

CULTURA E TRADIZIONE DELL'OLIO

*Antico  
Spartano  
Clearing*





## UNA STORIA ANTICHISSIMA



DA PIÙ DI 80 ANNI LA FAMIGLIA MURAGLIA PRODUCE OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, NEL PIENO RISPETTO DELL'ANTICA TRADIZIONE. GIÀ DAI PRIMI DEL 900, INFATTI, L'ANTICA ATTIVITÀ DI MOLITURA DELLE OLIVE PORTÒ ALLA PRODUZIONE DI UN OLIO CHE IMMEDIATAMENTE SI DISTINSE PER L'ECCELLENZA E L'EQUILIBRIO DEL GUSTO, PER LA FRAGRANZA DEI PROFUMI E PER L'ARMONIA DEI SAPORI.

ANCORA OGGI, L'ANTICO FRANTOIO MURAGLIA RICEVE L'APPREZZAMENTO INCONDIZIONATO DEI CONSUMATORI, PER UN OLIO CONFEZIONATO CON LA PASSIONE E L'ESPERIENZA DI GENERAZIONI DI OLIVICOLTORI, E LA COMPETENZA DEI PROPRI MAESTRI OLEARI.

A very old story. The Muraglia family has been producing extra virgin olive oil for more than 80 years in accordance with antique tradition. Already in the early twentieth century, in fact, the longstanding process of grinding the olives had led to the production of an oil that distinguished itself immediately for the excellence and balance of its taste, the fragrance of its scent and the harmony of its flavors. Still, today, the Antico Frantoio Muraglia receives the unconditional praise of consumers for an oil produced with the passion and experience of generations of olive growers and the skills of its own master oil producers.

Eine Uralte Geschichte. Seit über 80 Jahren produziert die Familie Muraglia mit vollem Respekt für die antiken Traditionen Olivenöl Extra Vergine. Tatsächlich produzierte die antike Ölmühle schon Anfang des 20. Jahrhunderts ein Olivenöl, das sich sofort durch hervorragende Qualität und ausgewogenen Geschmack, durch seinen Duft und die Harmonie seiner Noten auszeichnete. Auch heute noch erhält die Ölmühle "Antico Frantoio Muraglia" uneingeschränktes Lob von Seiten der Verbraucher für dieses Olivenöl, das mit Leidenschaft und der Erfahrung von Generationen von Olivenbauern sowie der Kompetenz der Olivenölmeister produziert wird.

## GLI ULIVI E LA PRODUZIONE

L'ECCELLENTE EXTRAVERGINE È OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE DALLE PREGIATE VARIETÀ DI OLIVE "CORATINA" E "PERANZANA", SELEZIONATE E LAVORATE SECONDO IL METODO CLASSICO DELLA SPREMITURA A FREDDO. I FRUTTI SONO FRANTI CON MOLAZZE DI GRANITO, LA CUI LENTA ROTAZIONE GARANTISCE LA PERFETTA OMOGENEITÀ DELLA PASTA, SUCCESSIVAMENTE LAVORATA IN MODERNISSIMI IMPIANTI A CICLO CONTINUO. SI RICAVA UN OLIO A BASSISSIMA ACIDITÀ E DALLE INCOMPARABILI CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. PER LA PRESENZA DI COMPOSTI FENOLICI, DI FOSFOLIPIDI, DELLE VITAMINE LIPOSOLUBILI E PER L'EQUILIBRATO RAPPORTO TRA ACIDI SATURI, INSATURI E POLINSATURI, L'EXTRAVERGINE DEL FRANTOIO MURAGLIA POSSIEDE SPICcate PROPRIETÀ SALUTISTICHE. DIGERIBILISSIMO, PREVIENE LE MALATTIE DEL FEGATO E DEL CUORE. MANTIENE BASSO IL LIVELLO DI LDL (COLESTEROLO CATTIVO).

