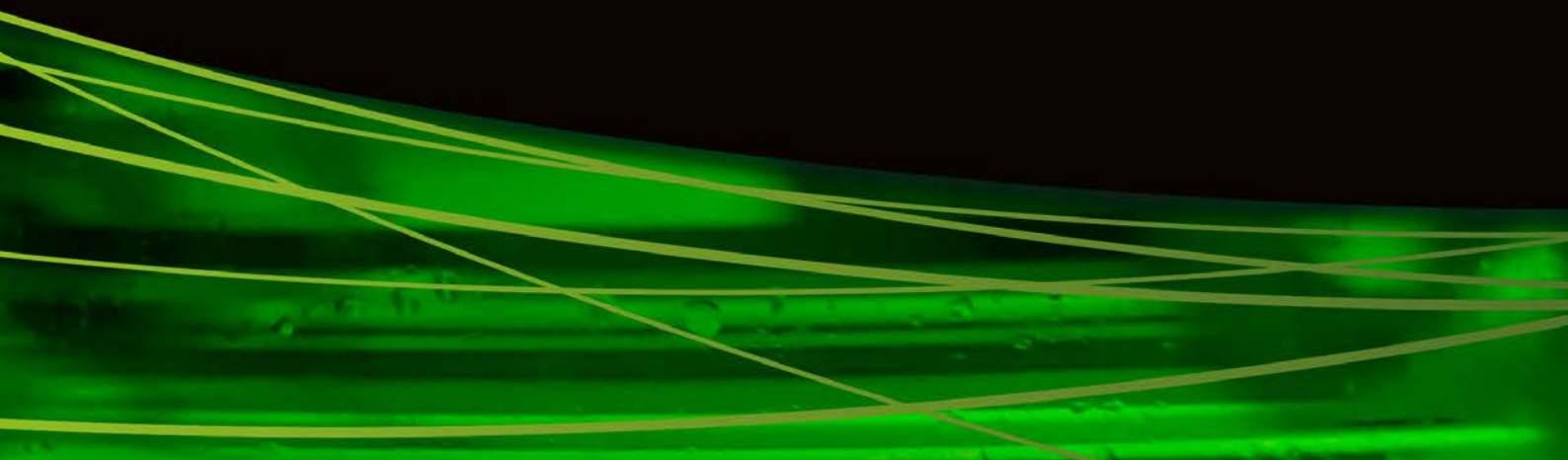




**QUATTROCIOCCHI**

Catalogo prodotti  
Olio





# QUATTROCIOCCHI



## L'AZIENDA

L'Azienda Agricola Biologica "Quattrociocchi Americo" fonda le sue radici lontano nel tempo. La storia di questa impresa familiare inizia già a metà dell'Ottocento, nel cuore dell'antica Ciociaria ad Alatri, terra dei Ciclopi, a metà strada tra Roma e Napoli. E' qui che il susseguirsi di generazioni di agricoltori hanno man mano focalizzato la propria attività nella coltivazione di olive e nella loro trasformazione in quello che ormai tutti riconoscono essere l' Oro verde. E' anche dal territorio, infatti, oltre che dalla passione familiare tramandata nei secoli, che derivano la genuinità e l'esclusività di queste produzioni che hanno portato a conseguire negli ultimi dieci anni risultati e riconoscimenti tra i più importanti in Italia e nel mondo. Nel corso del Novecento è stata avviata la progressiva trasformazione da struttura a conduzione familiare con produzioni relativamente contenute, in una vera e propria attività imprenditoriale altamente professionalizzata, che ha permesso negli anni di raggiungere livelli di produzione di medio-alta entità senza mai perdere, però, la propria vocazione locale basata sull'amore per la terra e i suoi prodotti. La vera svolta, però, arriva a cavallo tra i due secoli ed in particolare nei primi anni Duemila, quando Americo Quattrociocchi assume in prima persona la conduzione dell'intera azienda di famiglia portandola, nel giro di neanche 15 anni, all'espansione in tutto il territorio nazionale prima, ed in Europa e nel mondo poi. E' così che, oggi, il marchio Quattrociocchi Americo è conosciuto in circa 50 Paesi stranieri dove sono apprezzati i suoi prodotti, che non sono più solamente l'olio Extravergine di Oliva e i suoi derivati ma anche olii aromatizzati, conserve, ortaggi sott'olio, sughi e marmellate, anche frutto della ricerca e della riscoperta di ricette della tradizione locale. Il perfetto mix di competenze specifiche sulla materia e spirito imprenditoriale è il binomio vincente che ha permesso all'azienda di diventare un vero punto di riferimento per l'intero settore olivicolo e agricolo nel mondo. I suoi prodotti provengono, oggi, da produzioni biologiche e non, situate in terreni dislocati, oltre che in Ciociaria, anche sulle assolate colline in provincia di Latina, affacciate sul Mar Tirreno. L'azienda Quattrociocchi ha collezionato negli ultimi anni numerosi riconoscimenti, per la sua costante partecipazione ai migliori concorsi oleari nazionali e internazionali, quali: Premio Internazionale "Biol Prize" come miglior Olio Biologico del Mondo, Premio nazionale "Ercole Olivario", Premio Internazionale "Sol d'Oro", Premio Internazionale "Armonia", Premio Internazionale "Der Feinschmecker", Premio nazionale "Orciolo d'Oro", Premio Nazionale "Terre di Cicerone", Premio Regionale "Orii del Lazio", Premio nazionale "Montiferru", Premio Internazionale "NYOOC", Premio Internazionale "Olive Oil Japan", Premio Nazionale "Oro d'Italia", Premio Internazionale "Olio Capitale", Premio Internazionale "Leone d'Oro", Premio Internazionale "AVPA Paris", Premio Internazionale "AIPO d'Argento", Premio Internazionale "Bio-Cordoba", Premio Internazionale "Joop Japan", Tre Foglie "Gambero Rosso", riconoscimento "Slow Food", e altri. Nel 2011, 2013, 2014 è stato insignito del premio di Miglior Olio di Oliva al Mondo e nel 2018 come Miglior azienda nel Mondo, dalla più importate associazione di categoria riconosciuta a livello internazionale: il Flos Olei.

## THE FARM

The "Quattrociocchi Americo" organic farm has long rooted origins. The history of this family company started in the middle of the nineteenth century in the heart of the Ciociaria and Altri regions, "The Lands of Cyclops", in the middle way between Rome and Naples. This is the place where then next generation of farmers have focused their activities in growing olives and transforming them into the so called "Green Gold".

In this territory the family passion transmitted through the century derived into the genuine and exclusive products that have received in the last ten years so many recognitions including the most important awards from Italy and the world.

The twentieth century has witnessed the progressive transformation of a family structure – with a relatively small production – into a highly professional true entrepreneurial activity which has allowed the farm in these years to achieve middle-high production levels without losing its own local essence based on the love to the land and to its products. However, the true turning point, arrived after two centuries and particularly during the first years of the twenty-first century, when Americo Quattrociocchi assumed the wheel of the whole family company and lead it – in about 15 years – to a full expansion, first in Italy and Europe and later to the rest of the world.

That is how, today, the Americo Quattrociocchi brand is known in about 50 foreign countries where its products are appreciated, not only for its Extra Virgin Olive Oil and its derivatives, but also due to its flavored oils, preserves, vegetables in oil, sauces and jams, which are also the result of research and rediscovery of local traditional recipes. The perfect mix of specific competence in this field and the entrepreneurial spirit are a winning formula that has allowed the company to turn into a true reference point for the whole olive and farming sector in the world

Today, its products come from biological and non-biological productions, located in different land areas, as well as in Ciociaria, on the sunny hills in the province of Latina, overlooking the Tyrrhenian Sea. The Quattrociocchi company has received in recent years several awards due to its constant participation in the best national and international farming competitions, such as: the "Biol Prize" International Award for the best World Organic Oil, the "Ercole Olivario" National Award, the "Sol d'Oro" International Award, the "Armonia" International Award, the "Der Feinschmecker" International Award, the "Orciolo d'Oro" National Award, the "Terre di Cicerone" National Award, the "Orii del Lazio" Regional Award, the "Montiferru" National Award, the "NYOOC" International Award, the "Olive Oil Japan" International Award, the "Oro d'Italia" National Award, the "Olio Capitale" International Award, the "Leone d'Oro" International Award, the "AVPA Paris" International Award, the "AIPO d'Argento" International Award, the "Bio-Cordoba" International Award, Three leaves "Gambero Rosso", "Slow Food" Award, and others. In 2011, 2013 and 2014 it received the award to the Best World Olive Oil and in 2018 it was recognized as the Best Company in the World by the most internationally recognized category association: Flos Olei.



La Certificazione Biologica, oltre ad assicurare la rintracciabilità delle materie prime e dei prodotti finiti, realizzati assecondando e valorizzando le risorse locali e nel pieno rispetto della biodiversità ambientale, attesta il mancato utilizzo di coloranti di sintesi, additivi non blandi e di qualsiasi ingrediente ottenuto o derivato da OGM. I prodotti Quattrociocchi Biologici certificati sono garanzia di qualità di prodotto e tutela del consumatore.

*In addition to ensuring the traceability of raw materials and finished products, made favoring and enhancing the local resources while fully respecting the environmental biodiversity, organic certification also attests the non-use of synthetic dyes, strong additives and any ingredient obtained or derived from GMOs. Quattrociocchi certified organic products are a guarantee of product quality and consumer protection.*



Olio di Roma IGP è la massima espressione del territorio e delle tradizioni locali, promuovendo allo stesso tempo la biodiversità e l'agricoltura sostenibile. Per ottenere la denominazione IGP, l'olio deve essere prodotto, trasformato e confezionato in una specifica area geografica, deve possedere determinate caratteristiche strettamente legate al territorio di provenienza. L'intera filiera di produzione viene sottoposta a controlli rigorosi stabiliti dal disciplinare e deve rispettare una serie di criteri per garantirne la qualità, l'origine e l'autenticità.

