



113/24

Frantoio COSTA PRELE

Siamo particolarmente felici di informare i Soci che è stata stipulata una convenzione con il Frantoio Costa Prele di Novaglie di recente apertura e di cui possiamo garantire la serietà e la provenienza locale delle olive per conoscenza personale.

Costa Prele è una Frantoio a conduzione familiare nato dalla passione che la famiglia Favari ha sempre mostrato nel corso del tempo verso la nobile arte dell'agricoltura olivicola.

Costa Prele coltiva all'incirca 14 ettari e si trova a Novaglie appena fuori Verona dove l'azienda possiede un'intera costa del monte da cui deriva il nome «Costa» mentre «Prele» è il nome della località in gergo dialettale.

Con la presentazione della tessera sociale in corso di validità o con questa circolare il frantoio offre uno sconto del 5% su acquisti superiori a 50 euro e del 10% su acquisti superiori ai 100 euro.

Verrà inoltre **omaggiata una bottiglietta degustazione** con la visita al frantoio.

Per chi fosse interessato Costa Prele offre la possibilità anche di visitare il frantoio e di avere una spiegazione del suo funzionamento e di tutto l'iter per la realizzazione dell'olio. Non mancherà poi la degustazione dell'olio prodotto. **Per la visita però è richiesta la prenotazione** al numero di telefono 3755369627.

Il Frantoio si trova a Novaglie/Verona in via Pradelle 8/b (vedi immagine qui sotto): citofono Costa Prele o, preferibile, chiamare 3755369627.

I soci possono trovare il frantoio su instagram con il nome costaprele o sul sito www.costaprele.com e per informazione funziona il numero di telefono 3755369627 (direttamente o tramite whatsapp) o la mail: info@costaprele.com.

Verona, 28 novembre 2024

LA PRESIDENZA



Sostieni il Circolo con il tuo 5 x 1000 - codice fiscale 80014780235



CHI SIAMO

Costa Prele è una società agricola semplice, nata dalla passione, dall'amore, dal sacrificio e sudore che la famiglia Favari ha sempre mostrato e versato nel corso del tempo verso la nobile arte dell'agricoltura. La società viene costituita nel 2020 quando il piccolo della famiglia Lorenzo decide finiti gli studi di fare diventare quella che per più di tre generazioni è stata solo una passione un vero lavoro. L'azienda è a conduzione familiare i due soci sono Lorenzo e Luisa (la mamma) in loro aiuto ci sono il fratello Matteo e il papà Stefano. Costa Prele coltiva all'incirca 14 ettari, la sede si trova a Novaglie un paesino appena fuori Verona dove l'azienda possiede un'intera costa del monte da cui deriva il nome «Costa» mentre «Prele» è il nome della località in gergo dialettale.



COME LAVORIAMO

L'AZIENDA E' A CONDUZIONE FAMILIARE, CI OCCUPIAMO PERSONALMENTE DI TUTTE LE FASI PRODUTTIVE DAL CAMPO AL FRANTOIO DI PROPRIETA'. COLTIVIAMO IN REGIME BIOLOGICO, ATTUALMENTE SIAMO IN CONVERSIONE.

L'AZIENDA GESTISCE 14 ETTARI, CIRCA 6000 OLIVI, DEI 14 ETTARI UNO È DI VIGNETO.

MOLITURA

La macina delle olive viene gestita internamente grazie al frantoio di proprietà, moliamo nell'arco della stessa giornata tutte le olive raccolte per aumentare la qualità dell'olio, la spremitura viene fatta a freddo, tutti i procedimenti sono fatti in modo che l'olio subisca meno ossidazione possibile fino allo stoccaggio nelle cisterne sotto azoto.



AIPO Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Prodotto dichiarato/Product declared: **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA GRIGNANO**

Descrizione campione/sample description: **GRIGNANO**

Etichetta campione/Description label: **GRIGNANO**

Contenitore/vessel: **TAPPO IN PLASTICA**

Quantità campione/sample quantity: **250 ML**

Imballaggio/Packaging: **a cura del Committente**

Procedura campionamento/sampling procedure: **a cura del Committente**

Il presente rapporto di prova è riservato al cliente e non deve essere diffuso pubblicamente. This report may be reproduced for the client only and should not be made public.

