



QUATTROCIOCCHI®

Catalogo prodotti



QUATTROCIOCCHI®

La qualità con la **Q** maiuscola.

Tutti i prodotti della linea Quattrococchi sono realizzati esclusivamente con conservanti naturali, e senza l'uso di coloranti. Le materie prime sono lavorate a mano direttamente dal fresco. Filiera a Km zero, costantemente monitorata in tutte le fasi di produzione.



100% made in italy



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 oleario 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 "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 ancient Ciociaria in Alatri 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 among the most important awards in 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 to its flavoured 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 in 2014 it has 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 Quattrococchi 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 or any ingredient obtained or derived from GMOs. Quattrococchi 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.*



QUATTROCIOCCI

SHOWROOM

Terracina

📍 S.S. 148 Pontina Km 99,000

☎ +39 0773 1530775

✉ info@olioquattrococchi.it







OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA

*EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL*



Cultivar: Aziendale
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.

Profilo 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, passati 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: 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

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: Aziendale
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.

Profilo 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: 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

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: Aziendale
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.

Profilo 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: 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 fragrant 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

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 di cultivar aziendali
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: 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

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: Aziendale
Altitudine: Collina (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.

Profilo sensoriale:

Verde smeraldo con caldi riflessi dorati, limpido. All'olfatto presenta un fruttato intenso con forti sentori di oliva verde. Profilo esaltato da complesse note vegetali, tra le quali spiccano la foglia, l'erba, il carciofo, il pomodoro verde e la mela. Ampio e di carattere, con sentori di sedano, lattuga e basilico. L'amaro e il piccante appaiono decisi, gradevoli ed equilibrati. Note di mandorla verde in chiusura rendono l'olio di elevata fragranza e qualità. Ideale su antipasti di lenticchie, carpacci di carne cruda, zuppe, carni rosse o cacciagione alla griglia e formaggi stagionati.

Cultivar: Own farming
Altitude: Hill (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: Cold pressed by continuous cycle.

Sensory profile:

An intense and clear golden green colour with warm yellow reflections. It reveals a green fruity intense smell with a delicate green olive note. Profile enhanced by complex vegetal notes, among which stand out the leaf, the grass, the artichoke, the green tomato and the apple. Wide and with character, with hints of celery, lettuce and basil. The spicy and bitter tastes appear decisive, pleasant and balanced. In the end green almond notes give the oil an elevate fragrance and quality. It is ideal for lentils, carpaccio, soups, red meats starters or for grilled wild game and seasoned cheese.

Formati disponibili

Bottiglia: 500ml

Available formats

Bottle: 500ml (16,91 fl.oz.)



OLIO DI ROMA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

QUATTROCIOCCHI



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.



QUATTROCIOCCHI





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.

Shelf life 18 months
Pieces per carton 4

Bag in Box 101.44 fl.oz.

Shelf life 18 months
Pieces per carton 4

QUATTROCIOCCHI



QUATTROCIOCCHI

I GRANDI SUCCESSI **Awards** 2022



OLIVASTRO®

Hall of Fame
Punteggio: 100/100

2021



SUPERBO®

1° Miglior Olio Extravergine di Oliva Biologico nel Mondo
1rd - The Best Organic Extra Virgin Olive Oil in the World



OLIVASTRO®

SOL D'ARGENTO
Categoria Monovarietale



SUPERBO®

SOL D'ARGENTO
Categoria Fruttato Medio



CLASSICO

SOL D'ARGENTO
Categoria Biologico



SOL D'ORO CHALLENGE 2022



CLASSICO

BEST EUROPEAN EQOO AWARD

DER FEINSCHMECKER
DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL



SUPERBO®

1° Miglior Olio Extravergine di Oliva nel Mondo
Categoria Fruttato Intenso
1st - The Best Extra Virgin Olive Oil in the World
Category Intense Fruity



OLIVASTRO®



SUPERBO®



CLASSICO

MIGLIORE AZIENDA DELL'ANNO 2023
COMPANY OF THE YEAR 2023



QUATTROCIOCCHI

I GRANDI SUCCESSI Awards 2022



CLASSICO

EVOO TOP WINNER
Categoria Fruttato Intenso
EVOO TOP WINNER Intense Fruity Category



