LA TENUTA
DEI TRABOCCHI

Sapori di una tradizione in equilibrio sul mare

OLIVE PER PASSIONE

Raccogliamo i frutti di una terra speciale

Grazie a questo profondo amore per la nostra terra, la sua storia e la sua composizione, abbiamo coltivato e fatto crescere degli olivi le cui radici assorbono **i valori di una tenuta affacciata sul mare**, accarezzata dai suoi venti salmastri e ispirata da architetture contadine preservate nel corso dei secoli.

Sopra il mare, ma a contatto con le sue onde. In equilibrio con i suoi respiri e le sue emozioni. Le nostre terre toccano il blu proprio dove sorge uno dei simboli più incredibili dell'Abruzzo: **il trabocco**. Un cantastorie in legno, che racconta epoche lontane, leggero e solido sulle sue lunghe zampe come un airone pronto alla pesca. La Tenuta dei Trabocchi eredita questo spirito e lo trasforma in una **filosofia del buono**: i prodotti che nascono sui nostri campi sono il frutto di un ritmo che si è adattato alla natura. Invece di cambiarla con la forza, l'abbiamo **ascoltata**, **rispettata**, e con l'esperienza l'abbiamo **capita**.

"Le olive di La Tenuta dei Trabocchi raccolgono il sapore autentico di una terra unica e dai gusti eccezionali."

LECCINO

L'oliva della varietà Leccino è la cultivar più diffusa in Italia. La sua ottima resa nella produzione di olio ne ha decretato il successo mondiale, poi trasferito anche nel suo impiego da tavola, dove trova un posto speciale grazie al **sapore speziato e leggermente aromatico**. È un'oliva nera dalla forma ellittica e irregolare, una grandezza medio-piccola che ne accorcia i tempi di maturazione e con una produttività elevata e costante.

Versatile, speziata, gustosa. L'oliva Leccino è la più nota e comune nella penisola italiana per le sue infinite possibilità di impiego e per il sapore distintivo.

Le caratteristiche organolettiche della Leccino coltivata da La Tenuta dei Trabocchi sono **esaltate dai metodi di raccolta tradizionali**. Il colore distintivo tra il verde e il viola scuro e il sapore eccezionale la rendono un'oliva **gustosa da consumare da sola**, abbinabile a diverse portate come **formaggi, salumi stagionati e piccoli antipasti** in forma di paté, o impiegata nella preparazione di ricchi primi e secondi piatti di carne e di pesce, e di **insalate gourmet**.

DOLCI DI SICILIA

Questa varietà di olive è originaria della Sicilia. La Valle del Belice fra i templi antichi dà vita a questa cultivar dal **sapore inconfondibile**. Coltivata in Sicilia e lavorata completamente in Italia, deve le sue caratteristiche organolettiche **al profumo e al clima del mare**, che creano condizioni ambientali favorevoli allo sviluppo di un'oliva sferica, con una consistenza croccante e una polpa carnosa che si stacca facilmente al morso, aumentando l'appagamento nel consumo del prodotto intero.

Croccante, carnosa, brillante. L'oliva Dolce di Sicilia ha un gusto dolciastro inconfondibile. È coltivata in Sicilia e lavorata in Italia per ottenere caratteristiche uniche.

Le Dolci di Sicilia per La Tenuta dei Trabocchi sono un prodotto che trova la **massima esaltazione** consumato da solo **durante un aperitivo** o impiegato nella composizione di **antipasti elaborati**. Con il processo di preparazione che l'Azienda ha sviluppato, l'oliva esprime la sua anima più delicata, con note dolciastre ottenute durante la fermentazione delle olive ancora acerbe. Il risultato è un prodotto dalla bassa sapidità, dal colore brillante e un **gusto pieno e rotondo**.

I nostri prodotti sono disponibili in vari formati:

Formato	Dolce di Sicilia intera	Leccino intera	Dolce di Sicilia denocciolata	Leccino denocciolata
200g	•	•	•	•
400g			•	•
450g	•	•		
750g			•	•
900g	•	•		
3,5kg	•	•		
4kg			•	•
5kg	•	•		

I profumi di casa, genuini e autentici di una tradizione fatta di sapori veraci, ricordi secolari e ingredienti naturali:

La Tenuta dei Trabocchi è il ponte che porta l'eccellenza sulle vostre tavole.

LA TENUTA
DEI TRABOCCHI

LA TENUTA DEI TRABOCCHI
Via Fonte delle Cave, 54
66022 Fossacesia (CH)
info@latenutadeitrabocchi.it
+39 334 726 2003

www.latenutadeitrabocchi.it