The olives and production. The excellent extra virgin olive oil is obtained exclusively from the prestigious "Coratina" and "Peranzana" variety of olive, selected and processed by the classic method of cold-pressing. The olives are pressed with granite grindstones whose slow rotation produces the perfect homogeneity of the pulp, which is subsequently processed in a continuous cycle using state-of-the-art equipment. From it we derive an oil with very low acidity and with incomparable organoleptic characteristics. Thanks to the presence of phenolic compounds, phospholipids, liposoluble vitamins and the balance of saturated, unsaturated and polyunsaturated acids, Antico Frantoio Muraglia extra-virgin olive oil possesses outstanding health-promoting properties. It is extremely easy to digest, protects against liver and heart disease and resists the formation of free radicals. It also assists in keeping down the level of LDL (the harmful cholesterol).

Die Olivenbäume und Die Produktion. Dieses ausgezeichnete Olivenöl Extra Vergine wird ausschließlich mit den wertvollen Oliven der Sorten "Coratina" und "Peranzana" produziert, die zuvor ausgelesen und mit der klassischen Methode der Kaltpressung verarbeitet werden. Die Oliven werden mit Granitsteinen zerkleinert, deren langsame Rotation die perfekte Homogenität der Paste garantiert, die dann in modernen Anlagen mit kontinuierlichem Zyklus weiter verarbeitet wird. So entsteht ein Olivenöl mit geringem Säuregehalt und unvergleichlichen und charakteristischen Geschmacksnoten. Das Olivenöl Extra Vergine von "Frantoio Muraglia" zeigt dank seiner Komponenten an Phenol, Phospholipiden, fettlöslichen Vitaminen und des ausgewogenen Verhältnisses zwischen gesättigten, ungesättigten und mehrfach ungesättigten Fettsäuren sehr gesundheitsförderliche Eigenschaften. Es ist leicht verdäulich und beugt Leber- und Herzkrankheiten vor. Außerdem hält es den Spiegel von LDL (schlechtes Cholesterin) niedrig.





# 100% PRODOTTO ITALIANO E D.O.P.



L'EXTRAVERGINE DELL'ANTICO FRANTOIO MURAGLIA, SI FREGIA DELLA "DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA TERRA DI BARI, CASTEL DEL MONTE" RISERVATA ALL'OLIO OTTENUTO DALLA PREGIATA VARIETÀ D'OLIVA "CORATINA" E ALLA CERTIFICAZIONE "100% PRODOTTO ITALIANO". NORME SEVERE E RIGIDI CONTROLLI GARANTISCONO IL RISPETTO DELLE SPECIFICHE CARATTERISTICHE DI QUALITÀ TRADIZIONALI DELL'OLIO PRODOTTO NELLA ZONA D'ORIGINE. DALLA COLTIVAZIONE DELLE PIANTE DI OLIVO FINO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO, TUTTO SI COMPIE NEL TERRITORIO GEOGRAFICO DELIMITATO DAL DISCIPLINARE.

The PDO. The extra virgin olive oil from the Antico Frantoio Muraglia is subject to the rigid regulation of the "Protected Designation of Origin Terra di Bari - Castel del Monte" and "100% Prodotto Italiano", to guarantee that everything is done in the area of origin from the cultivation of the olive trees through the bottling process.

100% Italienisches Produkt und D.O.P. Das Olivenöl Extra Vergine von Antico Frantoio Muraglia trägt das Gütesiegel der "Denominazione di Origine Protetta Terra di Bari, Castel del Monte", das dem aus der wertvollen Olivensorte "Coratina" gewonnenen Olivenöl zusammen mit dem Zertifikat „100% italienisches Produkt“ verliehen wurde. Normen und strenge Kontrollen garantieren für den Respekt der spezifischen traditionellen Qualitätscharakteristiken dieses im Ursprungsgebiet gewonnenen Olivenöls. Vom Anbau der Olivenbäume bis zur Flaschenabfüllung - alles findet im geografisch abgegrenzten Territorium statt, wie es in den Bestimmungen vorgegeben ist.