OLIVASTRO®

1° Classificato Olio Extra Vergine d'Olio
- **Categoria Fruttato Intenso** - Intense Fruity Category
- **Categoria Biologico** Organic Category
- **Categoria Monovarietale** - Mono Varietal Category
- **Alto contenuto di polifenoli e tocoferoli** - High in polyphenols and tocopherols



OLIVASTRO®

Miglior Olio del Lazio Assoluto
Best Oil of Lazio Absolute



BEST INTERNATIONAL AWARD

SUPERBO
Italy - North Hemisphere
ORGANIC
AMERICO QUATTROCIOCCHI
Italy - Terracina



OLIVASTRO®

Best in class
Categoria Biologico
Best in Class Organic Category



SUPERBO®

Best in class
Categoria Monovarietale
Best in Class Monovarietal Category



OLIVASTRO®

Medaglia di Platino - Platinum Medal



OLIVASTRO®

Best in Class



OLIVASTRO®



SUPERBO®

Medaglia d'Oro
Gold Medal



OLIVASTRO®



SUPERBO®

Best in class
Categoria Monovarietale
Best in Class Monovarietal Category

Best in class
Categoria Biologico
Best in Class Organic Category



OLIVASTRO®



OLIVASTRO®

Medaglia d'Oro
Gold Medal

Medaglia d'Oro
Gold Medal



OLIVASTRO®

Medaglia di Platino Categoria Monovarietale
Platinum medal - Monovarietal Category
Medaglia di Platino Categoria Biologico
Platinum medal - Organic Category

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 characteristics of these oil is that the aroma is obtained from simultaneous milling of the olives with citrus fruits 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
Oregano 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*



Formato bottiglia 250ml

Conservazione 18 mesi
P.z per cartone 12

Bottle format 8.45 fl.oz.
Schelf life 18 months

Pieces per carton 12



Formato bottiglia 100ml

Conservazione 18 mesi
P.z per cartone 45

Bottle format 3.38 fl.oz.
Schelflife 18 months

Pieces per carton 45





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



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



QUATTROCIOCCHI



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



Formati disponibili

Available formats

Olive in salamoia

Olives in brine

Formato vaso	Peso netto	Conservazione	Pz. per cartone	Cartoni per pallet
Jar size	Net weight	Shelf life	Pieces per carton	Cartons per pallet
314ml / 10,62 oz.	350g / 12,35 oz.	18 mesi / 18 months	12	99
580ml / 19,61 oz.	580g / 20,46 oz.	18 mesi / 18 months	12	60
1700ml / 57,48 oz.	1700g / 60 oz.	18 mesi / 18 months	3	60
3100ml / 104,82 oz.	3200g / 112,88 oz.	18 mesi / 18 months	4	60

Formato secchio	Peso netto	Conservazione	Pz. per cartone	Cartoni per pallet
Bucket format	Net weight	Shelf life	Pieces per carton	Cartons per pallet
6 kg / 193 oz.	10000g / 352,74 oz.	18 mesi / 18 months	1	11

Formato busta	Peso netto	Conservazione	Pz. per cartone	Cartoni per pallet
Bag size	Net weight	Shelf life	Pieces per carton	Cartons per pallet
500g / 16 oz.	500g / 16 oz.	18 mesi / 18 months	16	48
1000g / 32,15 oz.	1000g / 32,15 oz.	18 mesi / 18 months	8	48
2500g / 80,38 oz.	2500g / 80,38 oz.	18 mesi / 18 months	2	48

Olive schiacciate condite e olive grinze condite

Dressed green crushed olives and Dressed black dried olives

Formato vaso	Peso netto	Conservazione	Pz. per cartone	Cartoni per pallet
Jar size	Net weight	Shelf life	Pieces per carton	Cartons per pallet
314ml / 10,62 oz.	330g / 11,64 oz.	18 mesi / 18 months	12	99