*Olio di Roma IGP is the highest expression of the territory and local traditions, promoting both biodiversity and sustainable agriculture. To obtain the IGP designation, the oil must be produced, processed and packaged in a specific geographical area, must have certain characteristics closely linked to the territory of origin. The entire production chain is subject to strict controls established by the specification and must comply with a number of criteria to ensure its quality, origin and authenticity.*



OLIO  
EXTRAVERGINE  
DI OLIVA

*EXTRA VIRGIN  
OLIVE OIL*



**Cultivar:** Itrana  
**Altitudine:** Collina e Montagna (500m/800m s.l.m.)  
**Terreno:** Ghiaioso  
**Sistema d'allevamento:** Vaso policonico  
**Sesto d'impianto:** 6 x 6  
**Raccolta:** Brucatura a mano  
**Molitura:** Olive raccolte e molite giornalmente nel frantoio di proprietà.  
**Estrazione:** Ciclo continuo 2 fasi a freddo.

**Pro ilo sensoriale:**

Verde intenso, limpido; al naso è deciso e avvolgente, ricco di sentori fruttati di pomodoro di media maturità, banana e mela bianca, affiancati da note aromatiche di basilico, menta e prezzemolo. Robusto e fine al palato, sa di lattuga e sedano. Amaro potente e piccante spiccato. Ideale su antipasti di polpo, carpaccio di tonno, funghi porcini arrosto, insalate di carciofi, pas-sati di lenticchie, primi piatti con salsiccia, pesce azzurro gratinato, agnello alla griglia, carni rosse in tartare, formaggi di media stagionatura.

**Cultivar:** Own farming  
**Altitude:** Hill and Mountain (500m/800m a.s.l.)  
**Land:** Pebbly  
**Cultivation system:** Polyconic Vase  
**Planting Layout:** 6 x 6  
**Harvest:** Hand Picking  
**Milling:** Olives picked and milled daily in the farm's oil mill.  
**Extraction:** Amenduni cold pressed by continuous cycle.

**Sensory profile:**

An intense and clear golden green colour with warm yellow reflections. Its aroma is definite and rotund, rich in fruity hints of medium ripe tomato, banana and white apple, together with aromatic notes of basil, mint and parsley. Its taste is robust and fine, with a flavour of lettuce and celery. Bitterness is strong and pungency is distinct. It would be ideal on octopus appetizers, tuna carpaccio, roasted porcini mushrooms, artichoke salades, lentil purée, pasta whit sausages, blue fish au gratin, grilled lamb, red meat tartare, medium mature cheese.

**Formati disponibili**

**Bottiglia:** 100ml - 250ml - 500ml  
**Bag in Box:** 3L - 5L  
**Lattina:** 500ml - 1L -3L - 5L

**Available formats**

**Bottle:** 100ml (3,52 fl. oz.) - 250ml (8,8 fl. oz.) - 500ml (16,91 fl.oz.)  
**Bag in Box:** 3L (101,44 fl.oz.) 5L (169,07 fl.oz)  
**Can:** 500ml (16,91 fl.oz.) - 1L (33,81 fl.oz.)



# OLIVASTRO

QUATTROCIOCCHI



# SUPERBO

QUATTROCIOCCHI

**Cultivar:** Moraiolo  
**Altitudine:** Collina e Montagna (200m/500m s.l.m.)  
**Terreno:** Ghiaioso  
**Sistema d'allevamento:** Vaso policonico  
**Sesto d'impianto:** 6 x 6  
**Raccolta:** Brucatura a mano  
**Molitura:** Olive raccolte e molite giornalmente nel frantoio di proprietà.  
**Estrazione:** Ciclo continuo 2 fasi a freddo.

**Pro ilo sensoriale:**

Alla vista è di un bel verde limpido con caldi riflessi dorati. Al naso è deciso e avvolgente, con un fruttato di oliva verde di media intensità, dove sentori di erba falciata e foglia di ulivo sono accompagnati ad eleganti note vegetali di cardo di campo, carciofo, mandorla amara e lattuga. Deciso e ricco nelle note vegetali di erbe officinali con amaro e piccante prepotenti e ben dosati. Ideale su antipasti di funghi porcini, bruschette con pomodoro, insalate di tonno, marinate di polpo, zuppe di fagioli, pesce spada ai ferri, carni rosse o nere alla brace e formaggi stagionati.

**Cultivar:** Own farming  
**Altitude:** Hill and Mountain (200m/500m a.s.l.)  
**Land:** Pebbly  
**Cultivation system:** Polyconic Vase  
**Planting Layout:** 6 x 6  
**Harvest:** Hand Picking  
**Milling:** Olives picked and milled daily in the farm's oil mill.  
**Extraction:** Amenduni cold pressed by continuous cycle.

**Sensory profile:**

*It appears as a clear green colour with gold reflections. The scent is involving and captivating, with an outcome of green olive with medium intensity, which smells like cut grass and olive leaves are followed by elegant notes of cardoon, artichoke, bitter almond and lettuce. Strong and rich in its vegetables notes of medical herbs with a heavy and well dosed bitter and spicy taste. It is ideal for porcini mushrooms, tomato's bruschetta, tuna salad, octopus marinades, starters but also for bean soups, grilled swordfish, red or black grilled meat and seasoned cheeses.*

**Formati disponibili**

**Bottiglia:** 100ml - 250ml - 500ml

**Bag in Box:** 3L - 5L

**Lattina:** 500ml - 1L - 3L - 5L

**Available formats**

**Bottle:** 100ml (3,52 fl. oz.) - 250ml (8,8 fl. oz.) - 500ml (16,91 fl. oz.)

**Bag in Box:** 3L (101,44 fl.oz.) 5L (169,07 fl.oz)

**Can:** 500ml (16,91 fl.oz.) - 1L (33,81 fl.oz.)

**Cultivar:** Leccino  
**Altitudine:** Collina (150m s.l.m.)  
**Terreno:** Ghiaioso  
**Sistema d'allevamento:** Vaso policonico  
**Sesto d'impianto:** 6 x 6  
**Raccolta:** Brucatura a mano  
**Molitura:** Olive raccolte e molite giornalmente nel frantoio di proprietà.  
**Estrazione:** Ciclo continuo 2 fasi a freddo.

**Pro ilo sensoriale:**

Alla vista è di colore giallo dorato intenso con leggere sfumature verdi, limpido. Al naso è ampio ed elegante, con spiccati sentori vegetali di carciofo e cicoria, arricchiti da note aromatiche di basilico e mentuccia. Al gusto è fine e avvolgente, dotato di toni di lattuga, pepe nero e decisa mandorla dolce in chiusura. Amaro e piccante armonici. Perfetto accompagnamento per antipasti di fagioli, carpaccio di salmone, insalate di farro, risotto con carciofi, pesci ai ferri, seppie alla piastra, marinate di trota, passati di verdure, primi piatti con crostacei, pesci bolliti, tartare di orata, formaggi freschi a pasta molle, biscotti da forno.

**Cultivar:** Own farming  
**Altitude:** Hill (150m a.s.l.)  
**Land:** Pebbly  
**Cultivation system:** Polyconic Vase  
**Planting Layout:** 6 x 6  
**Harvest:** Hand Picking  
**Milling:** Olives picked and milled daily in the farm's oil mill.  
**Extraction:** Amenduni cold pressed by continuous cycle.

**Sensory profile:**

*It reveals an intense golden yellow colour with light green shades. It results wide and elegant, with smells of artichoke and chicory, enriched with fra-grant notes of basil and roman mint. Taste is refined and enchanting, with tones of lettuce, black pepper, and in the end a decisive taste of sweet almond. Bitter and spicy tastes are both harmonious. Ideal beans or salmone carpaccio, spelt salad starter and artichokes risotto with artichoke, grilled fish, trout marinade, vegetables puree, shellfish first courses, boiled fish, fresh cheeses and baked biscuits.*

**Formati disponibili**

**Bottiglia:** 100ml - 250ml - 500ml

**Bag in Box:** 3L - 5L

**Lattina:** 500ml - 1L - 3L - 5L

**Available formats**

**Bottle:** 100ml (3,52 fl. oz.) - 250ml (8,8 fl. oz.) - 500ml (16,91 fl. oz.)

**Bag in Box:** 3L (101,44 fl. oz.) 5L (169,07 fl. oz.)

**Can:** 500ml (16,91 fl. oz.) - 1L (33,81 fl. oz.)



# DELICATO

QUATTROCIOCCHI



# CLASSICO

QUATTROCIOCCHI

**Cultivar:** Blend Itrana e Moraiolo  
**Altitudine:** Collina e Montagna (150m/600m s.l.m.)  
**Terreno:** Ghiaioso  
**Sistema d'allevamento:** Vaso policonico  
**Sesto d'impianto:** 6 x 6  
**Raccolta:** Brucatura a mano  
**Molitura:** Olive raccolte e molite giornalmente nel frantoio di proprietà.  
**Estrazione:** Ciclo continuo 2 fasi a freddo.

**Profilo sensoriale:**

Alla vista appare di un bel colore giallo dorato intenso con delicate nuance verdi, limpido. Al naso è deciso e avvolgente, dotato di note di pomodoro di media maturità, sedano e pepe nero, cui si aggiungono ampi sentori vegetali di carciofo, lattuga e cicoria. In bocca è elegante, con toni di erbe officinali, menta, basilico e salvia in evidenza. Amaro e piccante equilibrati. Perfetto accompagnamento per antipasti di legumi, insalate di ceci, marinate di ricciola, patate al cartoccio, passati di orzo, cous cous di verdure, crostacei in guazzetto, molluschi gratinati, pollame o carni di agnello al forno, formaggi caprini.

