

CATALOGO OLI
2024



DiBATTISTA
mastri oleari dal 1963



I FRUTTI DEL NOSTRO IMPEGNO

e della nostra terra

Di Battista, una storia nata nel segno della tradizione.

Abbiamo un legame saldissimo col nostro passato, le nostre radici affondano decise nella nostra storia, come quelle degli ulivi piantati sulle nostre terre. D'altronde, come potrebbe essere diversamente? A Mastro Nicola dobbiamo tutto quello che abbiamo oggi, è stato lui per primo a credere nel valore della nostra terra e lì piantare il futuro della nostra famiglia.

Da quel lontano 1963 sono passati tanti anni e cambiate molte cose. Oggi vendiamo i nostri prodotti in 20 Paesi diversi, ma una cosa non è mai cambiata da quell'azienda con 4 presse a colonna e un frantoio a due molazze: la voglia di innovarsi partendo dalle nostre tradizioni.





Olio Extra Vergine di Oliva Multicultural *100% italiano*

Dalle migliori espressioni del territorio lucerino nasce il nostro Blend. Ottenuto da olive di varietà Coratina, Peranzana e Nasuta prodotte e raccolte nel territorio di Lucera. È un blend messo a punto dopo anni di studio e assaggi. Una miscela di pregio che racchiude tutta l'esperienza della famiglia Di Battista.

Formati disponibili

BOTTIGLIA 1 LITRO

LATTA 3 LITRI

BAG IN BOX 3 LITRI

Estremamente versatile, è ideale per carni bianche, verdure grigliate, bruschette al pomodoro e insalate di varia tipologia.

All'olfatto: fruttato medio contraddistinto da profumi che rimandano al pomodoro, al carciofo, alla mandorla e all'erba falciata.

Al palato: avvolgente ed energetico, con tonalità di amaro ben percepite, rilascia stimolanti sensazioni di piccante.

Multicultural pugliese
100% italiano - Estratto a freddo.
Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

VALORI NUTRIZIONALI
(valori medi per 100 g)

Energia	kcal 899 / kJ 3762
Grassi	99,9 g
di cui acidi grassi saturi	14,5 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri semplici	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g



Olio Extra Vergine di Oliva Monocultivar Coratina *100% italiano*

La Coratina è una delle varietà più antiche coltivate nell'intero territorio Pugliese. Un olio prodotto da olive raccolte nei primi giorni di novembre, ancora verdi e lavorate entro le 24 ore, con una bassissima acidità e un elevato contenuto di polifenoli.

Formati disponibili

BOTTIGLIA 500 ml

LATTA 3 LITRI

BAG IN BOX 3 LITRI

Ideale per primi strutturati, zuppe e minestre di legumi, carni rosse e pesci alla griglia e naturalmente, in tutta la sua purezza, sulle bruschette di pane.

All'olfatto: fruttato intenso e dal carattere deciso, presenta profumi intensi e freschissimi di foglia e ortaggi, sentori di note vegetali in cui spiccano il carciofo e la cicoria.

Al palato: armonico e complesso, è caratterizzato da un amaro e piccante che si distinguono per forza ed equilibrio.

Monocultivar Coratina
100% italiano - Estratto a freddo.
Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)

Energia	kcal 899 / kJ 3762
Grassi	99,9 g
di cui acidi grassi saturi	14,5 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri semplici	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g



Olio Extra Vergine di Oliva Monocultivar Peranzana *100% italiano*

La Peranzana è una delle cultivar più pregiate e più conosciute del territorio nord della Puglia. Ha un alto contenuto di clorofilla e carotene che gli conferiscono un tempo di irrancidimento più lungo rispetto agli altri oli.

Formati disponibili

BOTTIGLIA 500 ml

LATTA 3 LITRI

BAG IN BOX 3 LITRI

Ideale per accompagnare crudi di pesce, insalate, carni bianche, verdure cotte, ma anche formaggi stagionati o il pinzimonio.

All'olfatto: fruttato medio e dal profumo floreale con note spiccate di pomodoro verde ed erbe aromatiche, sentori di erba fresca arricchiti da una vivace nota mandorlata.

Al palato: retrogusto piccante che completa il carattere docile di questo olio.