Formato busta	Peso netto	Conservazione	Pz. per cartone	Cartoni per pallet
Bag size	Net weight	Shelf life	Pieces per carton	Cartons per pallet
500g / 17,64 oz.	500g / 17,64 oz.	18 mesi / 18 months	16	48
1000g / 35,27 oz.	1000g / 35,27 oz.	18 mesi / 18 months	8	48
2500g / 88,18 oz.	2500g / 88,18 oz.	18 mesi / 18 months	2	48

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*

Paté di olive nere
con Olio Extravergine di Oliva

Black olives paste
with Extra Virgin Olive Oil



Prodotto disponibile
anche biologico
*Product available
organic also*

Paté di olive verdi
con Olio Extravergine di Oliva

Green olives paste
with Extra Virgin Olive Oil



Paté di carciofi

con Olio Extravergine di Oliva

Artichoke paste
with Extra Virgin Olive Oil



Crema tartufata

con Olio Extravergine di Oliva

Truffle cream
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



Paté di asparagi
con Olio Extravergine di Oliva

Asparagus paste
with Extra Virgin Olive Oil



Paté di pomodori secchi
con Olio Extravergine di Oliva

Dried tomatoes paste
with Extra Virgin Olive Oil



Paté di melanzane
con Olio Extravergine di Oliva

Aubergine paste
with Extra Virgin Olive Oil



Paté di cavolfiore
con Olio Extravergine di Oliva

Cauliflower paste
with Extra Virgin Olive Oil





Paté di funghi
con Olio Extravergine di Oliva

Mushroom 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



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 cicoria
con Olio Extravergine di Oliva

Chicory paste
with Extra Virgin Olive Oil



Formati disponibili
Available formats



Vaso 580ml
Conservazione 36 mesi
P.z per cartone 12
Jar format 20.41 oz.
Shelf life 36 months
Pieces per carton 12



Vaso 212ml
Conservazione 36 mesi
P.z per cartone 12
Jar format 7.46 oz.
Shelf life 36 months
Pieces per carton 12



Q





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
con olive, acciughe e capperi
in Olio Extravergine di Oliva

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



Peperoncini Ripieni
con tonno e capperi
in Olio Extravergine di Oliva

Stuffed round Hot Peppers
with tuna and capers
in Extra Virgin Olive Oil



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
con tonno e capperi
in Olio Extravergine di Oliva

Zucchini rolls
with tuna and capers
in Extra Virgin Olive Oil



Zucchine a filetti
in Olio Extravergine di Oliva

Courgette filets
in Extra Virgin Olive Oil



Cuor di carciofo
in Olio Extravergine di Oliva

Artichoke hearts
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 fillets
in Extra Virgin Olive Oil



Prodotto biologico
Organic Product

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 courgette
in Extra Virgin Olive Oil



Giardiniera
in agrodolce

Bittersweet Giardiniera



QUATTROCIOCCHI



Peperoncini interi piccanti
in Olio Extravergine di Oliva

Hot peppers
in Extra Virgin Olive Oil

Disponibile nei formati 220g e 90g
Available sizes from 38 7,76 oz. to 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

Disponibile nel formato busta 200g
Available size from 7,05 oz.



Formati disponibili
Available formats



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

Jar format 11.05 oz.
Shelf life 24 months
Pieces per carton 12



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

Jar format 60 oz.
Shelf life 24 months
Pieces per carton 12





Una selezione accurata nella scelta delle materie prime, per ottenere prodotti genuini e di qualità.





A careful selection in the choice of raw materials, to obtain genuine and quality products.



Q

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.*

Formati disponibili *Available formats*



Vaso 580ml
Conservazione 24 mesi
P.z per cartone 12
Cartoni Pallet 60

Jar format 17.25 oz.
Shelf life 24 months
Pieces per carton 12



Vaso 314ml
(solo passata di pomodoro)
Conservazione 24 mesi
P.z per cartone 12
Cartoni per pallet 99

Jar format 11.25 oz.
(only tomato sauce)
Shelf life 24 months
Pieces per carton 12





Prodotto disponibile
anche biologico
*Product available
organic also*

Passata di pomodoro

Tomatoes Sauce



Pomodori pelati

Peeled Tomatoes



Pomodorini al naturale

Natural cherry tomatoes



Pomodorini in passata

Cherry tomatoes sauce



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

Jar format 11.05 oz.
Shelf life 24 months
Pieces per carton 12

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

Anzurca 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 grapes extra jam
Fruit used 8,82 oz every 3,53 oz