**Cultivar:** Blend of our own cultivars  
**Altitude:** Hill and Mountain (150m/600m a.s.l.)  
**Land:** Pebbly  
**Cultivation system:** Polyconic Vase  
**Planting Layout:** 6 x 6  
**Harvest:** Hand Picking  
**Milling:** Olives picked and milled daily in the farm's oil mill  
**Extraction:** Amenduni cold pressed by continuous cycle.

**Sensory profile:**

To the eyes the oil has a beautiful intense golden yellow colour with delicate green shades, very clear. The scent is involving and captivating, it is endowed with notes of tomato of medium maturity, celery and black pepper, to which is added a broad vegetable sensation of artichokes, lettuce and chicory. The taste is elegant, with medical herbs, mint, basil and sage are in evidence. Bitterness and spiciness are well balanced. Ideal for antipasti, chickpeas salad, yellowtail fish marinades, jacket potatoes, barley sauces, cous cous of vegetables, casserole of crustaceans, molluscs au gratin, baked poultry or lamb, goat's cheese.

**Formati disponibili**

**Bottiglia:** 100ml - 250ml - 500ml  
**Bag in Box:** 3L - 5L  
**Lattina:** 500ml - 1L - 3L - 5L

**Available formats**

**Bottle:** 100ml (3,52 fl. oz.) - 250ml (8,8 fl. oz.) - 500ml (16,91 fl. oz.)  
**Bag in Box:** 3L (101,44 fl. oz.) 5L (169,07 fl. oz.)  
**Can:** 500ml (16,91 fl. oz.) - 1L (33,81 fl. oz.)





# QUATTROCIOCCHI



## Perchè la scelta del bag in box

Il Bag in Box è una delle migliori soluzioni per il confezionamento degli alimenti in quanto protegge bene dalla luce, dal calore e dall'aria che sono anche i principali nemici dell'Olio Extravergine, in questo modo si conservano al meglio le caratteristiche organolettiche di questo prezioso alimento. Oltre i vantaggi per un'ottima conservazione del prodotto, il bag in box permette di utilizzare la quantità necessaria senza sprechi inutili, con il sistema della spillatura attraverso il rubinetto in dotazione con la sacca.

*The Bag in Box is one of the best solutions for food packaging as it protects well from light, heat and air that are also the main enemies of Extra Virgin Oil, in this way the organoleptic characteristics and precious elements of this valuable product will be better preserved. Besides to the advantages for excellent preservation of the product, the bag in the box allows you to use the necessary amount without unnecessary waste, with the tapping system of through the tap supplied with the bag.*



### Formati disponibili

#### Bag in box 5L

Conservazione 18 mesi  
Pezzi per cartone 4

#### Bag in box 3L

Conservazione 18 mesi  
Pezzi per cartone 4

### Available formats

#### Bag in Box 169.07 FL. oz.

Schelf life 18 months  
Pieces per carton 4

#### Bag in Box 101.44 FL. oz.

Schelf life 18 months  
Pieces per carton 4

# OLI AROMATIZZATI

Gli Oli Aromatizzati sono prodotti con l'Olio Extra-vergine di Oliva Quattrociocchi. L'aroma di questi oli si ottiene dalla molitura contemporanea delle olive con gli agrumi o le spezie.

Ogni aroma è il prodotto di metodi di lavorazione che rispettano la tradizione e l'alta qualità, tutto per un alimento Biologico sano.

## FLAVORED OIL

*Flavoured Oils are made with Quattrociocchi's Extra Virgin Olive Oil. The essential characteristic of this oil is that the aroma is obtained from simultaneous milling of the olives with citruses or with spices. Each Flavoured Oil is the product of working methods which respect both tradition and high quality, everything for an Organic and healthy product.*





Condimento Biologico al Peperoncino

*Organic Extra Virgin Olive Oil  
Hot Pepper flavored*

---



Condimento Biologico al Limone

*Organic Extra Virgin Olive Oil  
Lemon flavored*

---



Condimento Biologico al Basilico

*Organic Extra Virgin Olive Oil  
Basil flavored*

---





**Condimento Biologico all'Arancia**

*Organic Extra Virgin Olive Oil  
Orange flavored*

---



**Condimento Biologico  
all'Aglio e Peperoncino**

*Organic Extra Virgin Olive Oil  
Garlic and Hot Pepper flavored*

---



**Condimento Biologico al Rosmarino**

*Organic Extra Virgin Olive Oil  
Rosemary flavored*

---





**Condimento ai Funghi Porcini**

*Extra Virgin Olive Oil  
Porcini Mushrooms flavored*

---



**Condimento Biologico alla Salvia**

*Organic Extra Virgin Olive Oil  
Sage flavored*

---



**Condimento Biologico all'Origano**

*Organic Extra Virgin Olive Oil  
Origan flavored*

---





**Condimento Biologico all'Aglio**

***Organic Extra Virgin Olive Oil  
Garlic flavored***

---



**Condimento al Tartufo bianco**

***Extra Virgin Olive Oil  
Truffle flavored***

---



**Condimento Biologico allo Zenzero**

***Organic Extra Virgin Olive Oil  
Ginger flavored***

---



**Formati disponibili  
Available formats**

---

**Bottiglia 250ml**  
Conservazione 18 mesi

**Bottle 8.45 fl. oz.**  
Shelf life 18 months

P.z per cartone 12  
Cartoni per pallet 120

Pieces per carton 12  
Cartons for pallet 120

**Bottiglia 100ml**  
Conservazione 18 mesi

**Bottle format 3.38 fl. oz.**  
Shelf life 18 months

P.z per cartone 45  
Cartoni per pallet 80

Pieces per carton 45  
Cartons for pallet 80



**QUATTROCIOCCHI**

Catalogo prodotti  
Le Specialità



# QUATTROCIOCCHI



## L'AZIENDA

L'Azienda Agricola Biologica "Quattrociocchi Americo" fonda le sue radici lontano nel tempo. La storia di questa impresa familiare inizia già a metà dell'Ottocento, nel cuore dell'antica Ciociaria ad Alatri, terra dei Ciclopi, a metà strada tra Roma e Napoli. E' qui che il susseguirsi di generazioni di agricoltori hanno man mano focalizzato la propria attività nella coltivazione di olive e nella loro trasformazione in quello che ormai tutti riconoscono essere l' Oro verde. E' anche dal territorio, infatti, oltre che dalla passione familiare tramandata nei secoli, che derivano la genuinità e l'esclusività di queste produzioni che hanno portato a conseguire negli ultimi dieci anni risultati e riconoscimenti tra i più importanti in Italia e nel mondo. Nel corso del Novecento è stata avviata la progressiva trasformazione da struttura a conduzione familiare con produzioni relativamente contenute, in una vera e propria attività imprenditoriale altamente professionalizzata, che ha permesso negli anni di raggiungere livelli di produzione di medio-alta entità senza mai perdere, però, la propria vocazione locale basata sull'amore per la terra e i suoi prodotti. La vera svolta, però, arriva a cavallo tra i due secoli ed in particolare nei primi anni Duemila, quando Americo Quattrociocchi assume in prima persona la conduzione dell'intera azienda di famiglia portandola, nel giro di neanche 15 anni, all'espansione in tutto il territorio nazionale prima, ed in Europa e nel mondo poi. E' così che, oggi, il marchio Quattrociocchi Americo è conosciuto in circa 50 Paesi stranieri dove sono apprezzati i suoi prodotti, che non sono più solamente l'olio Extravergine di Oliva e i suoi derivati ma anche olii aromatizzati, conserve, ortaggi sott'olio, sughi e marmellate, anche frutto della ricerca e della riscoperta di ricette della tradizione locale. Il perfetto mix di competenze specifiche sulla materia e spirito imprenditoriale è il binomio vincente che ha permesso all'azienda di diventare un vero punto di riferimento per l'intero settore olivicolo e agricolo nel mondo. I suoi prodotti provengono, oggi, da produzioni biologiche e non, situate in terreni dislocati, oltre che in Ciociaria, anche sulle assolate colline in provincia di Latina, affacciate sul Mar Tirreno. L'azienda Quattrociocchi ha collezionato negli ultimi anni numerosi riconoscimenti, per la sua costante partecipazione ai migliori concorsi oleari nazionali e internazionali, quali: Premio Internazionale "Biol Prize" come miglior Olio Biologico del Mondo, Premio nazionale "Ercole Olivario", Premio Internazionale "Sol d'Oro", Premio Internazionale "Armonia", Premio Internazionale "Der Feinschmecker", Premio nazionale "Orciolo d'Oro", Premio Nazionale "Terre di Cicerone", Premio Regionale "Orii del Lazio", Premio nazionale "Montiferru", Premio Internazionale "NYOOC", Premio Internazionale "Olive Oil Japan", Premio Nazionale "Oro d'Italia", Premio Internazionale "Olio Capitale", Premio Internazionale "Leone d'Oro", Premio Internazionale "AVPA Paris", Premio Internazionale "AIPO d'Argento", Premio Internazionale "Bio-Cordoba", Premio Internazionale "Joop Japan", Tre Foglie "Gambero Rosso", riconoscimento "Slow Food", e altri. Nel 2011, 2013, 2014 è stato insignito del premio di Miglior Olio di Oliva al Mondo e nel 2018 come Miglior azienda nel Mondo, dalla più importate associazione di categoria riconosciuta a livello internazionale: il Flos Olei.

## THE FARM

The "Quattrociocchi Americo" organic farm has long rooted origins. The history of this family company started in the middle of the nineteenth century in the heart of the Ciociaria and Altri regions, "The Lands of Cyclops", in the middle way between Rome and Naples. This is the place where then next generation of farmers have focused their activities in growing olives and transforming them into the so called "Green Gold".