# I TRADIZIONALI

LA CLASSICA FORMA PANCIUTA DELLE GIARETTE IN TERRACOTTA LAVORATA A MANO PER CUSTODIRE UN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DI GRANDE QUALITÀ DALLE FRAGRANZE INTENSE E DALL'INCONFONDIBILE GUSTO FRUTTATO. L'OCRA, IL BRUNO, IL VERDE, RIPROPONGONO LE DIVERSE TONALITÀ CROMATICHE DELLA TERRA DI PUGLIA SULLA QUALE SONO COLTIVATI GLI ULIVETI DELL'ECCELLENTE VARIETÀ "CORATINA" E "PERANZANA". GLI ORCETTI SONO STATI CONCEPITI PER PRESERVARE A LUNGO PROFUMI E SAPORI ORMAI RARI E PER GARANTIRE FRESCHEZZA, GENUINITÀ E BONTÀ ALLE PREPARAZIONI LEGGERE E SALUBRI DELLA CUCINA MEDITERRANEA.

The Traditional Collection. Small, hand-crafted terracotta jugs in the classic pot-bellied shape conserve a superior extra-virgin olive oil with an intense aroma and an unmistakable fruity flavor. The ochre, brown and green on the jugs reflect the distinctive shades in the Apulia area where the olive groves of the excellent "Coratina" and "Peranzana" variety are grown. The jugs were designed for long-term conservation of aromas and flavors that have become a rarity, as well as to provide light, healthy Mediterranean dishes with freshness, wholesomeness and goodness.

Die Traditionellen. Die klassische bauchige Form der von Hand verarbeiteten Terrakotta-Gefäße enthält ein Olivenöl Extra Vergine der Spitzenklasse, von intensivem Duft und einem unverwechselbaren fruchtigen Geschmack. Die Farben Ocker, Braun und Grün repräsentieren die Farbtöne auf dem Land in Apulien, dort wo die Olivenhaine der ausgezeichneten Sorten "Coratina" und "Peranzana" angebaut werden. Die kleinen Krüge bewahren für lange Zeit den mittlerweile seltenen Duft und Geschmack und garantieren Frische, Unverfälschtheit und Vorzüglichkeit der leichten und gesunden Gerichte der Mittelmeer-Küche.





## GLI AROMATIZZATI



IL MIGLIORE EXTRAVERGINE D'OLIVA, AROMATIZZATO CON ERBE, SPEZIE E FRUTTI DEL MEDITERRANEO PER AGGIUNGERE IN CUCINA UN TOCCO DI FANTASIA E CREATIVITÀ E RENDERE LE PREPARAZIONI PIÙ STUZZICANTI E GOLOSE. LA FRAGRANZA DEGLI AGRUMI DI SICILIA, LA REGALITÀ DEL TARTUFO, LA DELICATEZZA DEL BASILICO, IL PROFUMO BALSAMICO DEL ROSMARINO, LA FORZA DEL PEPERONCINO FANNO DI OGNI PIATTO UNA SPECIALITÀ DAL SAPORE PIENO E INCONFONDIBILE.

Flavoured oils. Top quality extra-virgin olive oil, flavoured with Mediterranean herbs, spices and fruit to add a touch of imagination and creativity in the kitchen, making all your dishes more tempting and delicious. The tang of Sicilian citrus fruits, an elegant nuance of the noble truffle, a subtle hint of basil, fresh fragrant rosemary or the brisk bite of chilli make every meal a unique and unforgettable taste experience.

Die Aromatisierten. Das beste Olivenöl Extra Vergine, mit Kräutern, Gewürzen und Früchten des Mittelmeerraums aromatisiert, gibt in der Küche einen Touch von Phantasie und Kreativität und macht die Gerichte appetitlich und lecker. Der Duft der sizilianischen Zitrusfrüchte, der adlige Trüffel, das delikate Basilikum, der balsamische Duft von Rosmarin, die Stärke des Peperoncino (Chili) machen aus jeder Zubereitung eine geschmackvolle und unverwechselbare Spezialität.



