



**QUATTROCIOCCHI.®**

**CATALOGO PRODOTTI**



**PRODUCT CATALOGUE**



# QUATTROCIOCCHI®

La qualità con la  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 led 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.





L'attenzione della nostra azienda alla protezione dell'ambiente insieme alla sensibilità sulla salvaguardia delle biodiversità ci ha "naturalmente" portato all'ottenere questo importante riconoscimento.

*Our company's focus on the protection of the environment together with our sensitivity to the preservation of biodiversity has 'naturally' led us to obtain this important award.*



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 or 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.*

**QUATTROCIOCCI.**



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:** 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.

**Profilo sensoriale:**

Giallo dorato intenso con nuance verdoline, 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 e menta, salvia e prezzemolo. Robusto e fine al palato, di fave, lattuga e sedano. Amaro potente e piccante spiccato. Ottimo su bruschette con pomodoro, carpaccio di pesce spada, insalate di funghi porcini, marinate di tonno, zuppe di fagioli, primi piatti con carciofi, polpo bollito, carni rosse o nere in umido, formaggi stagionati e pasta filata.

**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:**

*It is an intense limpid golden yellow colour with light green hues. Its aroma is definite and rotund, rich in fruity hints of medium ripe tomato, banana and white apple, together with aromatic notes of basil and mint, sage and parsley. Its taste is robust and fine, with a flavour of broad beans, lettuce and celery. Bitterness is strong and pungency is distinct. It would be ideal on bruschette with tomatoes, swordfish carpaccio, porcini mushroom salads, marinated tuna, bean soups, pasta with artichokes, boiled octopus, stewed red or game, aged 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.)



# 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:**

Giallo dorato intenso con leggere nuance verdi, limpido; al naso è pieno e complesso, ricco di sentori di erba fresca falciata e cicoria, affiancati da nette note aromatiche di menta e rosmarino. Ampio e di carattere al palato, ha toni di carciofo, lattuga e ricordo di pepe nere, mandorla e cannella. Amaro potente e piccante spiccato. Perfetto su carpaccio di tonno, insalata di polpo, pomodori gratinati, radicchio al forno, zuppe di fagioli, primi piatti con funghi porcini, pesce spada ai ferri, carni rosse e cacciagione alla griglia, formaggi stagionati e pasta dura.

**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 is an intense limpid golden yellow colour with slight green hues. Its aroma is full and complex, rich in hints of freshly mown grass and chicory, together with distinct aromatic notes of mint and rosemary. Its taste is ample and strong, with hints of artichoke, lettuce and notes of black pepper, almond and cinnamon. Bitterness is strong and pungency is distinct. It would be ideal on tuna carpaccio, octopus salads, tomatoes au gratin, backed radicchio, bean soups, pasta with porcini mushrooms, grilled swordfish, grilled red meat or game, hard 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.)

**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:**

Colore giallo dorato intenso con nuance verdoline, limpido. Al naso è ampio e avvolgente, dotato di sentori balsamici di basilico, menta e prezzemolo, affiancati da note fruttate di pomodoro acerbo e banana. Fine e vegetale al palato, aggiunge toni di lattuga e sedano, fave e piselli. Amaro e piccante presenti e dosati. Ideale per maionese, antipasti di orzo, carpaccio di ricciola, insalate di riso, marinate di dentice, zuppe di piselli, risotto con asparagi, pesci al vapore, tartare di gallinella, 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 is an intense limpid golden yellow colour with light green hues. Its aroma is ample and rotund, endowed with fragrant hints of basil, mint and parsley, together with fruity notes of unripe tomato and banana. Its taste is fine and vegetal, with a flavour of lettuce and celery, broad beans and peas. Bitterness and pungency are present and complimentary. It would be ideal on mayonnaise, barley appetizers, amberjack carpaccio, rice salads, marinated sea bream, pea soups, risotto with asparagus, steamed fish, piper tartare, soft fresh cheese, oven cookies.*

**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:**

It is a beautiful intense limpid golden yellow colour with warm green hues. Its aroma is clean and rotund, rich in fruity hints of unripe tomato, banana and white apple, together with aromatic notes of basil, mint and parsley. Its taste is endowed with an ample vegetal flavour of country lettuce and celery. Bitterness and pungency are present and well balanced. It would be ideal on vegetable appetizers, legume salad, marinated amberjack, tomatoes stuffed with rice, ovoli mushroom soups, risotto with artichokes, stewed shrimps, roast turbot, baked poultry or lamb, goat 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:** Itrana, Moraiolo e Leccino  
**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.



# OPERA

QUATTROCIOCCHI.