In this territory the family passion transmitted through the century derived into the genuine and exclusive products that have received in the last ten years so many recognitions including the most important awards from Italy and the world.

The twentieth century has witnessed the progressive transformation of a family structure – with a relatively small production – into a highly professional true entrepreneurial activity which has allowed the farm in these years to achieve middle-high production levels without losing its own local essence based on the love to the land and to its products. However, the true turning point, arrived after two centuries and particularly during the first years of the twenty-first century, when Americo Quattrociocchi assumed the wheel of the whole family company and lead it – in about 15 years – to a full expansion, first in Italy and Europe and later to the rest of the world.

That is how, today, the Americo Quattrociocchi brand is known in about 50 foreign countries where its products are appreciated, not only for its Extra Virgin Olive Oil and its derivatives, but also due to its flavored oils, preserves, vegetables in oil, sauces and jams, which are also the result of research and rediscovery of local traditional recipes. The perfect mix of specific competence in this field and the entrepreneurial spirit are a winning formula that has allowed the company to turn into a true reference point for the whole olive and farming sector in the world

Today, its products come from biological and non-biological productions, located in different land areas, as well as in Ciociaria, on the sunny hills in the province of Latina, overlooking the Tyrrhenian Sea. The Quattrociocchi company has received in recent years several awards due to its constant participation in the best national and international farming competitions, such as: the "Biol Prize" International Award for the best World Organic Oil, the "Ercole Olivario" National Award, the "Sol d'Oro" International Award, the "Armonia" International Award, the "Der Feinschmecker" International Award, the "Orciolo d'Oro" National Award, the "Terre di Cicerone" National Award, the "Orii del Lazio" Regional Award, the "Montiferru" National Award, the "NYOOC" International Award, the "Olive Oil Japan" International Award, the "Oro d'Italia" National Award, the "Olio Capitale" International Award, the "Leone d'Oro" International Award, the "AVPA Paris" International Award, the "AIPO d'Argento" International Award, the "Bio-Cordoba" International Award, Three leaves "Gambero Rosso", "Slow Food" Award, and others. In 2011, 2013 and 2014 it received the award to the Best World Olive Oil and in 2018 it was recognized as the Best Company in the World by the most internationally recognized category association: Flos Olei.





La Certificazione Biologica, oltre ad assicurare la rintracciabilità delle materie prime e dei prodotti finiti, realizzati assecondando e valorizzando le risorse locali e nel pieno rispetto della biodiversità ambientale, attesta il mancato utilizzo di coloranti di sintesi, additivi non blandi e di qualsiasi ingrediente ottenuto o derivato da OGM. I prodotti Quattrociocchi Biologici certificati sono garanzia di qualità di prodotto e tutela del consumatore.

*In addition to ensuring the traceability of raw materials and finished products, made favoring and enhancing the local resources while fully respecting the environmental biodiversity, organic certification also attests the non-use of synthetic dyes, strong additives and any ingredient obtained or derived from GMOs. Quattrociocchi certified organic products are a guarantee of product quality and consumer protection.*



Olio di Roma IGP è la massima espressione del territorio e delle tradizioni locali, promuovendo allo stesso tempo la biodiversità e l'agricoltura sostenibile. Per ottenere la denominazione IGP, l'olio deve essere prodotto, trasformato e confezionato in una specifica area geografica, deve possedere determinate caratteristiche strettamente legate al territorio di provenienza. L'intera filiera di produzione viene sottoposta a controlli rigorosi stabiliti dal disciplinare e deve rispettare una serie di criteri per garantirne la qualità, l'origine e l'autenticità.

*Olio di Roma IGP is the highest expression of the territory and local traditions, promoting both biodiversity and sustainable agriculture. To obtain the IGP designation, the oil must be produced, processed and packaged in a specific geographical area, must have certain characteristics closely linked to the territory of origin. The entire production chain is subject to strict controls established by the specification and must comply with a number of criteria to ensure its quality, origin and authenticity.*



## OLIVE

Oltre alla produzione dell'olio, le olive vengono lavorate in salamoia al naturale, o condite con Olio Extravergine di Oliva, peperoncino, e semi di finocchio, mantenendo l'elevata qualità del prodotto in ogni suo passaggio di lavorazione.

## OLIVES

*Apart from oil production, olives are processed in natural brine, or flavoured with Extra Virgin Olive Oil, chili pepper, fennel seeds, keeping the high quality product level in each production step of the production.*





Prodotto disponibile  
anche biologico  
*Product available  
organic also*

**Olive verdi in salamoia**

***Green olives in brine***



Prodotto disponibile  
anche biologico  
*Product available  
organic also*

**Olive nere in salamoia**

***Black olives in brine***



**Olive verdi dolci in salamoia**

***Sweet green olives in brine***



**Olive verdi giganti in salamoia**

***Giant green olives in brine***





**Olive verdi dolci denocciolate in salamoia**  
*Pitted sweet green olives in brine*



Prodotto disponibile  
 anche biologico  
 Product available  
 organic also

**Olive verdi schiacciate condite**  
*in Olio Extravergine di Oliva*

**Crushed green olives**  
*in Extra Virgin Olive Oil*



Prodotto disponibile  
 anche biologico  
 Product available  
 organic also

**Olive nere grinze condite**  
*in Olio Extravergine di Oliva*

**Dressed black wrinkled**  
*in Extra Virgin Olive Oil*



**Formati disponibili**  
*Available formats*

**Olive in salamoia/Olives in brine**

**Vaso - Peso netto**  
*Jar size - Net weight*

350g/12,35 oz  
 580g/20,46 oz  
 1700g/60 oz  
 3200g/112,88 oz

**Secchio - Peso netto**  
*Bucket format Net weight*

10 Kg/352,74 oz

**Busta - Peso netto**  
*Bag size - Net weight*

500g/16 oz  
 1Kg/32,15 oz  
 2,5 Kg/80,38 oz

**Olive in olio extravergine di oliva**  
**Olives in Extra-virgin Olive Oil**

**Vaso - Peso netto**  
*Jar size - Net weight*

330g/11,64 oz

**Busta - Peso netto**  
*Bag size - Net weight*

500g/16 oz  
 1Kg/32,15 oz  
 2,5 Kg/80,38 oz

# PATÈ

Nei Patè tutto il gusto naturale della qualità.  
Ottimi per condire bruschette e antipasti in generale.

*Patés made with all the natural taste of quality.  
Great to flavour bruschetta and every kind of starter.*





Prodotto disponibile  
anche biologico  
*Product available  
organic also*

**Patè di olive nere**  
*con Olio Extravergine di Oliva*

**Black olives paste**  
*with Extra Virgin Olive Oil*

---



Prodotto disponibile  
anche biologico  
*Product available  
organic also*

**Patè di olive verdi**  
*con Olio Extravergine di Oliva*

**Green olives paste**  
*with Extra Virgin Olive Oil*

---



Prodotto disponibile  
anche biologico  
*Product available  
organic also*

**Patè di cicoria**  
*con Olio Extravergine di Oliva*

**Chicory paste**  
*with Extra Virgin Olive Oil*

---





Prodotto disponibile  
anche biologico  
*Product available  
organic also*

**Paté di cavolo nero**  
*con Olio Extravergine di Oliva*

**Black cabbage paste**  
*with Extra Virgin Olive Oil*



Prodotto disponibile  
anche biologico  
*Product available  
organic also*

**Paté di broccoletti**  
*con Olio Extravergine di Oliva*

**Broccoli paste**  
*with Extra Virgin Olive Oil*



Prodotto disponibile  
anche biologico  
*Product available  
organic also*

**Paté di peperoncini**  
*con Olio Extravergine di Oliva*

**Hot peppers paste**  
*with Extra Virgin Olive Oil*





**Crema tartufata**  
*con Olio Extravergine di Oliva*

**Truffle cream**  
*with Extra Virgin Olive Oil*

---



**Patè di pomodori secchi**  
*con Olio Extravergine di Oliva*

**Dried tomatoes paste**  
*with Extra Virgin Olive Oil*

---



**Patè di melanzane**  
*con Olio Extravergine di Oliva*

**Aubergine paste**  
*with Extra Virgin Olive Oil*

---



**Patè di cavolfiore**  
*con Olio Extravergine di Oliva*

**Cauliflower paste**  
*with Extra Virgin Olive Oil*

---







**Paté di asparagi**  
*con Olio Extravergine di Oliva*

**Asparagus paste**  
*with Extra Virgin Olive Oil*



**Paté di carciofi**  
*con Olio Extravergine di Oliva*

**Artichoke paste**  
*with Extra Virgin Olive Oil*



**Paté di funghi**  
*con Olio Extravergine di Oliva*

**Mushroom paste**  
*with Extra Virgin Olive Oil*



**Formati disponibili**  
*Available formats*



**Vaso 580ml**  
Conservazione 36 mesi  
P.z per cartone 12  
Cartoni per pallet 60

**Jar format 20.41 fl. oz.**  
*Shelf life 36 months*  
*Pieces per carton 12*  
*Cartons for pallet 60*



**Vaso 212ml**  
Conservazione 36 mesi  
P.z per cartone 12  
Cartoni per pallet 132

**Jar format 7.46 fl. oz.**  
*Shelf life 36 months*  
*Pieces per carton 12*  
*Cartons for pallet 132*



# VERDURE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

La naturale genuinità di ogni verdura immersa nell'Olio Extravergine di Oliva, così nascono i Sottolio Quattrociocchi.