UNA COLLEZIONE ESCLUSIVA, RINNOVATA ANNO PER ANNO, PER UN EXTRAVERGINE ESCLUSIVO. ORCETTI ARTIGIANALI IN TERRACOTTA INTERAMENTE DECORATI A MANO CON COLORI E CON DISEGNI ORIGINALI DELLA TRADIZIONALE ARTE VASCOLARE PUGLIESE. PICCOLI SCRIGNI PREZIOSI CHE RACCHIUDONO UN OLIO DILIGENTEMENTE SELEZIONATO E DALLE INCOMPARABILI CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. L'ATTENZIONE NELLE FORME, LA CURA DEI DECORI, LA RICERCATEZZA DEI COLORI RICORDANO LA STESSA PERFEZIONE CON LA QUALE LA FAMIGLIA MURAGLIA SEGUE L'ESTRAZIONE DEL PREGIATO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

Orci collection. It's an exclusive collection, which is revamped every year, for a select extra-virgin olive oil. Skilled artisans hand-paint small terracotta jugs with colors and designs from the time-honored vase painting tradition in Apulia. These small, precious handcrafted vases contain a carefully selected oil with incomparable aroma and taste. The care lavished on the figures and decorations, and the refinement shown in the choice of colors, recall the meticulousness with which the Muraglia family supervises the extraction of this premium extra-virgin olive oil.

Krüge-sammlung. Eine exklusive Sammlung - jedes Jahr neu - für ein exklusives Olivenöl Extra Vergine. Kleine handwerkliche Krüge in Terrakotta, von Hand mit den Farben und den originalen Mustern der traditionellen Töpferkunst Apuliens dekoriert. Diese wertvollen Schreine bewahren ein sorgfältig selektiertes Olivenöl mit seinen unvergleichlichen organoleptischen Charakteristiken. Die Aufmerksamkeit für die Form, die Pflege der Dekorationen, die Raffinesse der Farben, alles erinnert an die Perfektion, mit der die Familie Muraglia die Gewinnung des wertvollen Olivenöls Extra Vergine überwacht.

# ORCI COLLECTION





# NEW YORK



C'È TUTTO IN UNA PAROLA, "EXTRA". NELLA FORMA, NELLO STILE E NATURALMENTE NEL CONTENUTO: IL NOSTRO INCONFONDIBILE EXTRAVERGINE. E' LA PREZIOSA CONFEZIONE "EXTRA MURAGLIA" DA 5 BOTTIGLIE. IL RISULTATO È UN'IMMAGINE FRESCA E RAFFINATA. PER REGALI DAVVERO "EXTRA", DENTRO E FUORI.

There is everything in one word, "Extra". In form, style and of course content: our unmistakable extra virgin olive oil. It is the precious box "Extra Muraglia" of 5 bottles. The result is a fresh and refined image. For gifts really "Extra", inside and out.

Extra Muraglia. Alles in einem Wort: "Extra". In der Form, dem Stil und natürlich im Inhalt: Unser unverwechselbares Extra Vergine. Das ist die wertvolle Packung "Extra Muraglia" mit 5 Flaschen. Das Resultat ist ein frisches und raffiniertes Bild. Als Geschenk wirklich "Extra", außen und innen.