Monocultivar Peranzana
100% italiano - Estratto a freddo.
Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)

Energia	kcal 899 / kJ 3762
Grassi	99,9 g
di cui acidi grassi saturi	14,5 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri semplici	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g



Olio Extra Vergine di Oliva Monocultivar Nasuta *100% italiano*

La Nasuta è l'oliva autoctona più pregiata del territorio lucerino. È contraddistinta da una forma affusolata e il caratteristico "naso" sull'estremità. Il contenuto di acidi grassi monoinsaturi, tocoferoli e beta-caroteni ha un'azione antiolesterolemica, antiossidante, di prevenzione delle malattie cardiovascolari.

Formati disponibili

BOTTIGLIA 500 ml

LATTA 3 LITRI

BAG IN BOX 3 LITRI

Da abbinare a zuppe di legumi, minestrone, carni rosse ai ferri è perfetto sulle tipiche fave e cicoria pugliesi.

All'olfatto: profumo persistente e fruttato intenso.

Al palato: note gustative amare di mandorla, mela verde e banana.

Monocultivar Nasuta
100% italiano - Estratto a freddo.
Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)

Energia	kcal 899 / kJ 3762
Grassi	99,9 g
di cui acidi grassi saturi	14,5 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri semplici	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Gli Aromatizzati

Dalla spremitura contemporanea di un blend di olive del nostro territorio e da un'accurata selezione delle materie prime.

CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
100% ITALIANO - ESTRATTO A FREDDO

LATTA 250 ml



Olio Extra Vergine di Oliva e **ARANCIA**



Olio Extra Vergine di Oliva e **BASILICO**



Olio Extra Vergine di Oliva e **PEPERONCINO**



Olio Extra Vergine di Oliva e **ROSMARINO**



Olio Extra Vergine di Oliva e **LIMONE**



Olio Extra Vergine di Oliva e **TARTUFO**



Olio Extra Vergine di Oliva e **MENTA**



Olio Extra Vergine di Oliva e **AGLIO**



Olio Extra Vergine di Oliva BIOLOGICO *Maste Necole*

Maste Necole è un olio ottenuto da materia prima proveniente esclusivamente da agricoltura biologica. Prende il nome dal capostipite della famiglia Di Battista. Protagonista è la cultivar Coratina, regina del territorio pugliese, raccolta rigorosamente nel mese di ottobre.

Formati disponibili

BOTTIGLIA 500 ml

Da abbinare a primi con verdure, carni bianche, carpacci di tonno e pesce spada, pesce o verdure alla griglia.

All'olfatto: fruttato intenso di grande complessità, rilascia sentori di cardo, carciofo e oliva verde.

Al palato: intenso e persistente, lascia avvertire sensazioni di amaro che lasciano subito posto a una piacevolissima sensazione di piccante.

100% italiano - Estratto a freddo.
Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)

Energia	kcal 899 / kJ 3762
Grassi	99,9 g
di cui acidi grassi saturi	14,5 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri semplici	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g



Olio Extra Vergine di Oliva BIOLOGICO *Baby*

L'Olio Baby Bio è ottenuto da olive coltivate con metodi naturali, raccolte rigorosamente a mano nell'ultima decade di ottobre e lavorate nell'arco delle 12 ore, quest'olio è particolarmente ricco di Omega 6 e indicato per lo svezzamento dei neonati.

Formati disponibili

BOTTIGLIA 500 ml

Ideale per l'alimentazione dei bambini.

All'olfatto: fruttato leggero e floreale.

Al palato: delicato, leggermente piccante e amaro, e con un retrogusto di mandorla dolce.

100% italiano - Estratto a freddo.
Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)

Energia	kcal 899 / kJ 3762
Grassi	99,9 g
di cui acidi grassi saturi	14,5 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri semplici	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Di Battista, Sapori da non perdere.

Oltre all'olio di oliva, ci sono altri sapori Di Battista che non devi assolutamente perdere, sapori che arrivano dalle nostre tradizioni, le cui ricette custodiamo gelosamente per far conoscere al mondo le meraviglie della nostra terra.