## *VEGETABLES IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

*The natural genuiness of every vegetable plunged into Extra Virgin Olive Oil, that is how the Quattrociocchi's in oil are made.*





**Asparagi**  
*in Olio Extravergine di Oliva*

**Asparagus**  
*in Extra Virgin Olive Oil*

---



**Carciofi grigliati**  
*in Olio Extravergine di Oliva*

**Grilled Artichokes**  
*in Extra Virgin Olive Oil*

---



**Melanzane a Filetti**  
*in Olio Extravergine di Oliva*

**Aubergine fillets**  
*in Extra Virgin Olive Oil*

---





**Pomodori Secchi**  
*in Olio Extravergine di Oliva*

**Dried Tomatoes**  
*in Extra Virgin Olive Oil*

---



**Involtini di Melanzane**  
*in Olio Extravergine di Oliva,  
con pomodori secchi, tonno e capperi*

**Aubergine rolls**  
*in Extra Virgin Olive Oil,  
with dried tomatoes, tuna and capers*

---



**Melanzane grigliate**  
*in Olio Extravergine di Oliva*

**Grilled aubergine**  
*in Extra Virgin Olive Oil*

---





Prodotto disponibile  
anche biologico  
*Product available  
organic also*

**Broccoletti**  
*in Olio Extravergine di Oliva*

**Broccoli**  
*in Extra Virgin Olive Oil*



Prodotto disponibile  
anche biologico  
*Product available  
organic also*

**Cicoria**  
*in Olio Extravergine di Oliva*

**Chicory**  
*in Extra Virgin Olive Oil*



**Involtini di Pomodori Secchi**  
*in Olio Extravergine di Oliva  
con Tonno e Capperi*

**Dried Tomato Rolls**  
*in Extra Virgin Olive Oil  
with Tuna and capers*





**Peperoncini Ripieni**  
*in Olio Extravergine di Oliva,  
con olive, acciughe e capperi*

**Stuffed round Hot Peppers**  
*in Extra Virgin Olive Oil  
with olives, anchovies and capers*

---



**Peperoncini Ripieni**  
*in Olio Extravergine di Oliva  
con Tonno e Capperi*

**Stuffed round Hot Peppers**  
*in Extra Virgin Olive Oil  
with Tuna and Capers*

---



**Funghi grigliati**  
*in Olio Extravergine di Oliva*

**Grilled mushrooms**  
*in Extra Virgin Olive Oil*

---





**Peperoni grigliati**  
*in Olio Extravergine di Oliva*

**Grilled peppers**  
*in Extra Virgin Olive Oil*



**Involtini di zucchine**  
*in Olio Extravergine di Oliva  
con Tonno e Capperi*

**Zucchini rolls**  
*in Extra Virgin Olive Oil  
with Tuna and Capers*



**Cuor di carciofo**  
*in Olio Extravergine di Oliva*

**Artichoke hearts**  
*in Extra Virgin Olive Oil*



**Zucchine a filetti**  
*in Olio Extravergine di Oliva*

**Zucchini in filets**  
*in Extra Virgin Olive Oil*





**Carciofi con gambo**  
*in Olio Extravergine di Oliva*

**Artichokes with stem**  
*in Extra Virgin Olive Oil*



**Cipolle Borettane grigliate**  
*in Olio Extravergine di Oliva*

**Borettane Grilled Onions**  
*in Extra Virgin Olive Oil*



**Peperoncini Interi**  
*in Olio Extravergine di Oliva*

**Whole Hot pepper**  
*in Extra Virgin Olive Oil*



**Peperoncini a pezzi**  
*in Olio Extravergine di Oliva*

**Chopped Hot Pepper**  
*in Extra Virgin Olive Oil*







**Cipolla rossa a filetti**  
*in Olio Extravergine di Oliva*

**Red onion**  
*in Extra Virgin Olive Oil*



**Scarola**  
*in Olio Extravergine di Oliva con olive*  
**Escarole and green olives**  
*in Extra Virgin Olive Oil*



**Zucchine grigliate**  
*in Olio Extravergine di Oliva*

**Grilled zucchini**  
*in Extra Virgin Olive Oil*

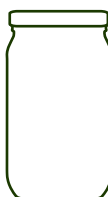


**Formati disponibili**  
*Available formats*



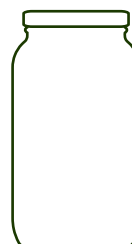
Vaso 314ml  
Conservazione 24 mesi  
P.z per cartone 12  
Cartoni per pallet 99

**Jar format 11.05 fl.oz.**  
*Shelf life 24 months  
Pieces per carton 12  
Cartons for pallet 99*



Vaso 1700ml  
Conservazione 24 mesi  
P.z per cartone 3  
Cartoni per pallet 60

**Jar format 60 fl.oz.**  
*Shelf life 24 months  
Pieces per carton 12  
Cartons for pallet 60*



Vaso 3100ml  
Conservazione 24 mesi  
P.z per cartone 4  
Cartoni Pallet 40

**Jar format 109 fl.oz.**  
*Shelf life 24 months  
Pieces per carton 4  
Cartons for pallet 40*



**Peperoncini interi piccanti**  
*in Olio Extravergine di Oliva*

**Hot peppers**  
*in Extra Virgin Olive Oil*

Prodotto disponibile  
nei formati 220g e 90g

*Product also available in the  
format 7,76 oz and 3,17 oz.*



**Cipolla rossa con alloro e pepe**  
*in agrodolce*

**Red onion with laurel leaves and pepper**  
*Sweet and sour red onion*



**Pomodori Secchi**  
**Dried Tomatoes**

Busta 200g  
Bag 7.05 oz.





## POMODORI LAVORATI

Dai campi coltivati direttamente alla lavorazione in azienda.  
Preparati come nelle ricette piÙ classiche. Ogni pomodoro 100% Italiano, grazie alla consistenza polposa, esprime tutto il suo sapore intenso.  
La passata nella sua semplicità, presentandosi completamente cremosa, può essere utilizzata in ogni pietanza.

## PROCESSED TOMATOES

*Tomatoes are brought directly from the fields to the farm.  
They are prepared as in the most classical recipes. Each tomato is 100% Italian,  
Due to its pulpy texture, enriches its whole intense taste. The tomato puree,  
in its simplicity, with its completely creamy aspect, can be used for any dish.*





Prodotto disponibile  
anche biologico  
*Product available  
organic also*

**Passata di pomodoro**

***Tomato Sauce***



**Pomodori pelati**

***Peeled tomatoes***



**Pomodorini al naturale**

***Natural cherry tomatoes***

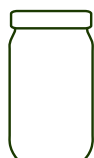


**Pomodorini in passata**

***Cherry tomatoes sauce***



**Formati disponibili**  
***Available formats***



**Vaso 580ml**  
**Conservazione 36 mesi**  
**P.z per cartone 12**  
**Cartoni Pallet 60**

**Jar format 17.25 oz.**  
**Shelf life 36 months**  
**Pieces per carton 12**  
**Cartons for pallet 60**



**Vaso 314ml**  
**(solo passata di pomodoro)**  
**Conservazione 36 mesi**  
**P.z per cartone 12**  
**Cartoni per pallet 99**

**Jar format 11.25 oz.**  
**(only tomato sauce)**  
**Shelf life 36 months**  
**Pieces per carton 12**  
**Cartons for pallet 52**

**QUATTROCIOCCHI**

# SUGHI PRONTI

Sughi pronti Quattrociocchi, ideali per ogni tuo piatto, pronti in 5 minuti. Preparati per te esclusivamente con prodotti 100% italiani, freschi, genuini e senza conservanti.

# READY SAUCES

Ready sauces Quattrociocchi, ideal for every dish, ready in 5 minutes. Prepared for you exclusively with 100% Italian products, fresh, genuine and without preservatives.





**Sugo alle Olive**  
 con Olio Extravergine di Oliva  
**Olives and tomato sauce**  
 with Extra Virgin Olive Oil



**Sugo al Basilico**  
 con Olio Extravergine di Oliva  
**Basil and Tomato Sauce**  
 with Extra Virgin Olive Oil



**Sugo alle Verdure**  
 con Olio Extravergine di Oliva  
**Vegetable Sauce**  
 with Extra Virgin Olive Oil



**Sugo all'Arrabbiata**  
 con Olio Extravergine di Oliva  
**Arrabbiata Sauce**  
 with Extra Virgin Olive Oil



**Sugo ai Pomodori Secchi**  
 con Olio Extravergine di Oliva  
**Dried tomatoes Sauce**  
 with Extra Virgin Olive Oil

Formati disponibili  
 Available formats



Vaso 314ml  
 Conservazione 24 mesi  
 P.z per cartone 12  
 Cartoni per pallet 99

Jar format 11.05 fl. oz.  
 Shelf life 24 months  
 Pieces per carton 12  
 Cartons for pallet 99

# CONFETTURE EXTRA

Le Confetture Extra sono preparate utilizzando frutta fresca di primissima qualità raccolta nel nostro territorio. La preparazione viene effettuata con macchinari di ultima generazione a basse temperature, mantenendo inalterato il profumo, il sapore e le proprietà della frutta.