## EXTRA MURAGLIA



# LE CONFEZIONI / PACKAGING / DIE PACKUNGEN



	marasca					dorica		fiorentina		orcio	lillium	lattina	valigetta legno	oliera legno
	0.10	0.25	0.50	0.75	1	0.25	0.50	0.25	0.50	0.50	0.50	0.10	5	
extra v. / intenso	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
extra v. / delicato	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	
extra v. aromatizzato											●		●	●

## L'IMBALLAGGIO / BOX / DIE VERPACKUNG

	n. pezzi per cartone units per box	EU		USA	
		cartoni x pallet 80x120 box per pallet 80x120	unità pallet units pallet	cartoni x pallet 100x120 box per pallet 100x120	unità pallet units pallet
bottiglia / bottle lt 1	6	95	570	100	600
bottiglie / bottle lt 0,75	12	68	816	68	816
bottiglie / bottle lt 0,50	12	70	840	85	1020
bottiglie / bottle lt 0,50 fiorentina	6	95	570	125	750
bottiglie / bottle lt 0,25 marasca	12	133	1596	155	1860
bottiglie / bottle lt 0,25 dorica	12	133	1596	155	1860
bottiglie / bottle lt 0,25 fiorentina	12	133	1596	145	1740
aromatizzati / flavoured oil	6	340	2040	340	2040
orci tradizionali / traditional handmade jars	6	49	294	70	420
orci collection	6	112	672	140	840
orci collection astuccio / orci collection with box	6	72	432	102	612
lattina / tin lt 5	4	48	192	48	192
cassetta in legno / wood box 3 bott. lt 0,50	4	55	220	65	260
cassetta in legno / wood box 3 bott. lt 0,25	5	55	275	65	325



LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE  
ORGANOLEPTIC PROPERTIES  
DIE ORGANOLEPTISCHEN CHARAKTERISTIKEN



**PROFILO SENSORIALE.** VESTE GIALLO ORO DAI LUMINOSI RIFLESSI VERDI. ALL’OLFATTO IMPERANO I CARATTERI VARIETALI DELLA PERANZANA, COMPLETO E FRAGRANTE, DONA INTENSI E VIVI PROFUMI DI POMODORO, RUCOLA, RAVANELLO E SQUILLANTI SENSAZIONI DI CARCIOFO. IN BOCCA CONFERMA APPIENO LE NOTE OLFATTIVE FRESCHE E VIVACI SENZA ECCEDERE IN TONI AMARI O PICCANTI. **ABBINAMENTI.** ABBINAMENTO DA NON PERDERE SUL CARPACCIO DI SPIGOLA, SULL’INSALATA DI MARE E CON LA SUA COMPONENTE FENOLICA RICHIAMA PREPARAZIONI DALL’INDOLE DOLCE CHE LO RENDERÀ OTTIMO PER RIFINIRE DEI PACCHERI AI RICCI DI MARE.

**Variety of oil:** Medium Fruity. “Monocultivar” obtained by the “Peranzana” variety of olives. **Sensory profile:** It appears golden yellow with shining green reflexes. With regard to the scent, the varietal features of Peranzana prevail; Complete and fragrant, it offers deep and clear fragrances of tomato, rocket, radish and strong sensations of artichoke. In the mouth it fully confirms the fresh and intense olfactory notes, without exceeding in bitter and spicy tones. **Combinations:** The combination on the carpaccio of sea bass is not to be missed, also the one on seafood salads. With its phenolic component it recalls dishes with sweet character that will render it optimal to define the taste of paccheri and sea urchins.

Die Sorten Von Olivenöl: Mittel Fruchtig. 100% Sorte Peranzana **Sensorisches Profil.** Goldgelb mit leuchtend grünen Reflexen. Im Duft treten die für die Sorte Peranzana typischen Eigenschaften hervor, komplett und duftend schenkt es intensives Parfum nach Tomaten, Rucola, Radieschen und starke Anflüge nach Artischocken. Im Mund bestätigt es die frischen und lebhaften Duftnoten ohne Übertreibung von bitteren oder pikanten Noten. **Passt zu:** Die Kombination mit Seebarsch-Carpaccio oder Meeresfrüchtesalat darf nicht versäumt werden, aber seine phenolische Komponente macht es auch ideal für milde Gerichte wie z.B. zum Abrunden von Paccheri (Nudeln) mit Seeigeln.

