

Situata nel territorio di **Gualdo Cattaneo**, altamente vocato all'olivicoltura, l'Azienda è stata fondata nel lontano **1947** da **Noemio Bacci** e produce olio extra vergine di oliva di alta qualità dai propri oliveti. Oggi è arrivata alla quarta generazione e nei terreni di famiglia conta oltre 36 ettari di oliveto, dove dimorano più di 11.000 piante di varietà **Moraiolo**, **Frantoio** e **Leccino**.

Nel corso del tempo, l'azienda ha ricevuto numerosi premi per la qualità e l'eccellenza che garantisce da sempre ai propri clienti; possiamo ricordare per **14 anni** il **1° Premio** come **Miglior olio Biologico dell'Umbria**, nel **2010 1° Classificato** come **Miglior Olio Biologico al Mondo** al **Premio Internazionale Biol** e nel **2021 1° Classificato** come **Miglior Olio DOP Umbria** in Italia alla **Sirena d'Oro di Sorrento**.

Quattro sono le selezioni aziendali: *un extra vergine convenzionale, un extra vergine biologico, un extra*

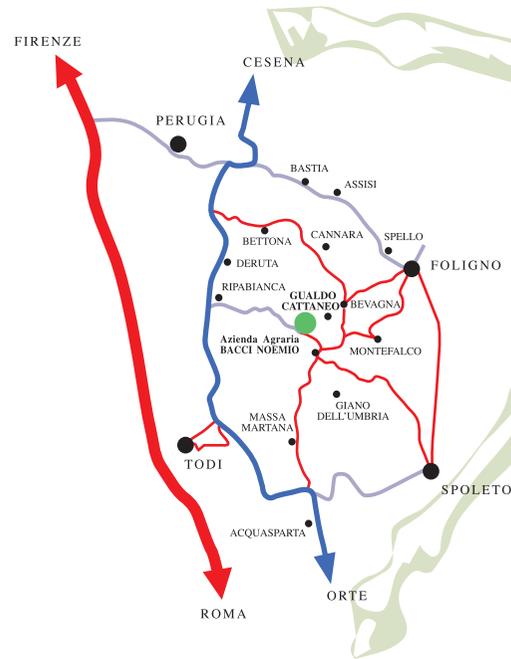
vergine biologico DOP Umbria Colli Martani e un extra vergine Monocultivar Moraiolo Biologico.

Le olive vengono raccolte agli inizi del mese di Ottobre, nel primo stadio di invaiatura. Il sistema di raccolta è manuale e meccanico e le olive vengono molite entro 24 ore dalla raccolta con estrazione a freddo tramite i migliori macchinari di ultima generazione **Alfalaval**.

L'imbottigliamento dell'olio avviene tramite la tecnologia **Alfatek** dotata di camera sterile completamente sotto azoto, ovvero in assenza di ossigeno per garantire una migliore conservazione dell'olio nel lungo periodo. Anche i serbatoi sono sotto azoto e i locali sono climatizzati.

"Siamo fieri custodi di una lunga storia familiare, un Patrimonio di cui andiamo orgogliosi e che condividiamo con gli amanti dell'olio di tutto il mondo"

Bacci Noemio

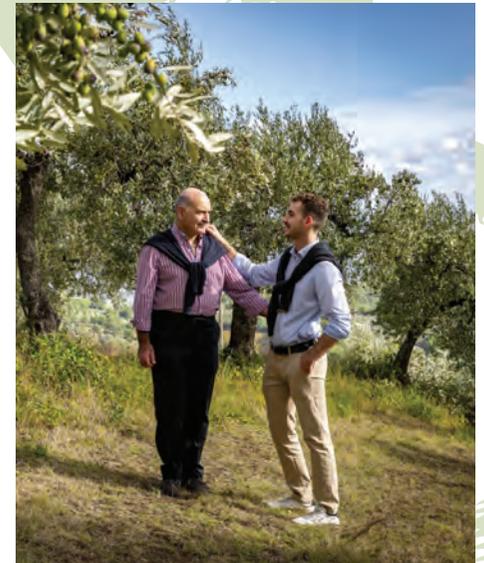


AZIENDA AGRARIA
BACCI NOEMIO
Gualdo Cattaneo · Umbria · Italia

Via Madonna del Puglia, 5a
06035 Gualdo Cattaneo - PERUGIA - ITALIA
Tel. e Fax 0742/91456 - Cell. 335/5963600
baccinoemio@libero.it



AZIENDA AGRARIA
BACCI NOEMIO
Gualdo Cattaneo · Umbria · Italia



PRODUZIONE OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA
DOP UMBRIA BIOLOGICO



Located in the area of **Gualdo Cattaneo**, highly suited to olive growing, the company was founded way back in **1947** by **Noemio Bacci** and produces extra virgin olive oil of the highest quality from its own olive groves. Today it has reached the fourth generation and in the family land it has over 36 hectares of olive groves, home to more than 11,000 plants of the **Moraiolo**, **Frantoio** and **Leccino** varieties.

Over time, the company has received numerous awards for the quality and excellence that it has always guaranteed to its customers; we can recall for **14 years** the **1st Prize** for **Best Organic Olive oil in Umbria**, in **2010 1st Prize** as **Best Organic Olive oil in the World** at the **Biol International Award** and in **2021 1st Prize** as **Best DOP Umbria Olive oil** in Italy at the **Sirena d'Oro in Sorrento**.

There are four company selections: *a conventional extra virgin, an organic extra virgin, an organic extra virgin*

DOP Umbria Colli Martani and an organic Monocultivar Moraiolo extra virgin.

The olives are harvested at the beginning of October, in the first stage of veraison. The harvesting system is manual and mechanical and the olives are pressed within 24 hours of harvesting with cold extraction using the best latest generation **Alfalaval** machinery.

The oil is bottled using **Alfatek** technology equipped with a sterile chamber completely under nitrogen, i.e. in the absence of oxygen to ensure better preservation of the olive oil in the long term. The tanks are also under nitrogen and the rooms are air conditioned.

"We are proud custodians of a long family history, a heritage of which we are proud and which we share with olive oil lovers from all over the world"

Bacci Noemio



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Condimento principale nella dieta mediterranea, trova tra le colline dell'Umbria la sua terra di elezione, dai pregi nutrizionali e gastronomici di altissimo valore.

L'extra vergine, utilizzato dai grandi chef italiani dona ai cibi un sapore inimitabile e si coniuga con grande versatilità sia a carni che pesci e crostacei.

Questo olio si presenta con un inconfondibile colore verde smeraldo intenso, profumo gradevole di oliva, corpo pieno ed armonico e sapore fruttato.

The main dressing in the Mediterranean diet, it finds its ideal conditions among the Umbrian hills. It also has very high nutritional and gastronomic value.

The extra virgin, used by great Italian chefs gives food an incomparable flavour that joins meat, fish and shellfish with great versatility.

This olive oil has an intense emerald green colour, pleasant olive aroma, a full harmonious body and fruity flavour.



DOP UMBRIA
COLLI MARTANI
BIOLOGICO

BIOLOGICO
ITALIANO

MONOCULTIVAR
MORAILO
BIOLOGICO



BACCI NOEMIO



BACCI NOEMIO



BACCI NOEMIO