## *EXTRA FRUIT JAMS*

*Extra Jams are prepared utilizing only fresh and top quality fruits picked up in our territori. We do use only last generation cooking equipment at low temperature keeping unaltered scent, flavour and all its properties.*





Prodotto disponibile  
anche biologico  
Product available  
organic also

**Confettura extra di albicocche**  
Frutta utilizzata 110g per 100g di prodotto

**Apricot extra jam**  
Fruit used 3,88 oz every 3,53 oz



**Confettura extra di pesche**  
Frutta utilizzata 130g per 100g di prodotto

**Peach extra jam**  
Fruit used 4,59 oz every 3,53 oz



**Confettura extra di prugne**  
Frutta utilizzata 130g per 100g di prodotto

**Plum extra jam**  
Fruit used 4,59 oz every 3,53 oz



**Confettura extra di ciliegie**  
Frutta utilizzata 150g per 100g di prodotto

**Cherry extra jam**  
Fruit used 5,29 oz every 3,53 oz







**Confettura extra di fichi**  
Frutta utilizzata 100g per 100g di prodotto

**Fig extra jam**  
Fruit used 3,53 oz every 3,53 oz



**Confettura extra di fragole**  
Frutta utilizzata 130g per 100g di prodotto

**Strawberry extra jam**  
Fruit used 4,59 oz every 3,53 oz



**Confettura extra di mele Annurche**  
Frutta utilizzata 70g per 100g di prodotto

**Annurca apple extra jam**  
Fruit used 2,47 oz every 3,53 oz



Prodotto disponibile  
anche biologico  
Product available  
organic also

**Confettura extra di pere**  
Frutta utilizzata 110g per 100g di prodotto

**Pear extra jam**  
Fruit used 3,88 oz every 3,53 oz





**Confettura extra di uva fragola**  
*Frutta utilizzata 250g per 100g di prodotto*

**Strawberry grape extra jam**  
*Fruit used 8,82 oz every 3,53 oz*



**Confettura extra di visciole**  
*Frutta utilizzata 150g per 100g di prodotto*

**Cherries extra jam**  
*Fruit used 5,29 oz every 3,53 oz*



Prodotto biologico  
*Organic product*

**Confettura extra di kiwi Bio**  
*Frutta utilizzata 100g per 100g di prodotto*

**Kiwi extra jam**  
*Fruit used 3,53 oz every 3,53 oz*



Prodotto disponibile  
anche biologico  
*Product available  
organic also*

**Confettura extra di lamponi**  
*Frutta utilizzata 100g per 100g di prodotto*

**Raspberry extra jam**  
*Fruit used 4,59 oz every 3,53 oz*





**Marmellata di arance**  
*Frutta utilizzata 130g per 100g di prodotto*

**Orange marmalade**  
*Fruit used 4,59 oz every 3,53 oz*



**Marmellata di limoni**  
*Frutta utilizzata 100g per 100g di prodotto*

**Lemon marmalade**  
*Fruit used 3,53 oz every 3,53 oz*



**Marmellata di mandarini**  
*Frutta utilizzata 130g per 100g di prodotto*

**Mandarin marmalade**  
*Fruit used 4,59 oz every 3,53 oz*



**Confettura extra di more**  
*Frutta utilizzata 100g per 100g di prodotto*

**Blackberries extra jam**  
*Fruit used 3,53 oz every 3,53 oz*





**Confettura extra di fichi d'India**  
*Frutta utilizzata 200g per 100g di prodotto*

**Prickly pears extra jam**  
*Fruit used 4,59 oz every 3,53 oz*



**Confettura extra di mele red love**  
*Frutta utilizzata 70g per 100g di prodotto*

**Red love apple extra jam**  
*Fruit used 2,47 oz every 3,53 oz*



Prodotto biologico  
Organic product

**Confettura extra di mele**  
*Frutta utilizzata 70g per 100g di prodotto*

**Apples extra jam**  
*Fruit used 2,47 oz every 3,53 oz*





**Confettura extra di arance, carote e limoni**  
*Frutta utilizzata 90g per 100g di prodotto*

**Orange, carrots and lemon extra jam**  
*Fruit used 3,17 oz every 3,53 oz*

---



**Confettura extra di melone, pesca e limone**  
*Frutta utilizzata 130g per 100g di prodotto*

**Plum extra jam**  
*Fruit used 4,59 oz every 3,53 oz*

---



**Confettura extra di mele, carote, limone e zenzero**  
*Frutta utilizzata 130g per 100g di prodotto*

**Apples, carrots, lemon, ginger extra jam**  
*Fruit used 4,59 oz every 3,53 oz*

---





**Confettura extra di pomodori verdi**  
*Frutta utilizzata 130g per 100g di prodotto*

**Green tomatoes extra jam**  
*Fruit used 4,59 oz every 3,53 oz*



**Confettura extra di peperoncino**  
*Frutta utilizzata 130g per 100g di prodotto*

Prodotto disponibile  
anche biologico  
*Product available  
organic also*

**Chillipepper extra jam**  
*Fruit used 4,59 oz every 3,53 oz*



**Confettura extra di cipolla rossa**  
*Ortaggio utilizzato 110g per 100g di prodotto*

**Red onion extra jam**  
*Vegetable used 3,88 oz every 3,53 oz*



**Formati disponibili**  
*Available formats*



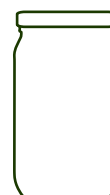
**Vaso 212ml**  
Conservazione 36 mesi  
P.z per cartone 12  
Cartoni per pallet 132

**Jar format 7.46 fl.oz.**  
Shelf life 36 months  
Pieces per carton 12  
Cartons for pallet 132



**Vaso 314ml**  
Conservazione 36 mesi  
P.z per cartone 12  
Cartoni per pallet 132

**Jar format 11.05 fl.oz.**  
Shelf life 36 months  
Pieces per carton 12  
Cartons for pallet 132



**Vaso 1700ml**  
Conservazione 36 mesi  
P.z per cartone 3  
Cartoni per pallet 60

**Jar format 60 fl.oz.**  
Shelf life 36 months  
Pieces per carton 12  
Cartons for pallet 60

# MIELE

Sapori persistenti e aroma caratteristico, con tutte le proprietà benefiche, caratterizzano il miele firmato Quattrococchi.

# HONEY

*Quattrococchi's honey, apart from all its healthy properties, is characterized by persistent flavours and a distinctive aroma.*





**Miele di Acacia**

*Acacia honey*

---



**Miele di Castagno**

*Chestnut honey*

---



**Miele di Millefiori**

*Millefiori honey*

---



**Miele di Eucalipto**

*Eucalyptus honey*

---







**Miele di Arancio**

*Orange honey*



**Miele di Tiglio**

*Linden honey*



**Miele di Timo**

*Thyme honey*

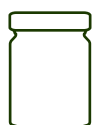


**Miele di Melata di bosco**

*Foresta honeydew honey*



**Formato disponibili**  
*Available format*



**Vaso 314ml**  
Conservazione 24 mesi  
P.z per cartone 12  
Cartoni per pallet 99

**Jar format 11.05 fl. oz.**  
Shelf life 24 months  
Pieces per carton 12  
Cartons for pallet 99

**QUATTROCIOCCHI**

# Riconoscimenti *Awards*



QUATTROCIOCCHI

L'azienda Americo Quattrociocchi ha collezionato negli ultimi anni numerosi riconoscimenti, per la sua costante partecipazione ai migliori concorsi oleari nazionali e internazionali.

*Americo Quattrociocchi farm has won many awards during the last years, due to its continuous and constant attendance to the most important National and International oil competitions*



# FLOS OLEI



**2023 Hall of Fame - OLIVASTRO**  
*Punteggio: 100/100*

**2022 Hall of Fame - OLIVASTRO**  
*Punteggio: 100/100*

**2021 Hall of Fame - CLASSICO**  
*Punteggio: 100/100*

**2020 Hall of Fame - SUPERBO**  
*Punteggio: 100/100*

**2018 Migliore Azienda dell'Anno nel Mondo - SUPERBO**  
*The Best Farm of the Year in the World*

**2015 Migliore Azienda dell'Anno nel Mondo - OLIVASTRO**  
*The Best Farm of the Year in the World*

**2014 1° Miglior Olio Extravergine di Oliva nel Mondo - OLIVASTRO**  
*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil in the World*

**2013 1° Miglior Olio Extravergine di Oliva nel Mondo - OLIVASTRO**  
*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil in the World*

**2011 1° Miglior Olio Extravergine di Oliva nel Mondo - OLIVASTRO**  
*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil in the World*



# BIOL

INTERNATIONAL PRIZE



- 2021 1° Miglior Olio Extravergine di Oliva Biologico nel Mondo - SUPERBO**  
*1rd - The Best Organic Extra Virgin Olive Oil in the World*
- 2020 3° Miglior Olio Extravergine di Oliva Biologico nel Mondo - CLASSICO**  
*3rd - The Best Organic Extra Virgin Olive Oil in the World*
- 2018 3° Miglior Olio Extravergine di Oliva Biologico nel Mondo - SUPERBO**  
*3rd - The Best Organic Extra Virgin Olive Oil in the World*
- 2018 1° Miglior BIOL Novello - OLIVASTRO**  
*1st - BIOL Novello*
- 2017 1° Miglior Olio Extravergine di Oliva Biologico nel Mondo - OLIVASTRO**  
*1rd - The Best Organic Extra Virgin Olive Oil in the World*
- 2017 1° Miglior BIOL Novello - OLIVASTRO**  
*1st - BIOL Novello*
- 2015 3° Miglior Olio Extravergine di Oliva Biologico nel Mondo - OLIVASTRO**  
*3rd - The Best Organic Extra Virgin Olive Oil in the World*
- 2006 1° Miglior Olio Extravergine di Oliva Biologico nel Mondo - OLIVASTRO**  
*1rd - The Best Organic Extra Virgin Olive Oil in the World*





- 2022 **SOL D'ARGENTO** *Categoria Fruttato Medio* - **SUPERBO**
- 2022 **SOL D'ARGENTO** *Categoria Monovarietale* - **OLIVASTRO**
- 2022 **SOL D'ARGENTO** *Categoria Biologico* - **CLASSICO**
- 2022 **SOL D'ORO CHALLENGE**
- 2021 **SOL DI BRONZO** *Categoria Fruttato Intenso* - **OLIVASTRO**
- 2021 **SOL DI BRONZO** *Categoria Biologico* - **SUPERBO**
- 2020 **1° SOL D'ORO** *Categoria Fruttato Medio* - **OLIVASTRO**
- 2018 **SOL D'ARGENTO** *Categoria Monovarietale* - **CLASSICO**
- 2017 **SOL D'ARGENTO** *Categoria Fruttato Intenso* - **OLIVASTRO**
- 2017 **SOL D'ARGENTO** *Categoria Monovarietale* - **SUPERBO**
- 2017 **SOL D'ARGENTO** *Categoria Biologico* - **CLASSICO**
- 2014 **SOL DI BRONZO** *Categoria Biologico* - **OLIVASTRO**
- 2010 **1° SOL D'ORO** *Categoria Fruttato Intenso* - **OLIVASTRO**



