

SAN
DOMENICO



Organic olive growers

C'è un angolo
di Terra dove tutto
sa di natura.

THERE'S A CORNER OF THE WORLD WHERE
EVERYTHING TASTES LIKE NATURE





La nostra, una vocazione familiare.

THE FAMILY, THE VOCATION

Questa che vi raccontiamo è una storia di famiglia, che porta con sé un legame profondo, radicato tra le terre e gli ulivi dei Rubino. La nascita dell'azienda agricola è un percorso naturale, una narrazione che prosegue da tre generazioni ormai, prendendo da ognuna le cose migliori. All'inizio c'era nonno Michele. Poi sono arrivati i suoi figli e oggi i suoi nipoti, che si chiamano tutti e quattro come lui e che tra gli ulivi e l'olio ci sono cresciuti, maturando quella esperienza che oggi li contraddistingue. Il 1995 è l'anno della svolta, quando i 4 cugini, nonché componenti della società, decidono di investire sul biologico, con l'acquisizione di un terreno olivetato a Palo del Colle, una zona incontaminata, decisamente vocata a questa produzione di eccellenza. E' anche l'anno della conversione della produzione dell'olio, che diventa Bio e che ottiene anche la certificazione Ica.

The story we are about to tell is a family story, rooted down in a deep bond, among lands and olive trees of the Rubino's. The farm saw the first light immersed in a natural path, a natural story that has been going on for three generations now, taking the best things from each one. Grandpa Michele was the very first pioneer, then his sons and today his four grandchildren, whose name's Michele as well they all grew up among olive trees and oil, building the experience that takes its current shape up to our days. The year of change was 1995, when the 4 cousins, and members of the company as well, decide to invest in organic farming and acquire an olive grove land in Palo del Colle, an unspoiled area, perfectly suited to such excellence production. It is also the year of the conversion of oil production, which becomes organic and obtains the ICEA certification.

L' Extravergine di oliva Pugliese



APULIAN EXTRAVERGINE
OLIVE OIL

Siamo qui, nel **cuore della Puglia**,
tra le colline di Palo del Colle e Turi, in un angolo
di terra e di natura preziosa che guarda ad Oriente
e parla di Mediterraneo.

*Here we are - the heart of Apulia, between the hills
of Palo del Colle and Turi, in a wedge of land
and vibrant nature facing the East and
the Mediterranean.*





Immaginate distese di ulivi, pensate alla loro forza e alla loro bellezza, al fatto che sono radicati alla stessa terra da secoli e che da questa prendono nutrimento e vita.

Queste piante così rigogliose a noi riempiono lo sguardo tutti i giorni. La nostra azienda agricola infatti nasce tra 200 ettari di uliveti, di cui 70 dedicati esclusivamente alla coltivazione biologica.

Sono impianti tradizionali, alberi centenari, dai tronchi larghi e nodosi, attorcigliati e robusti. Consapevoli di questa ricchezza, cerchiamo di preservare ciò che la natura ci dona.

Just imagine: stretches of olive trees. Think of their strength and beauty, the fact they have been rooted in the same land over centuries providing them nourishment and life. Every day these luxuriant plants fill our eyes with their beauty our farm is in fact born between 200 hectares of olive groves, 70 of which exclusively dedicated to organic farming. Traditional plants, centuries-old trees, with wide and gnarled, twisted and robust trunks. We try to preserve what nature gives us, we are aware of such wealth and because of that, we drive plowing down as much as possible to avoid unbalancing the land conditions.

Dalle distese di uliveti, un olio buono



FROM SWATHES OF OLIVE GROVE,
A GREAT OIL







Il nostro olio, dettagli di qualità.

Dalle terre al frantoio di Turi il passo è breve. E anche la lavorazione delle olive avviene in tempi assai rapidi nell'arco delle 12 ore dalla raccolta, è per questo motivo che le olive profumano ancora di più, la loro freschezza viene preservata regalando all'olio un sapore ancora più buono.

OUR OIL, QUALITY DETAILS

There's a small step only from the lands to the olive mill of Turi. The olive processing takes place within a very short time too, within 12 hours from harvesting which is why olives have an even more strong smell and their freshness is preserved giving the oil an even better flavour.