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

Red apple extra jam
Fruit used 2,47 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 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

Tangerines marmalade
Fruit used 4,59 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



Prodotto biologico
Organic product

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

Apple extra jam
Fruit used 2,47 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 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



Marmellata di Agrumi
Frutta utilizzata 130g per 100g di prodotto

Citrus marmalade
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 used 4,59 oz every 3,53 oz



Composta di peperoncini

Chillipepper compote



Composta di cipolla rossa

Red onion compote



Formati disponibili
Available formats



Vaso 212ml
 Conservazione 36 mesi
 P.z per cartone 12

Jar format 7.46 oz.
Shelf life 36 months
Pieces per carton 12



Vaso 314ml
 Conservazione 36 mesi
 P.z per cartone 12

Jar format 11.05 oz.
Shelf life 36 months
Pieces per carton 12



Vaso 1700ml
 Conservazione 36 mesi
 P.z per cartone 3

Jar format 60 oz.
Shelf life 36 months
Pieces per carton 3

CREMA SPALMABILE

con Olio Extra Vergine di Oliva

SPREADABLE CREAM

with Extra Virgin Olive Oil



Formati disponibili
Available formats



Vaso 580ml
Conservazione 36 mesi
P.z per cartone 12

Jar format 17.25 oz.
Shelf life 36 months
Pieces per carton 12



Vaso 314ml
Conservazione 36 mesi
P.z per cartone 12

Jar format 11.05 oz.
Shelf life 36 months
Pieces per carton 12



Vaso 30g
Conservazione 36 mesi
P.z per cartone 48

Jar format 1.06 oz.
Shelf life 36 months
Pieces per carton 48



Crema Pistacchio
con Olio Extravergine di Oliva

Pistachio cream
with Extra Virgin Olive Oil



Crema Nocciola
con Olio Extravergine di Oliva

Hazelnut cream
with Extra Virgin Olive Oil



Formato 30g



Formato 30g



Crema Fondente
con Olio Extravergine di Oliva

Dark chocolate cream
with Extra Virgin Olive Oil



Crema Mandorla
con Olio Extravergine di Oliva

Almond cream
with Extra Virgin Olive Oil



Formato 30g



Formato 30g



Crema Caffè
con Olio Extravergine di Oliva

Coffee cream
with Extra Virgin Olive Oil



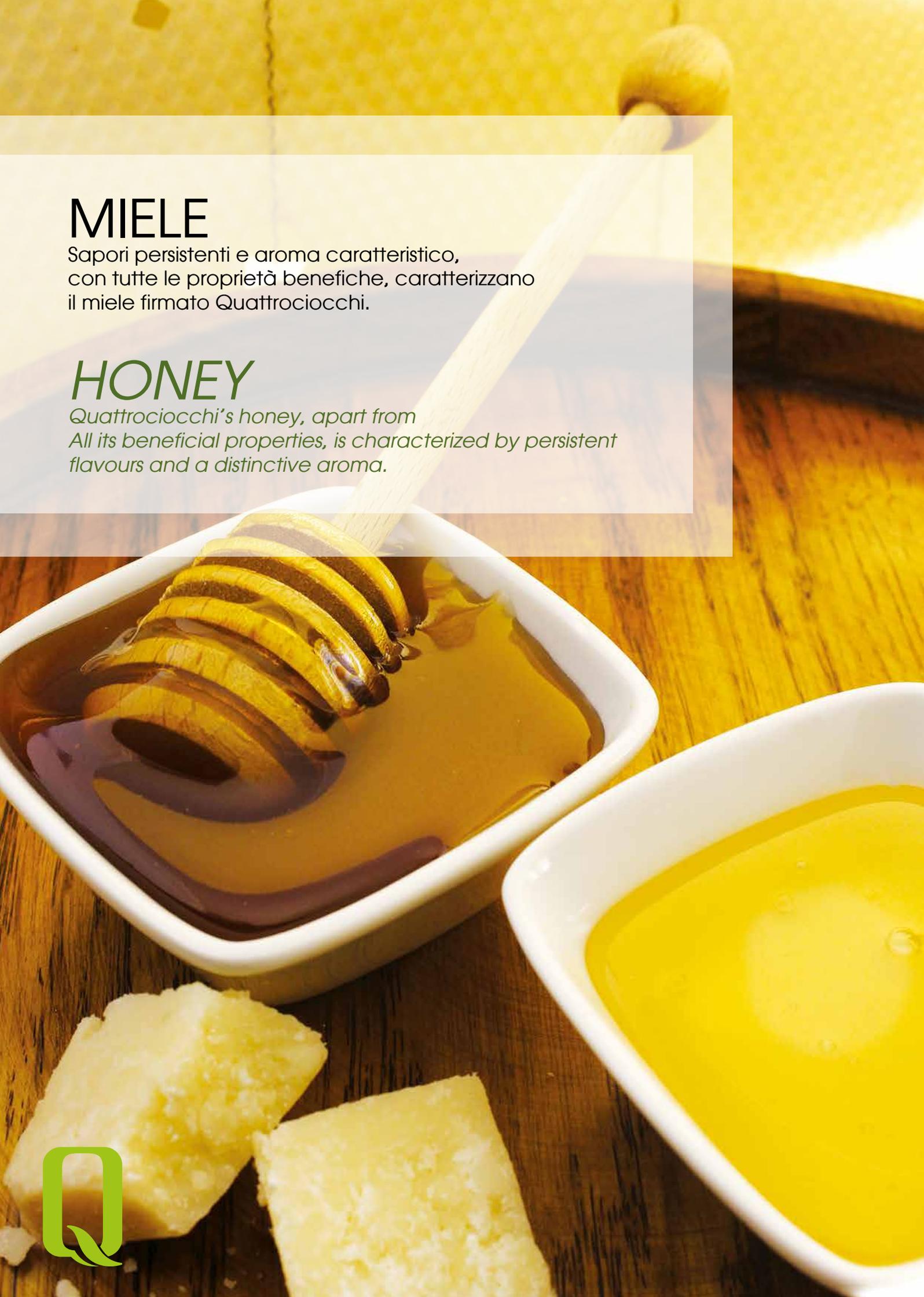
Formato 30g

MIELE

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

HONEY

Quattrociocchi's honey, apart from All its beneficial 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