“MONOCULTIVAR” OTTENUTO DALLA VARIETÀ DI OLIVE CORATINA, CULTIVAR DOMINANTE SU TUTTO L’AGRO ANDRIESE, DOVE TROVA LE MIGLIORI CONDIZIONI PER RENDERE AL MASSIMO, CON TERRENI CALCAREI E IMPIANTI DI IRRIGAZIONE DI SOCCORSO. **PROFILO SENSORIALE.** VERDE INTENSO DALLE SFUMATURE DORATE, È INCONTENIBILE NEI PROFUMI DI ANETO, FINOCCHIO, CARCIOFO, PEPE E FIENO. LA BOCCA È UN PROFLUVIO DI TONI VEGETALI, POTENTE, RICCA, CESELLATA DA FENOLI PERFETTAMENTE FUSI NELLA STRUTTURA, DAL BUON EQUILIBRIO GUSTATIVO. IMPONENTE, CHIUDE GUSTOSAMENTE PICCANTE E CON LUNGA PERSISTENZA DEI TONI VEGETALI. **ABBINAMENTI.** GRANDE FLESSIBILITÀ IN CUCINA, RENDERÀ INCISIVA QUALSIASI PREPARAZIONE, GRAZIE AD UN CENTRATO EQUILIBRIO, DA MINESTRE CONTADINE O STOCCAFISSO ALLA GRIGLIA, A CARNI ALLA GRIGLIA E FORMAGGI STAGIONATI.

**Variety of oil:** Intense Fruity. “Monocultivar” obtained by the “Coratina” variety of olives; cultivar prevailing in all the countryside of Andria, where it finds the best conditions to obtain the greatest results, with limy soils and systems of aid irrigation. **Sensory profile:** Intense green with golden shades; it is uncontrollable in its fragrances of anet, fennel, artichoke, pepper and hay. The mouth is an abundance of vegetal tones; powerful, rich, chiselled from phenols perfectly fused in the structure, with a good taste balance. Impressing, it closes in a deliciously spicy way with long persistence of vegetable tones. **Combinations:** Great flexibility in the kitchen. It will render incisive any dish thanks to a perfect balance: from country soups or grilled stockfish to grilled meats and ripe cheeses. **Die Sorten Von Olivenöl:** Intensiv Fruchtig 100% Sorte Coratina “Monosorte” gewonnen aus der Olivensorte Coratina, dominant im Gebiet von Andria, wo sie auf kalkhaltigen Böden mit Bewässerungsanlagen am besten gedeiht und trägt. **Sensorisches Profil.** Intensiv grün mit goldenen Nuancen, hervorstechender Duft nach Anis, Fenchel, Artischocke, Pfeffer und Heu. Im Mund eine Flut von pflanzlichen Noten, stark, reichhaltig, gezeichnet von den perfekt in der Struktur verschmolzenen Phenolen, gutes geschmackliches Gleichgewicht. Großartig, beim Abgang angenehm pikant und mit lang anhaltenden pflanzlichen Noten. **Passt zu:** Dieses Olivenöl ist sehr flexibel in der Küche und macht jedes Gericht dank seines ausgezeichneten Gleichgewichts prägnant, von bäuerlichen Suppen oder Stockfisch vom Grill bis zu gegrilltem Fleisch und reifem Käse.



2007 - 4 GOCCE / ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER  
2008 - 5 GOCCE / ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER  
2009 - 5 GOCCE / ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER  
2010 - 5 GOCCE / ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER  
2011 - 5 GOCCE / ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER  
2012 - 5 GOCCE / ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER



2009 - 2 OLIVE / SLOW FOOD  
2011 - 2 OLIVE / SLOW FOOD





VIA CIALDINI 12 76123 ANDRIA (BT) ITALIA T/FX +39 0883 542593

[WWW.FRANTOIOMURAGLIA.IT](http://WWW.FRANTOIOMURAGLIA.IT)

FACEBOOK: ANTICO FRANTOIO MURAGLIA