# DER FEINSCHMECKER

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL



SELECTED AS

**ONE OF THE  
BEST OLIVE OILS  
2022**

in Europe's largest annual tasting by  
Germany's leading gourmet magazine

- 2022** 1° Miglior Olio Extravergine di Oliva nel Mondo - Fruttato Medio SUPERBO  
*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil in the World*
- 2021** 1° Miglior Olio Extravergine di Oliva nel Mondo - Fruttato Intenso CLASSICO  
*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil in the World*
- 2020** 1° Miglior Olio Extravergine di Oliva nel Mondo Fruttato Intenso  
ANTICO FRANTOIO DELLA FATTORIA
- 2019** 3° Miglior Olio Extravergine di Oliva nel Mondo - Fruttato Intenso SUPERBO  
*3st - The Best Extra Virgin Olive Oil in the World*
- 2017** 1° Miglior Olio Extravergine di Oliva nel Mondo - Fruttato Intenso SUPERBO  
*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil in the World*
- 2017** 2° Miglior Olio Extravergine di Oliva nel Mondo - Fruttato Medio CLASSICO  
*2st - The Best Extra Virgin Olive Oil in the World*
- 2017** 3° Miglior Olio Extravergine di Oliva nel Mondo - Fruttato Intenso OLIVASTRO  
*3st - The Best Extra Virgin Olive Oil in the World*
- 2013** 2° Miglior Olio Extravergine di Oliva nel Mondo - Fruttato Intenso OLIVASTRO  
*2st - The Best Extra Virgin Olive Oil in the World*
- 2009** 1° Miglior Olio Extravergine di Oliva nel Mondo - Fruttato Intenso OLIVASTRO  
*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil in the World*



**2022** 1° Miglior Olio Extravergine di Oliva Biologico - OLIVASTRO

*1st - The Best Organic Extra Virgin Olive Oil*

**2021** 1° Miglior Olio Extravergine di Oliva Biologico - OLIVASTRO

*1st - The Best Organic Extra Virgin Olive Oil*

**2020** 3° Classificato Fruttato Intenso - OLIVASTRO

*3 st - The Best Extra Virgin Olive Oil Intense fruity*

**2018** 1° Miglior Olio Extravergine Fruttato Intenso - OLIVASTRO

*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil Intense fruity*

**2017** 1° Miglior Olio Extravergine Fruttato Intenso - OLIVASTRO

*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil Intense fruity*

**2017** 1° Miglior Olio Extravergine di Oliva Biologico - OLIVASTRO

*1st - The Best Organic Extra Virgin Olive Oil*

**2011** 1° Miglior Olio Extravergine Fruttato Intenso - OLIVASTRO

*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil Intense fruity*

**2011** 1° Miglior Olio Extravergine di Oliva Biologico - OLIVASTRO

*1st - The Best Organic Extra Virgin Olive Oil*

**2010** 2° Miglior Olio Extravergine Fruttato Intenso - OLIVASTRO

*2 st - The Best Extra Virgin Olive Oil Intense fruity*

**2006** 1° Miglior Olio Extravergine Fruttato Leggero - OLIVASTRO

*1 st - The Best Extra Virgin Olive Oil Light fruity*

**2021 - 2020 - 2019 - 2018 - 2017 - 2015 - 2014 - 2013 - 2012 - 2011 - 2010 - 2009 - 2008 - 2007**

**1° Miglior Olio Extravergine di Oliva nel Lazio**

*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil in Lazio region*





**2022** **Miglior Olio Extravergine di Oliva dell'anno - CLASSICO**  
*Best European Extra Quality Olive Oil Award*

**2021** **BEST EUROPEAN EQOO AWARD - SUPERBO**

**2020** **Miglior Olio Extravergine di Oliva dell'anno**  
*Best European Extra Quality Olive Oil Award*

**2019** **Medaglia d'Oro**  
*Gold Winner*

**2018** **Medaglia d'Oro**  
*Gold Winner*

**2017** **Medaglia d'Oro**  
*Gold Winner*







**2022 MIGLIORE AZIENDA DELL'ANNO 2023**  
COMPANY OF THE YEAR 2023

**2021 1° Miglior Olio Extravergine di Oliva Biologico - Categoria Fruttato intenso: OLIVASTRO**  
*1st - The Best Organic Extra Virgin Olive Oil - Category Intense Fruity*

**2019 1° Miglior Olio Extravergine di Oliva Nazionale - Categoria Fruttato intenso**  
*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil in Italy - Category Intense fruity*  
**3° Miglior Olio Extravergine di Oliva Nazionale Biologico - Categoria Fruttato intenso**  
*3rd - The Best National Organic Extra Virgin Olive Oil - Category Intense Fruity*  
**2° Classificato Podio Assoluto**  
*2nd - Classified Absolute Podium*  
**Premio Fondazione "Umberto Veronesi"**

**2018 1° Miglior Olio Extravergine di Oliva Biologico - Categoria Fruttato intenso: OLIVASTRO**  
*1st - The Best Organic Extra Virgin Olive Oil - Intense fruity categories*

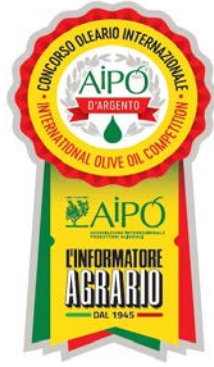
**2018 1° Miglior Olio Extravergine di Oliva Biologico - Categoria Fruttato medio: SUPERBO**  
*1st - The Best Organic Extra Virgin Olive Oil - Medium fruity categories*

**2017 1° Miglior Olio Extravergine di Oliva in Italia**  
*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil in Italy*

**2013 3° Miglior Olio Extravergine di Oliva in Italia**  
*3rd - The Best Extra Virgin Olive Oil in Italy*

**2012 2° Miglior Olio Extravergine di Oliva in Italia**  
*2nd - The Best Extra Virgin Olive Oil in Italy*

**2009 3° Miglior Olio Extravergine di Oliva in Italia**  
*3rd - The Best Extra Virgin Olive Oil in Italy*



**2022** **EVOO TOP WINNER - Categoria Fruttato Intenso**  
*EVOO TOP WINNER - Intense Fruity Category*

**2021** **1° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva Categoria Fruttato Intenso**  
*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil Intense Fruity Category*

**2020** **1° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva EVOO TOP WINNERS**  
**Categoria Fruttato Medio SUPERBO**  
*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil EVOO TOP WINNERS Medium fruity Category SUPERBO*

**1° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva EVOO TOP WINNERS**  
**Categoria Fruttato Intenso OLIVASTRO**  
*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil EVOO TOP WINNERS Intense fruity Category OLIVASTRO*

**2° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva**  
**Categoria Biologico OLIVASTRO**  
*2st - The Best Extra Virgin Olive Oil Organic Category OLIVASTRO*

**2° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva Categoria Monovarietale SUPERBO**  
*2st - The Best Extra Virgin Olive Oil Mono Varietal Category SUPERBO*

**2018** **1° Classificato Olio Extra Vergine di Oliva Biologico**  
**Categoria Fruttato Medio "CLASSICO"**  
*1st - The Best Organic Extra Virgin Olive Oil - Medium fruity Category "CLASSICO"*

**1° Classificato Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano**  
**Categoria Fruttato Medio OLIVASTRO**  
*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil 100% Italian - Medium fruity Category OLIVASTRO*

**1° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva EVOO TOP WINNERS**  
**Categoria Fruttato Medio OLIVASTRO**  
*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil EVOO TOP WINNERS Medium fruity Category OLIVASTRO*

**2017** **1° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva Categoria Monovarietale SUPERBO**  
*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil Mono Varietal Category SUPERBO*

**1° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva Categoria Fruttato Intenso OLIVASTRO**  
*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil Intense fruity Category OLIVASTRO*

**1° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva EVOO TOP WINNERS**  
**Categoria Fruttato Intenso CLASSICO**  
*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil EVOO TOP WINNERS Intense fruity Category CLASSICO*

**2016** **2° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva Categoria Fruttato Intenso OLIVASTRO**  
*2st - The Best Extra Virgin Olive Oil Intense fruity Category OLIVASTRO*

**2015** **1° Classificato Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano**  
**Categoria Fruttato Medio OLIVASTRO**  
*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil 100% Italian - Medium fruity Category "OLIVASTRO"*

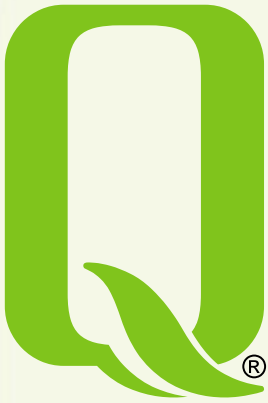
**2014** **1° Classificato Olio Extra Vergine di Oliva Biologico**  
**Categoria Fruttato Intenso OLIVASTRO**  
*1st - The Best Organic Extra Virgin Olive Oil - Intense fruity Category OLIVASTRO*

**1° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva**  
**Categoria Monovarietale Fruttato Intenso OLIVASTRO**  
*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil Mono Varietal Category Intense fruity OLIVASTRO*