ATTRIBUTI POSITIVI/POSITIVE ATTRIBUTES		ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTES	
INTENSITA' DI PERCEZIONE/INTENSITY OF PERCEPTION	VALORE/VALUE	INTENSITA' DI PERCEZIONE/INTENSITY OF PERCEPTION	VALORE/VALUE
Fruitato/Fruity	verde X maturo	Riscaldato/morchia-Fusty/muddy sediment	0
Amaro/Bitter	4	Muffa/umidità/terra-Musty/humid/earthy	0
Piccante/Pungent	4,3	Avvinato/inacetato/acidolagrio-Winey/vinegary/acid/sour	0
Verde foglia/green leaf	4	Olive gelate (legno umido)/Frostbitten olives (wet wood)	0
Verde erba/green grass	3,8	Rancido/Rancid	0
Dolce/Sweet	0	Metallico/Metallic	0
Fuadita/Fudity	4	Fieno/Dry hay	0
Meia	0	Verme/Grubby	0
Mandorla/almond verde X secca	3,4	Grossolano/Rough	0
Agume/citrus fruit	4	Salamoia/Brine	0
Pomodoro/tomato	0	Cotto o Stracotto/Heated or burnt	0
Carciofo/artichoke	0	Acqua di vegetazione/Vegetable water	0
Erbe aromatiche	0	Sparto/Sparto	0
Altra frutta (e) frutta (e) matura	0	Cetriolo/Cucumber	0
VALUTAZIONE PANEL	8,2	Lubrificante/Greasy	0

Profilo sensoriale/Sensory Profile

PARAMETRI VERIFICATI/RISULTATO VERIFICATO/CONTROLLED PARAMETERS/RESULT

FRUTTATO/FRUITED	FRUTTATO O FRUTTATO MEDIO	MATURO
CONCLUSIONE: FRUTTATO	AMARO	AMARO O AMARO MEDIO
PICCANTE: PICCANTE	NO	PICCANTE O PICCANTE MEDIO
FOSSIBILITÀ: SI	NO	NO
DEFETTI: NO	NO	NO

NOTE:

Il Responsabile delle prove/The Head of proof:

ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE PRODUTTORI OLIVICOLI
Via del Lavoro, 11
07100 Viterbo
Tel. +39 0761 807202
Fax +39 0761 803448
www.aito.it

GRIGNANO

Monovarietale prodotto unicamente dalla varietà di oliva Grignano, indicato per piatti saporiti, sulle carni, e su piatti a crudo.

AIPO Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Prodotto dichiarato/Product declared: **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP BLEND**

Descrizione campione/sample description: **DOP BLEND**

Etichetta campione/Description label: **DOP BLEND**

Contenitore/vessel: **TAPPO IN PLASTICA**

Quantità campione/sample quantity: **250 ML**

Imballaggio/Packaging: **a cura del Committente**

Procedura campionamento/sampling procedure: **a cura del Committente**

Il presente rapporto di prova è riservato al cliente e non deve essere diffuso pubblicamente. This report may be reproduced for the client only and should not be made public.

ATTRIBUTI POSITIVI/POSITIVE ATTRIBUTES		ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTES	
INTENSITA' DI PERCEZIONE/INTENSITY OF PERCEPTION	VALORE/VALUE	INTENSITA' DI PERCEZIONE/INTENSITY OF PERCEPTION	VALORE/VALUE
Fruitato/Fruity	verde X maturo	Riscaldato/morchia-Fusty/muddy sediment	0
Amaro/Bitter	3,8	Muffa/umidità/terra-Musty/humid/earthy	0
Piccante/Pungent	4	Avvinato/inacetato/acidolagrio-Winey/vinegary/acid/sour	0
Verde foglia/green leaf	4,5	Olive gelate (legno umido)/Frostbitten olives (wet wood)	0
Verde erba/green grass	3,5	Rancido/Rancid	0
Dolce/Sweet	0	Metallico/Metallic	0
Fuadita/Fudity	4	Fieno/Dry hay	0
Meia	0	Verme/Grubby	0
Mandorla/almond verde X secca	3,3	Grossolano/Rough	0
Agume/citrus fruit	4	Salamoia/Brine	0
Pomodoro/tomato	0	Cotto o Stracotto/Heated or burnt	0
Carciofo/artichoke	0	Acqua di vegetazione/Vegetable water	0
Erbe aromatiche	0	Sparto/Sparto	0
Altra frutta (e) frutta (e) matura	0	Cetriolo/Cucumber	0
VALUTAZIONE PANEL	8	Lubrificante/Greasy	0

Profilo sensoriale/Sensory Profile

PARAMETRI VERIFICATI/RISULTATO VERIFICATO/CONTROLLED PARAMETERS/RESULT

FRUTTATO/FRUITED	FRUTTATO O FRUTTATO MEDIO	MATURO
CONCLUSIONE: FRUTTATO	AMARO	AMARO O AMARO MEDIO
PICCANTE: PICCANTE	NO	PICCANTE O PICCANTE MEDIO
FOSSIBILITÀ: SI	NO	NO
DEFETTI: NO	NO	NO

NOTE:

Il Responsabile delle prove/The Head of proof:

ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE PRODUTTORI OLIVICOLI
Via del Lavoro, 11
07100 Viterbo
Tel. +39 0761 807202
Fax +39 0761 803448
www.aito.it

DOP VENETO VALPOLICELLA

Prodotto dalle varietà autoctone delle colline Veronesi Favara in percentuale maggiore e Grignano, un olio delicato che si può usare su tutti i piatti anche sul pesce, delicato, amabile, ma con il suo carattere.

