oliva, così da evitare l'eventuale ossidazione del prodotto, dovuta all'assenza di conservanti.

MADE IN ITALY WITH LOVE

*Buoni e sani perchè
senza acidificanti,
conservanti e coloranti*



Come nascono i prodotti Natural?

Guarda il video!

<https://bit.ly/2IIUkLu>



CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PESO NETTO	GRANDEZZA VASO
803	Crema asparagi Biologica	190 g	ML.212
804	Patè Olive Nere Biologico	190 g	ML.212
805	Patè Olive Verdi Biologico	190 g	ML.212
806	Pesto alla Genovese Biologico	140 g	ML.156



dal 1854

OPERATORE
CONTROLLATO
S022

IT BIO 006
AGRICOLTURA UE



- GENUINITÀ TUTTI I GIORNI - SUGHI PRONTI

I sughi pronti sono tutti preparati con la nostra passata di pomodoro biologica e arricchiti con spezie e condimenti essiccati biologici. Ogni sugo è ottenuto da pomodori selezionati manualmente e trasformati secondo le antiche

ricette contadine senza aggiunta di nessun tipo di conservante oltre al sale.

La linea sughi comprende cinque diverse tipologie: al Basilico, all'Arrabbiata, alle Melanzane, all'Origano ed all'Ortolana.



CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PESO NETTO	GRANDEZZA VASO
700	Sugo pronto Biologico Melanzane	350 g	ML.370
701	Sugo pronto Biologico Ortolana	350 g	ML.370
713	Sugo pronto Biologico Origano	350 g	ML.370
703	Sugo pronto Biologico Basilico	350 g	ML.370
704	Sugo pronto Biologico Arrabbiata	350 g	ML.370



dal 1854

OPERATORE
CONTROLLATO
S022

IT BIO 006
AGRICOLTURA UE



- VERA PASSIONE ITALIANA -

ROSSI BIO



Per la Linea dei Rossi, Natural produce diverse tipologie di prodotti. I Pomodori Ciliegino Salsato sono ottenuti da pomodori selezionati manualmente e trasformati secondo le antiche ricette contadine senza aggiunta di nessun tipo di conservante oltre al sale. La passata Biologica proviene dalla lavorazione di pomodori delle migliori varietà, coltivati nel rispetto più assoluto dei Regolamenti CE sull'agricoltura Biologica.



**CODICE
ARTICOLO**

DESCRIZIONE

**PESO
NETTO**

**GRANDEZZA
VASO**

705
702
714

Pomodoro Ciliegino Salsato Bio
Passata di Pomodoro Biologico
Passata di Pomodoro Ciliegino Bio

550 g
680 g
300 g

ML. 580
ML. 720
ML. 330

MADE IN ITALY WITH LOVE



dal 1854

OPERATORE
CONTROLLATO
S022

IT BIO 006
AGRICOLTURA UE



OLIVE BIO



Le olive biologiche in salamoia sono lavorate con i metodi classici ereditati dai nostri antenati. Al momento della raccolta, vengono prima selezionate e poi immerse in una soluzione composta solo da acqua e sale; dopo circa 5 mesi vengono rilavorate e confezionate in svariate modalità sempre rispettando le basi fondamentali di Natural ed il disciplinare della produzione biologica; sono mantenute esclusivamente in acqua e sale.

CODICE ARTICOLO	DESCRIZIONE	PESO NETTO	PESO SGOC.	GRANDEZZA VASO
500	Olive Leccino Biologiche	700 g	550 g	ML.720
501	Olive Intosso Biologiche	700 g	550 g	ML.720
502	Olive Intosso Biologiche	1600 g	1200 g	ML.1700
503	Olive Leccino Biologiche	1600 g	1200 g	ML.1700

MADE IN ITALY WITH LOVE



dal 1854

Anfora

*L'Olio Extravergine d'Oliva Biologico
che si veste con la pregiata Ceramica di Castelli*





dal 1854

NATURAL.IT

info@natural.it

Tel: +39 0871 381 673

Via Piana 105/107
66011 Bucchianico (CH)
ITALIA