**Cultivar:** Frantoio  
**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:**

Giallo dorato intenso con lievi tonalità verdi, limpido; al naso è deciso e avvolgente, ricco di sentori balsamici di menta, rosmarino e salvia, in aggiunta a note vegetali di carciofo, cicoria e lattuga. Robusto e fine al palato, sa di cannella, pepe nero e mandorla. Amaro potente e piccante spiccato. Ideale su bruschette al pomodoro, carpacci odi pesce spada, funghi porcini alla griglia, marinate di tonno, passate di lenticchie, primi piatti al ragù, polpo bollito, carni rosse o cacciagione arrosto, formaggi stagionati a pasta dura.

**Cultivar:** Blend of our own cultivars

**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:**

It is an intense limpid golden yellow colour with slight green hues. Its aroma is definite and rotund, rich in fragrant hints of mint, rosemary and sage and vegetal notes of artichoke, chicory and lettuce. Its taste is robust and fine, with flavour of cinnamon, black pepper and almond. Bitterness is strong and pungency is distinct. It would be ideal on bruschette with tomatoes, swordfish carpaccio, grilled porcini mushrooms, marinated tuna, lentil purée, pasta with meat sauce, boiled octopus, roast red meat or game, hard mature cheese.

**Formati disponibili**

**Bottiglia:** 500ml

**Available formats**

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

# NOVELLO 2024

PRODOTTO 100% ITALIANO  
100% ITALIAN PRODUCT



Il nostro 1° Olio 2024 è l'olio novello del 2024, il primo olio prodotto della nuova campagna olearia 2024/2025 e nasce da olive estremamente verdi, estratto rigorosamente a freddo. Un olio unico con quella concentrazione di profumi e sentori abbinati ad un colore verde smeraldo.

*Our 1° Olio 2024 is the first new oil produced from the new harvest 2024/2025 and comes out from extremely green olives, only cold pressed. A unique oil with that concentration of aromas and scents combined with an emerald green colour*

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.*

## I nostri bag in box sono disponibili sia biologici che convenzionali

*Our bag-in-boxes are available both organic and conventional*



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.

Schelf life 18 months  
Pieces per carton 4

##### Bag in Box 101.44 fl.oz.

Schelf life 18 months  
Pieces per carton 4

**QUATTROCIOCCHI.**



# IL MAGNIFICO

EUROPEAN EXTRA QUALITY OLIVE OIL AWARD  
REFERENCE  
2022





Olio,  
la tua inesauribile pace,  
la tua essenza verde,  
il tuo ricolmo tesoro che discende  
dalle sorgenti dell'ulivo  
Pablo Neruda

*Oil,  
your inexhaustible peace,  
your green essence,  
your rich treasure that descends  
from the springs of the olive tree  
Pablo Neruda*



# OLI AROMATIZZATI

Gli Oli Aromatizzati sono prodotti con l'Olio Extravergine 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.

## FLAVOURED 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.*





QUATTROCIOCCHI.