AIPO Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Prodotto dichiarato/Product declared: **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BLEND (MEZZANE)**

Descrizione campione/sample description: **BLEND (MEZZANE)**

Etichetta campione/Description label: **BLEND (MEZZANE)**

Contenitore/vessel: **TAPPO IN PLASTICA**

Quantità campione/sample quantity: **250 ML**

Imballaggio/Packaging: **a cura del Committente**

Procedura campionamento/sampling procedure: **a cura del Committente**

Il presente rapporto di prova è riservato al cliente e non deve essere diffuso pubblicamente. This report may be reproduced for the client only and should not be made public.

ATTRIBUTI POSITIVI/POSITIVE ATTRIBUTES		ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTES	
INTENSITA' DI PERCEZIONE/INTENSITY OF PERCEPTION	VALORE/VALUE	INTENSITA' DI PERCEZIONE/INTENSITY OF PERCEPTION	VALORE/VALUE
Fruitato/Fruity	verde X maturo	Riscaldato/morchia-Fusty/muddy sediment	0
Amaro/Bitter	4	Muffa/umidità/terra-Musty/humid/earthy	0
Piccante/Pungent	4,2	Avvinato/inacetato/acidolagrio-Winey/vinegary/acid/sour	0
Verde foglia/green leaf	3,8	Olive gelate (legno umido)/Frostbitten olives (wet wood)	0
Verde erba/green grass	3,5	Rancido/Rancid	0
Dolce/Sweet	0	Metallico/Metallic	0
Fuadita/Fudity	4	Fieno/Dry hay	0
Meia	0	Verme/Grubby	0
Mandorla/almond verde X secca	3,4	Grossolano/Rough	0
Agume/citrus fruit	4	Salamoia/Brine	0
Pomodoro/tomato	0	Cotto o Stracotto/Heated or burnt	0
Carciofo/artichoke	0	Acqua di vegetazione/Vegetable water	0
Erbe aromatiche	0	Sparto/Sparto	0
Altra frutta (e) frutta (e) matura	0	Cetriolo/Cucumber	0
VALUTAZIONE PANEL	8	Lubrificante/Greasy	0

Profilo sensoriale/Sensory Profile

PARAMETRI VERIFICATI/RISULTATO VERIFICATO/CONTROLLED PARAMETERS/RESULT

FRUTTATO/FRUITED	FRUTTATO O FRUTTATO MEDIO	MATURO
CONCLUSIONE: FRUTTATO	AMARO	AMARO O AMARO MEDIO
PICCANTE: PICCANTE	NO	PICCANTE O PICCANTE MEDIO
FOSSIBILITÀ: SI	NO	NO
DEFETTI: NO	NO	NO

NOTE:

Il Responsabile delle prove/The Head of proof:

ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE PRODUTTORI OLIVICOLI
Via del Lavoro, 11
07100 Viterbo
Tel. +39 0761 807202
Fax +39 0761 803448
www.aito.it

BLEND (MEZZANE)

Prodotto dalle varietà di olivo Leccio Leccino .Oliveti situati nella valle di mezzane su una terra bianca calcarea. Indicato su insalate o piatti di carne.

CONOSCI IL TEAM



LORENZO FAVARI

CEO



**MARIA LUISA
ANTOLINI**

AMMINISTRAZIONE,
RESPONSABILE
COMUNICAZIONI

PREZZO A BOTTIGLIA

	GRIGNANO	BLEND D.O.P.	BLEND
BOTTIGLIA 250 ML	€ 10,00	€ 8,00	€ 8,00
BOTTIGLIA 500 ML	€ 14,00	€ 12,00	€ 12,00
BOTTIGLIA 750 ML	€ 18,00	€ 16,00	€ 16,00

PREZZO LATTA

	GRIGNANO	BLEND D.O.P.	BLEND
2LT	€ 36,00	€ 30,00	€ 30,00
3LT	€ 54,00	€ 45,00	€ 45,00
5 LT	€ 90,00	€ 75,00	€ 75,00