*Ci prendiamo cura
delle nostre olive*

*We take care of
our olives*

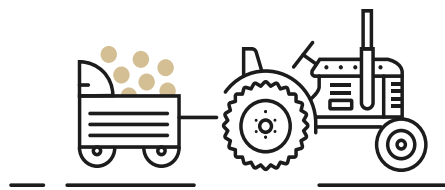


*Imbottigliamo l'olio secondo
tutte le norme vigenti*

*We bottle the oil in compliance
with all applicable regulations*

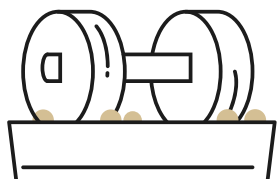
*Le raccogliamo
e trasportiamo
con amore*

*We harvest and transport
them with love*



*Lo imballiamo
con attenzione*

*Our products are
carefully packaged*



*Le nostre olive sono premute a
freddo esclusivamente tramite
procedimento meccanico*

*Our olives are extracted by cold
pressing using mechanical processing*



*Tutto il gusto del nostro
olio sulla tua tavola*

*All the taste of our oil
on your table*

Il nostro olio extravergine



OUR EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL





Olio extra vergine di oliva

CONVENZIONALE

CONVENTIONAL

Extravirgin olive oil



500 ml | 250 ml

Olio extra vergine di oliva

BIOLOGICO

ORGANIC

Extravirgin olive oil



500 ml | 250 ml

Il nostro olio biologico aromatizzato

Our Organic Flavored oil



Non c'è una sola idea di gusto. Ce ne sono tante, tutte da assaporare e tutte all'insegna della qualità dell'extravergine biologico. Da questa consapevolezza nasce la linea "Aromi San Domenico, sfiziosi condimenti di olio biologico arricchiti tramite infusione di essenze di prodotti freschi e biologici. Scoprite pure il piccante del peperoncino, il sapore agrumato del limone, quello del rosmarino. Lasciatevi ancora stuzzicare dall'abbinamento accattivante di aglio e peperoncino o il profumo di freschezza dello zenzero. Perché a volte basta poco, anche solo qualche goccia, per dare carattere e un tocco di brio ad un vostro piatto.



Peperoncino

PRODOTTO ITALIANO

SAN
DOMENICO



CONDIMENTO
a base di olio
extravergine di oliva

BIOLOGICO

250 ml

Zinzero

PRODOTTO ITALIANO

SAN
DOMENICO



CONDIMENTO
a base di olio
extravergine di oliva

BIOLOGICO

250 ml

Rosmarino

PRODOTTO ITALIANO

SAN
DOMENICO



CONDIMENTO
a base di olio
extravergine di oliva

BIOLOGICO

250 ml

Limone

PRODOTTO ITALIANO

SAN
DOMENICO



CONDIMENTO
a base di olio
extravergine di oliva

BIOLOGICO

250 ml

Olio e peperoncino

PRODOTTO ITALIANO

SAN
DOMENICO



CONDIMENTO
a base di olio
extravergine di oliva

BIOLOGICO

250 ml

Olio

PRODOTTO ITALIANO

SAN
DOMENICO



CONDIMENTO
a base di olio
extravergine di oliva

BIOLOGICO

250 ml

Olio extra vergine di oliva biologico
infuso al

Rosmarino

Organic Extravirgin olive oil
flavored by

ROSMERY



250 ml

Olio extra vergine di oliva biologico
infuso al

Limone

Organic extravirgin olive oil
flavored by

LEMON



250 ml

Olio extra vergine di oliva biologico
infuso al

Zenzero

Organic extravirgin olive oil
flavored by

GINGER



250 ml

Olio extra vergine di oliva biologico
infuso al

Aglione

Organic Extravirgin olive oil
flavored by

GARLIC



250 ml

Olio extra vergine di oliva biologico
infuso al

Peperoncino

Organic extravirgin olive oil
flavored by

HOT CHILI PEPPER



250 ml

Olio extra vergine di oliva biologico
infuso al

Aglione e Peperoncino

Organic Extravirgin olive oil
flavored by

GARLIC AND HOT CHILI PEPPER



250 ml

Estratto a freddo

PRODOTTO ITALIANO



SAN
DOMENICO

500 ml

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Olio extra vergine di oliva

Lattina

Extravirgin olive oil
CAN



■ Convenzionale

1 litro
3 litri
5 litri

■ Biologico

1 litro
3 litri

Scatole regalo

GIFT BOX



2 x 500 ml

3 x 250 ml



WWW.SANDOMENICOBIO.COM



SAN DOMENICO S.R.L VIA RUTIGLIANO, 12 | 70010 TURI (BA)

T +39 080.8912422 | **F** +39 080.8911351

www.sandomenicobio.com