TACCO ROSSO



LE CONSERVE

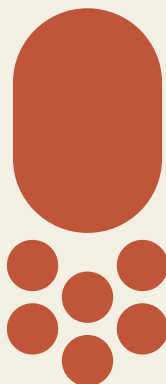


I SUGHÌ PRONTI



LA BRUSCHETTERIA

Tacco Rosso



Dal frutto delle terre deltacco d'Italia, la Puglia, nasce Tacco Rosso: la nostra linea a base di pomodoro. Produzione e confezionamento avvengono nei mesi di agosto e settembre per garantire freschezza e genuinità della materia prima. Sono tutti prodotti a "Km Zero" e realizzati solo con gli ingredienti essenziali: pomodoro, sale e acqua, senza ulteriori aggiunte, per garantire la bontà e il gusto di un condimento fatto in casa.



BOTTIGLIA 500G

Passata Rossa di Pomodoro

INGREDIENTI: Pomodoro rosso, sale.

Densa, polposa e rustica, si abbina ai piatti tipici delle tradizioni del sud. Eccezionale con la pasta fatta in casa e sulla pizza.

VALORI NUTRIZIONALI
(valori medi per 100 g)

Energia	kcal 22 / kJ 93
Grassi	0,5 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	3,0 g
di cui zuccheri semplici	3,0 g
Proteine	1,3 g
Sale	1,0 g

Passata Gialla di Pomodoro

INGREDIENTI: Pomodoro giallo, sale.

Densa, polposa e rustica, si abbina ai piatti tipici delle tradizioni del sud. Eccezionale con la pasta fatta in casa e sulla pizza.

VALORI NUTRIZIONALI
(valori medi per 100 g)

Energia	kcal 22 / kJ 93
Grassi	0,5 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	3,0 g
di cui zuccheri semplici	3,0 g
Proteine	1,3 g
Sale	1,0 g



BOTTIGLIA 500G

Pomodorino Rosso



VASETTO 690G

INGREDIENTI: Pomodorino rosso, acqua, sale.

Dal profumo fresco e intenso, mantengono inalterato il gusto dolce e corposo. Impiegati per la creazione di primi piatti di pasta o altre ricette.

VALORI NUTRIZIONALI
(valori medi per 100 g)

Energia	kcal 22 / kJ 93
Grassi	0,5 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	3,0 g
di cui zuccheri semplici	3,0 g
Proteine	1,3 g
Sale	2,0 g

Pomodorino Giallo

INGREDIENTI: Pomodorino giallo, acqua, sale.

Dal profumo fresco e intenso, mantengono inalterato il gusto dolce e corposo. Impiegati per la creazione di primi piatti di pasta o altre ricette.

VALORI NUTRIZIONALI
(valori medi per 100 g)

Energia	kcal 22 / kJ 93
Grassi	0,5 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	3,0 g
di cui zuccheri semplici	3,0 g
Proteine	1,3 g
Sale	2,0 g



VASETTO 690G

Pomodoro Pelato



VASETTO 550G

INGREDIENTI: Pomodorino rosso, acqua, sale, basilico.

Turgidi e polposi, sono favolosi per condire un pizza; perfetti per saltare una pasta ai frutti di mare. Danno freschezza a tutti i piatti.

VALORI NUTRIZIONALI
(valori medi per 100 g)

Energia	kcal 23 / kJ 97
Grassi	0,5 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	3,0 g
di cui zuccheri semplici	3,0 g
Proteine	1,3 g
Sale	2,5 g

Le Conserve



Selezioniamo i migliori prodotti di aziende agricole virtuose del nostro territorio e li conserviamo in olio extra vergine di oliva con un livello molto basso di acidità e perossidi, perché non altera il sapore e la genuinità della materia prima. Insieme a questa tecnica antichissima di conservazione, utilizziamo le più moderne tecniche di controllo alimentare, per offrirti un prodotto sicuro al 100%.

Le Conserve



INGREDIENTI: Asparagi, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, succo di limone, sale.

ASPARAGI

VASETTO 320G



INGREDIENTI: Carciofini, olio extravergine di oliva, succo di limone, sale.

CARCIOFINI

VASETTO 320G



INGREDIENTI: Cime di rapa, olio extra vergine di oliva, aglio, peperoncino, succo di limone, sale.

CIME DI RAPA

VASETTO 320G



INGREDIENTI: Melanzane, olio extra vergine di oliva, aglio, peperoncino, prezzemolo, aceto di vino, succo di limone, sale.