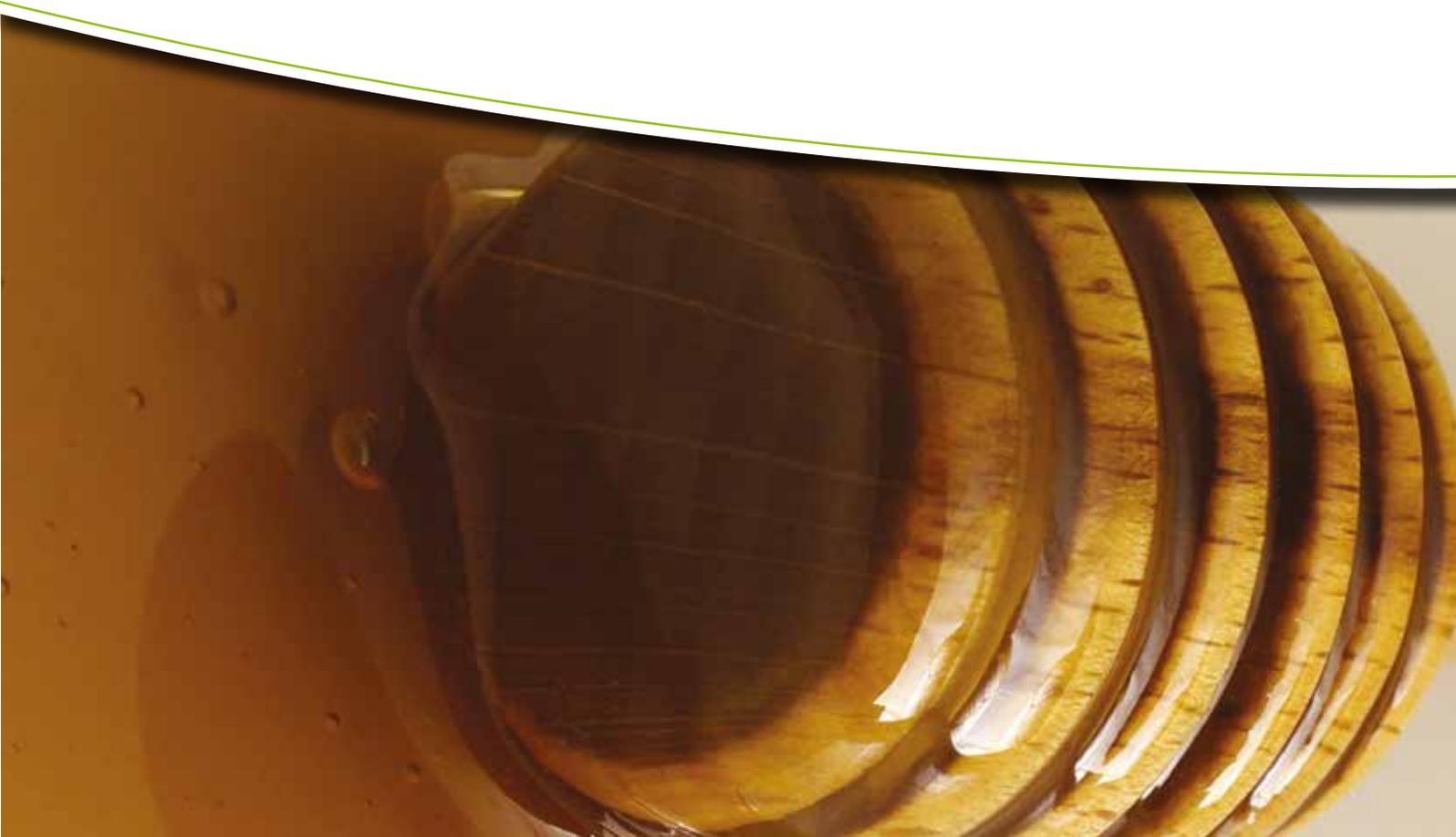


Formato disponibili
Available format



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

Jar format 11.05 oz.
Shelf life 24 months
Pieces per carton 12





PASTA SECCA

Tutta l'essenza del prodotto racchiusa in una combinazione di storia antica, lavorazione artigianale, acqua pura, semola di grano duro.

DRY PASTA

All the essence of the product is enclosed in a combination of ancient history, craftsmanship, pure water, durum wheat semolina.





Mezze maniche



Paccheri



Fusilloni



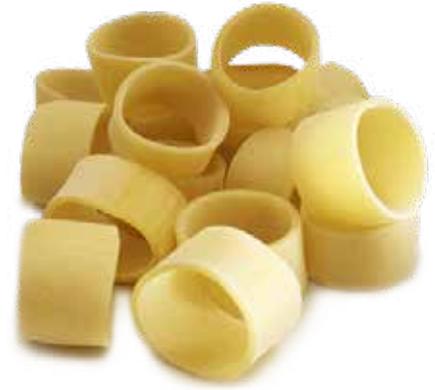
Mezze penne rigate



QUATTROCIOCCHI



Calamarata



Rigatoni



Spaghetti



Formato disponibile
Astuccio 500g
Conservazione
18 mesi
Available formats
Box 17,64 oz.
Shelf life
18 months

Pezzi per cartone 15
Pieces per carton 15
- Spaghetti

Pezzi per cartone 12
Pieces per carton 12
- Calamarata
- Fusilloni
- Paccheri

Pezzi per cartone 10
Pieces per carton 10
- Mezze penne
- Mezze maniche
- Rigatoni



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



- 2024 Hall of Fame - OLIVASTRO**
Punteggio: 100/100
- 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





- 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





- 2024 SOL D'ORO CHALLENGE**
- 2024 SOL D'ARGENTO** - *Categoria Monovarietale* - **OLIVASTRO** -
- 2024 SOL D'ORO** - *Categoria Biologico* - **CLASSICO** -
- 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