### Condimento Biologico al Peperoncino

*Organic Extra Virgin Olive Oil  
Hot Pepper flavoured*

Disponibile nel formato bottiglia 100ml e 250ml  
Conservazione 18 mesi

*Available bottle format 3.38 and 8.45 fl.oz.  
Shelf life 18 months*



### Condimento Biologico al Limone

*Organic Extra Virgin Olive Oil  
Lemon flavoured*

Disponibile nel formato bottiglia 100ml e 250ml  
Conservazione 18 mesi

*Available bottle format 3.38 and 8.45 fl.oz.  
Shelf life 18 months*



### Condimento Biologico al Basilico

*Organic Extra Virgin Olive Oil  
Basil flavoured*

Disponibile nel formato bottiglia 100ml e 250ml  
Conservazione 18 mesi

*Available bottle format 3.38 and 8.45 fl.oz.  
Shelf life 18 months*





QUATTROCOCCHI



### Condimento Biologico al Rosmarino

*Organic Extra Virgin Olive Oil  
Rosemary flavoured*

Disponibile nel formato bottiglia 100ml e 250ml  
Conservazione 18 mesi

*Available bottle format 3.38 and 8.45 fl.oz.  
Shelf life 18 months*



### Condimento Biologico all'Arancia

*Organic Extra Virgin Olive Oil  
Orange flavoured*

Disponibile nel formato bottiglia 100ml e 250ml  
Conservazione 18 mesi

*Available bottle format 3.38 and 8.45 fl.oz.  
Shelf life 18 months*



### Condimento Biologico all'Aglio e Peperoncino

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

Disponibile nel formato bottiglia 100ml e 250ml  
Conservazione 18 mesi

*Available bottle format 3.38 and 8.45 fl.oz.  
Shelf life 18 months*





QUATTROCOCCHI



### Condimento Biologico alla Salvia

*Organic Extra Virgin Olive Oil  
Sage flavoured*

Disponibile nel formato bottiglia 100ml e 250ml  
Conservazione 18 mesi

*Available bottle format 3.38 and 8.45 fl.oz.  
Shelf life 18 months*



### Condimento Biologico all'Origano

*Organic Extra Virgin Olive Oil  
Oregano flavoured*

Disponibile nel formato bottiglia 100ml e 250ml  
Conservazione 18 mesi

*Available bottle format 3.38 and 8.45 fl.oz.  
Shelf life 18 months*



### Condimento ai Funghi Porcini

*Extra Virgin Olive Oil  
Porcini Mushrooms flavoured*

Disponibile nel formato bottiglia 100ml e 250ml  
Conservazione 18 mesi

*Available bottle format 3.38 and 8.45 fl.oz.  
Shelf life 18 months*





QUATTROCIOCCHI



### Condimento Biologico all'Aglio

*Organic Extra Virgin Olive Oil  
Garlic flavoured*

Disponibile nel formato bottiglia 100ml e 250ml  
Conservazione 18 mesi

*Available bottle format 3.38 and 8.45 fl.oz.  
Shelf life 18 months*



### Condimento al Tartufo bianco

*Extra Virgin Olive Oil  
Truffle flavoured*

Disponibile nel formato bottiglia 100ml e 250ml  
Conservazione 18 mesi

*Available bottle format 3.38 and 8.45 fl.oz.  
Shelf life 18 months*





## Aromi da gustare

La passione per l'Olio Extravergine di Oliva incontra gli agrumi e le spezie in viaggio di sensazioni e gusto. I nostri aromatizzati di alta qualità offrono 11 imperdibili aromi, ottimi per ogni occasione!

## *Aromas to savour*

*Passion for Extra Virgin Olive Oil meets citrus fruits and spices on a journey of sensations and taste. Our high quality flavourings offer 11 unmissable aromas, great for any occasion, try them!*



# CREMA SPALMABILE

con Olio Extra Vergine di Oliva

## *SPREADABLE CREAM*

*with Extra Virgin Olive Oil*





QUATTROCIOCCHI.

*Tutta un'altra storia!  
Creme dolci in 5 gusti e per un vero momento di  
dolcezza. La lavorazione artigianale fa la differenza,  
solo pochi ingredienti.*