- 2018** **Migliore BLAND - CLASSICO**
- 2017** **1° Miglior Olio Extravergine di Oliva Categoria Monovarietale**  
*1st and 2nd - The Best Extra Virgin Olive Oil Monovarietal Category*
- 2017** **1° Miglior Olio Extravergine di Oliva Biologico**  
*1st - The Best Organic Extra Virgin Olive Oil*
- 2017** **Miglior Composizione Chimica**  
*The Best Chemical Composition*
- 2017** **2° Classificato Olio Extra Vergine Categoria Fruttato Medio**  
*2st - The Best Extra Virgin Olive Oil - Medium fruity Category*
- 2016** **1° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva Categoria Fruttato Intenso**  
*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil Medium fruity Category*
- 2016** **1° Miglior Olio Extravergine di Oliva Biologico**  
*1st - The Best Organic Extra Virgin Olive Oil*
- 2015** **1° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva Categoria Fruttato Intenso**  
*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil Medium fruity Category*
- 2015** **2° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva Categoria Fruttato Intenso**  
*2st - The Best Extra Virgin Olive Oil Medium fruity Category*
- 2015** **1° Miglior Olio Extravergine di Oliva Biologico**  
*1st - The Best Organic Extra Virgin Olive Oil*
- 2014** **1° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva Categoria Fruttato Intenso**  
*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil Medium fruity Category*
- 2014** **2° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva Categoria Fruttato Intenso**  
*2st - The Best Extra Virgin Olive Oil Medium fruity Category*
- 2014** **1° Miglior Olio Extravergine di Oliva Biologico**  
*1st - The Best Organic Extra Virgin Olive Oil*
- 2014** **Miglior Composizione Chimica**  
*The Best Chemical Composition*
- 2013** **1° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva Categoria Fruttato Intenso**  
*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil Medium fruity Category*
- 2013** **2° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva Categoria Fruttato Intenso**  
*2st - The Best Extra Virgin Olive Oil Medium fruity Category*
- 2013** **1° Miglior Olio Extravergine di Oliva Biologico**  
*1st - The Best Organic Extra Virgin Olive Oil*



2022

**1° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva**  
**Categoria Fruttato Intenso - OLIVASTRO**

*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil Intense Fruity Category - OLIVASTRO*

**1° Classificato Olio Extra Vergine di Oliva Biologico - OLIVASTRO**

*1st - The Best Organic Extra Virgin Olive Oil - OLIVASTRO*

**1° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva**  
**Categoria Monovarietale OLIVASTRO**

*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil Mono Varietal Category OLIVASTRO*

**1° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva**  
**ad alto contenuto di polifenoli e tocoferoli - OLIVASTRO**

*1st - Extra Virgin Olive Oil high in polyphenols and tocopherols OLIVASTRO*

2021

**1° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva Categoria Fruttato Intenso**

*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil Medium fruity Category*

**Premio della Critica**

2020

**1° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva**  
**Categoria Fruttato Intenso - OLIVASTRO**

*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil Intense Fruity Category - OLIVASTRO*

**1° Classificato Olio Extra Vergine di Oliva Biologico**

*1st - The Best Organic Extra Virgin Olive Oil*

**2019 Premio "Grandi Mercati"**

2018

**2° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva**  
**Categoria Fruttato Intenso - OLIVASTRO**

*2st - The Best Extra Virgin Olive Oil Intense Fruity Category - OLIVASTRO*

**Premio della Critica**

2017

**1° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva**  
**Categoria Fruttato Intenso - OLIVASTRO**

*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil Intense Fruity Category - OLIVASTRO*

**1° Classificato Olio Extra Vergine di Oliva Biologico**

*1st - The Best Organic Extra Virgin Olive Oil*

**Premio "Grandi Mercati"**

**Premio della Critica**

2016

**1° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva**  
**Categoria Fruttato Intenso - OLIVASTRO**

*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil Intense Fruity Category - OLIVASTRO*

**Premio della Critica**

2015

**1° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva**  
**Categoria Fruttato Intenso - OLIVASTRO**

*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil Intense Fruity Category - OLIVASTRO*

**2° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva**  
**Categoria Monovarietale SUPERBO**

*2st - The Best Extra Virgin Olive Oil Mono Varietal Category SUPERBO*

2014

**1° Classificato Olio Extra Vergine di Oliva Biologico**

*1st - The Best Organic Extra Virgin Olive Oil*

**2° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva**  
**Categoria Fruttato Intenso - OLIVASTRO**

*2st - The Best Extra Virgin Olive Oil Intense Fruity Category - OLIVASTRO*

**2013 1° Classificato Olio Extra Vergine**  
**Categoria Fruttato Medio**

*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil - Medium fruity Category*

2010

**1° Classificato Olio Extra Vergine**  
**Categoria Fruttato Medio**

*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil - Medium fruity Category*

**2° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva**  
**Categoria Fruttato Intenso**

*2st - The Best Extra Virgin Olive Oil Intense Fruity Category*

2007

**2° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva**  
**Categoria Fruttato Intenso**

*2st - The Best Extra Virgin Olive Oil Intense Fruity Category*



- 2022 3° Miglior Olio Extravergine di Oliva Categoria Fruttato intenso**  
*1nd - The Best Extra Virgin Olive Oil in the World*
- 2017 1° Miglior Olio Extravergine di Oliva nel Mondo**  
*1nd - The Best Extra Virgin Olive Oil in the World*
- 2017 2° Miglior Olio Extravergine di Oliva nel Mondo**  
*2nd - The Best Extra Virgin Olive Oil in the World*
- 2013 2° Miglior Olio Extravergine di Oliva nel Mondo**  
*2nd - The Best Extra Virgin Olive Oil in the World*
- 2009 1° Miglior Olio Extravergine di Oliva nel Mondo**  
*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil in the World*



- 2017 1° Miglior Olio Extravergine di Oliva nel Mondo**  
*1nd - The Best Extra Virgin Olive Oil in the World*
- 2010 2° Miglior Olio Extravergine di Oliva nel Mondo**  
*2nd - The Best Extra Virgin Olive Oil in the World*



- 2022 Una Stella nella guida "Oli d'Italia 2022" è il riconoscimento alle aziende che hanno ottenuto Tre fogli per dieci anni.**  
*Similar to our Italian Wines guide, those producers who have earned Tre Foglie for 10 years receive 'Una Stella' (one star).*
- 2022 Premio Speciale - Miglior Blend SUPERBO**  
*Special prize - Best blend SUPERBO*
- 2017 - 2016 - 2015 - 2014 - 2013 - 2011**  
**Tre Foglie nella selezione della Guida degli Olii Extravergine di Oliva**  
*Three Leaves in the Extra Virgin Olive Oil Selection Guide*
- 2020 Tre Foglie - Oli d'Italia**  
*Three Leaves - Italy Oil*  
**Premio speciale Migliore Frantoio 2020**  
*Special Award Best Oil Mill 2020*
- 2020 Tre Foglie - Premio speciale miglior fruttato intenso in Italia**  
*Three Leaves Special award for best fruity in Italy*



- 2022 Miglior Olio del Lazio Assoluto**  
*Best Oil of Lazio Absolute*
- 2021 Miglior Olio del Lazio Assoluto**  
*Best Oil of Lazio Absolute*



- 2017 - 2016 - 2015 - 2014 - 2013 - 2011**  
**Grande Olio nella selezione della Guida degli Olii Extravergine di Oliva**  
*Great Oil in the Extra Virgin Olive Oil Selection Guide*

# Riconoscimenti internazionali

## *International Awards*



- 2021-2022 Best in Class**
- 2020-2021 Medaglia d'Oro**  
*Gold medal*
- 2017-2018 Medaglia d'Oro SUPERBO e OLIVASTRO**  
*Gold medal SUPERBO e OLIVASTRO*
- 2016-2017 1° Miglior Olio Extravergine di Oliva nel Mondo**  
*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil in the World*



- 2021 Medaglia d'Oro**  
*Gold Medal*
- 2014 Medaglia d'Oro**  
*Gold Medal*
- 2013 Medaglia d'Oro**  
*Gold Medal*



- 2021-2022 Best in Class**
- 2021 Best of Italy**
- 2017 Medaglia d'Oro**  
*Gold Medal*
- 2013 Medaglia d'Oro**  
*Gold Medal*



- 2021 Best in class**  
**Categoria Biologico e Categoria Monovarietale**  
*Best in Class*  
*Organic Category and Monovarietal Category*



- 2022 Medaglia d'Oro**  
*Gold Medal*
- 2021 Medaglia d'Oro**  
*Gold Medal*



**2021 Medaglia d'Oro**  
*Gold Medal*



**2022 Best International Award - Superbo**

**2021 Medaglia d'Oro**  
*Gold Medal*



**2021 Medaglia d'Oro Categoria Monovarietale**  
*Gold medal - Monovarietal Category*

**2021 Medaglia d'Oro Categoria Biologico**  
*Gold medal - Organic Category*



**2022 Medaglia d'Oro**  
*Gold Medal*

**2021 Medaglia d'Oro**  
*Gold Medal*



**2022 1° Classificato OLIVASTRO - Fruttato Intenso**  
*Intense fruity - Awards Best Olive Oils 2022*

**1° Classificato OLIVASTRO - Biologico**  
*Organic Awards Best Olive Oils 2022*

**2° Classificato OLIVASTRO - Monocultivar**  
*Monocultivar - Awards Best Olive Oils 2022*

**3° Classificat CLASSICO**  
*Organic Awards Best Olive Oils 2022*

**3° Classificato OLIVASTRO - Overall**  
*Awards Best Olive Oils 2022*

QUATTROCIOCCHI AMERICO  
S.S. 148 Pontina Km 99,000 - 04019 Terracina (LT) Italia  
Tel./Fax +39 0773 15 30 775

---

SITO UFFICIALE QUATTROCIOCCHI  
[www.olioquattrococchi.it](http://www.olioquattrococchi.it)

CONTATTO MAIL  
[info@olioquattrococchi.it](mailto:info@olioquattrococchi.it)

SEGUICI SU:



[olioquattrococchi](https://www.facebook.com/olioquattrococchi)



[olioquattrococchi](https://www.instagram.com/olioquattrococchi)