MELANZANE A FILETTI

VASETTO 320G

Le Conserve



INGREDIENTI: Olive Bella di Cerignola, acqua, sale.

OLIVE BELLA DI CERIGNOLA
VASETTO 320G



INGREDIENTI: Olive Peranzana, acqua, sale.

OLIVE PERANZANA
VASETTO 320G



INGREDIENTI: Pomodorini gialli, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, succo di limone, basilico, sale.

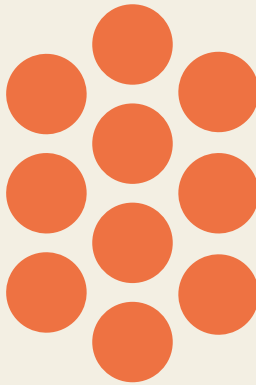
POMODORINI GIALLI SEMIDRY
VASETTO 320G



INGREDIENTI: Pomodorini rossi, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, succo di limone, basilico, sale.

POMODORINI ROSSI SEMIDRY
VASETTO 320G

I Sughii Pronti



La regina indiscussa delle tavole italiane è la pasta. In suo onore abbiamo creato una serie di sughii pronti per abbinamenti ricchi di sapore, genuini, un inno alla mediterraneità. Gli ortaggi e le verdure sono raccolti sempre al giusto grado di maturazione e conservati con olio extra vergine di oliva, per garantire sempre il massimo del gusto.

I Sughii Pronti



INGREDIENTI: Salsa di pomodoro, rucola, olio extra vergine di oliva, sale.

SUGO ALLA RUCOLA

BOTTIGLIA 250G



INGREDIENTI: Salsa di pomodoro, olive nere, olio extra vergine di oliva, peperoncino, aglio, prezzemolo, sale.

SUGO ALLA PUTTANESCA

BOTTIGLIA 250G



INGREDIENTI: Salsa di pomodoro, peperoni, olio extra vergine di oliva, aglio, prezzemolo, sale.

SUGO AI PEPERONI

BOTTIGLIA 250G



INGREDIENTI: Salsa di pomodoro, verdure in quantità variabile (cipolle, carote, sedano), olio extra vergine di oliva, sale.

SUGO ALLA CONTADINA

BOTTIGLIA 250G

I Sughii Pronti

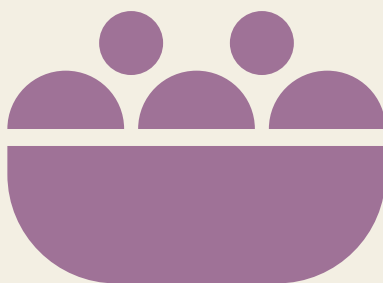


INGREDIENTI: Salsa di pomodoro,
melanzane, olio extra vergine di oliva,
acciuغه, aglio, prezzemolo, sale.

SUGO ALLA MELANZANE

BOTTIGLIA 250G

La Bruschetteria



Hai mai provato a spalmare su una bruschetta o un crostino una delle nostre creme o patè? Senti il sapore intenso della materia prima raccolta e subito lavorata per essere conservata, in olio extra vergine di oliva. Perfette in qualunque momento dell'anno, per un allegro aperitivo tra amici o fare uno spuntino gustoso.

La Bruschetteria



INGREDIENTI: Carciofi, olio extra vergine di oliva, mandorle, aceto di vino, succo di limone, sale.

CREMA DI CARCIOFI

VASETTO 230G



INGREDIENTI: Ortaggi in q.v. (carciofi, melanzane, zucchine), salsa di pomodoro, olio e.v.o., aceto di vino, limone, aglio, prezzemolo, sale.

SALSA DELL'ORTO

VASETTO 230G



INGREDIENTI: Olive nere, olio extravergine di oliva, acciughe, aglio, succo di limone, sale.

PATE' DI OLIVE NERE

VASETTO 230G



INGREDIENTI: Olive verdi, olio extravergine di oliva, mandorle, succo di limone, sale.

PATE' DI OLIVE VERDI

VASETTO 230G



DiBATTISTA

mastri oleari dal 1963



DIBATTISTA1963.IT



DI BATTISTA NICOLA & FIGLI SNC
VIA FOGGIA S.S. 17 KM 323+750 - 71036 - LUCERA (FG)
info@dibattista1963.it
T. +39 0881 547489 - M +39 331 3068121