- 2023** 2° Classificato - Fruttato Intenso OLIO DI ROMA IGP
2 st - The Best Extra Virgin Olive Oil Intense fruity OLIO DI ROMA IGP
- 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



2023 - 2022 - 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 OLIVASTRO -

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 OLIVASTRO -

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

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 -

2020 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 -

2020 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 - Monovarietal 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 -

2018 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 -

2018 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 - Monovarietal Category SUPERBO -

2017 1° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva - Categoria Fruttato Intenso OLIVASTRO -
1st - The Best Extra Virgin Olive Oil - Intense fruity Category OLIVASTRO -

2017 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 - Monovarietal Category Intense fruity OLIVASTRO -





- 2023** **OLIO DI ROMA IGP**
1° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva - Categoria Fruttato Intenso -
1st - The Best Extra Virgin Olive Oil - Intense Fruity Category -
Premio Speciale Miglior Olio Extravergine di Oliva Biologico
The Best Organic Extra Virgin Olive Oil
- 2018** **Migliore BLEND - 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



Concorso per i migliori olii
di Roma e del Lazio
XXX EDIZIONE



Sirena d'Oro di Sorrento®



Tre Foglie
Oli d'Italia 2020



Slow Food®

- 2023 OLIO DI ROMA IGP**
1° Classificato - Fruttato intenso
1st - The Best Extra Virgin Olive Oil Intense Fruity Category
1° Classificato - Olio Monovarietale
1st - The Best Extra Virgin Olive Oil Mono Varietal Category
1° Classificato - Olio ad alto tenore di Polifenoli e Tecoferoli
1st - Extra Virgin Olive Oil high in polyphenols and tocopherols

- 2023 OLIO DI ROMA IGP 1° Classificato - Categoria Fruttato Intenso**
1st - The Best Extra Virgin Olive Oil Medium fruity Category

- 2022 SUPERBO - 3° Classificato Categoria fruttato intenso**
3st - Medium fruity Category

- 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

- 2023 Tre Foglie nella selezione della Guida degli Olii Extravergine di Oliva**
Three Leaves in the Extra Virgin Olive Oil Selection Guide

- 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 - Tre Foglie - 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

- 2023 Premio delle CINQUE GOCCE "I migliori Oli Extra Vergine d'Italia" OLIVASTRO E SUPERBO**

- 2022 Premio delle CINQUE GOCCE "I migliori Oli Extra Vergine d'Italia" OLIVASTRO E SUPERBO**

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

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

- 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

- 2023 Grande Olio nella selezione della Guida degli Olii Extravergine di Oliva**
Great Oil in the Extra Virgin Olive Oil Selection Guide
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



- 2023 **1° Classificato OLIO DI ROMA IGP**
Awards Best Olive Oils 2023
2° Classificato OLIO DI ROMA IGP - Categoria Monocultivar
2st - The Best Extra Virgin Olive Oil Mono Varietal Category
2° Classificato OLIO DI ROMA IGP - Categoria Biologico
2st - The Best Organic Extra Virgin Olive Oil
- 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° Classificato CLASSICO
Organic Awards Best Olive Oils 2022
3° Classificato OLIVASTRO - Overall
Awards Best Olive Oils 2022



- 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



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



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



- 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 di Platino Categoria Monovarietale**
Platinum medal - Monovarietal Category

2021 **Medaglia di Platino Categoria Biologico**
Platinum medal - Organic Category



DUBAI
OLIVE OIL COMPETITION

2022 **Medaglia d'Oro**
Gold Medal

2021 **Medaglia d'Oro**
Gold Medal



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

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



SITO UFFICIALE / *OFFICIAL WEBSITE*
WWW.OLIOQUATTROCIOCCHI.IT



VISITA LA NOSTRA PAGINA COMPLETA
DEI PREMI QUATTROCIOCCHI

*VISIT OUR FULL PAGE
OF THE AWARDS QUATTROCIOCCHI*

CONTATTO MAIL/ *CONTACT EMAIL*
INFO@OLIOQUATTROCIOCCHI.IT

SEGUICI SU/ *FOLLOW US:*



olioquattrociocchi



olioquattrociocchi