**01** Crema Pistacchio  
con Olio Extravergine di Oliva

*Pistachio cream  
with Extra Virgin Olive Oil*



SENZA COLORANTI

con il 50% di  
pistacchio



**02** Crema Nocciola  
con Olio Extravergine di Oliva

*Hazelnut cream  
with Extra Virgin Olive Oil*



SENZA COLORANTI



**03** Crema Fondente  
con Olio Extravergine di Oliva

*Dark chocolate cream  
with Extra Virgin Olive Oil*



SENZA COLORANTI





QUATTROCIOCCHI



**04** Crema Mandorla  
con Olio Extravergine di Oliva

*Almond cream  
with Extra Virgin Olive Oil*



SENZA COLORANTI



**06** Crema Caffè  
con Olio Extravergine di Oliva

*Coffee cream  
with Extra Virgin Olive Oil*



SENZA COLORANTI

**Trova il tuo formato**  
*Find your size*



**Formato vaso 30g**  
Jar size 1,06 oz.



**Formato vaso 212ml**  
Jar size 7,46 oz.



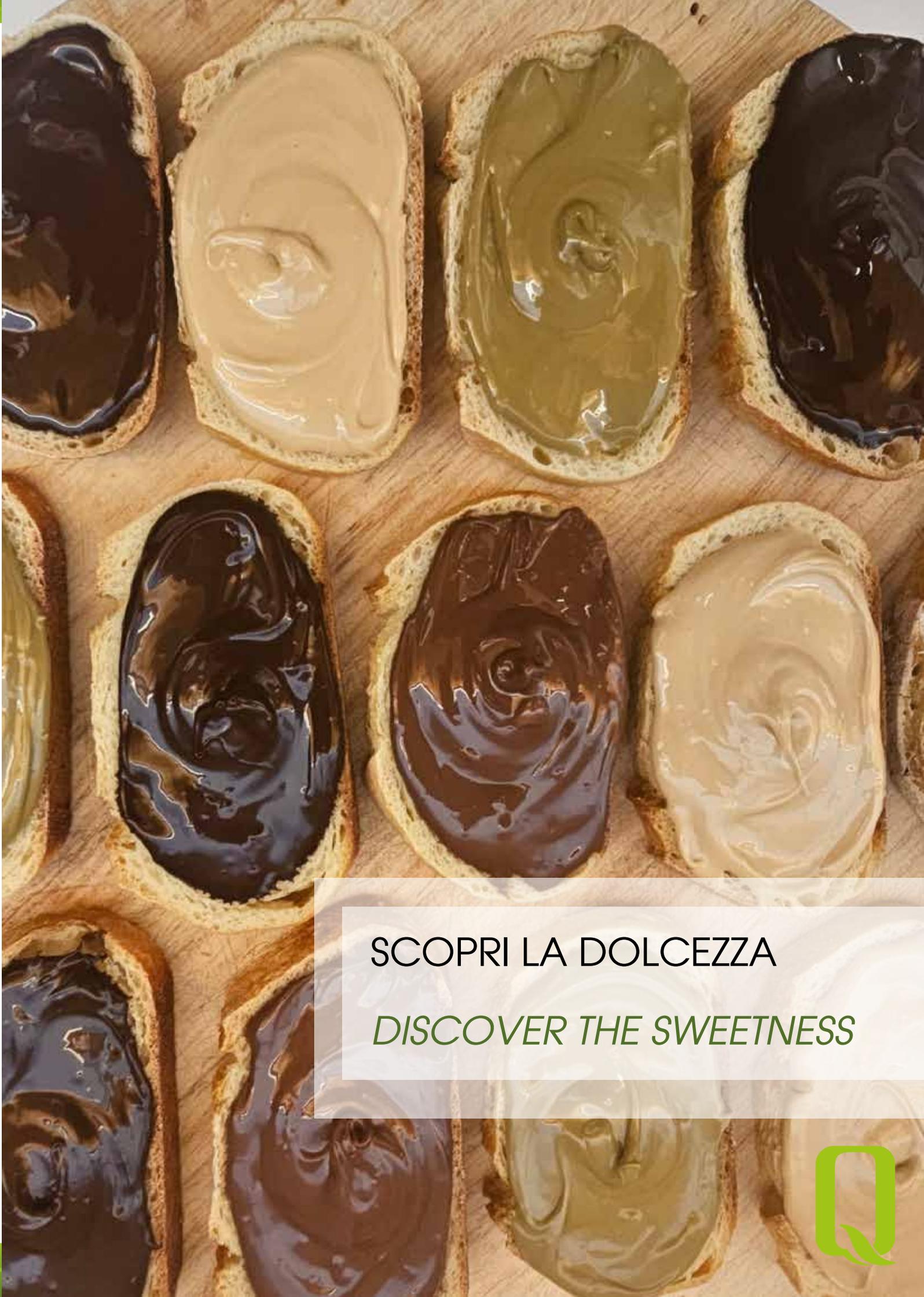
**Formato vaso 314ml**  
Jar size 10,62 oz.



**Formato vaso 580ml**  
Jar size 17,25 oz.



**Formato secchio 1kg**  
Bucket size 32,15 oz.



SCOPRI LA DOLCEZZA

*DISCOVER THE SWEETNESS*



# 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.*





QUATTROCIOCCI.



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*

**Disponibile nel formato vaso 212 ml, 314ml e 1700ml**  
Conservazione 36 mesi

**Available jar format 7.46 , 11.05 and 60 oz.**  
*Shelf life 36 months*



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

**Peach extra jam**

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

**Disponibile nel formato vaso 212 ml, 314ml e 1700ml**  
Conservazione 36 mesi

**Available jar format 7.46 , 11.05 and 60 oz.**  
*Shelf life 36 months*



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

**Plum extra jam**

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

**Disponibile nel formato vaso 212 ml, 314ml e 1700ml**  
Conservazione 36 mesi

**Available jar format 7.46 , 11.05 and 60 oz.**  
*Shelf life 36 months*



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

**Cherry extra jam**

*Fruit used 5,29 oz every 3,53 oz*

**Disponibile nel formato vaso 212 ml, 314ml e 1700ml**  
Conservazione 36 mesi

**Available jar format 7.46 , 11.05 and 60 oz.**  
*Shelf life 36 months*





QUATTROCIOCCHI



### Confettura extra di fichi

Frutta utilizzata 100g per 100g di prodotto

#### Fig extra jam

Fruit used 3,53 oz every 3,53 oz

Disponibile nel formato vaso 212 ml, 314ml e 1700ml  
Conservazione 36 mesi

Available jar format 7.46 , 11.05 and 60 oz.  
Shelf life 36 months



### Confettura extra di fragole

Frutta utilizzata 130g per 100g di prodotto

#### Strawberry extra jam

Fruit used 4,59 oz every 3,53 oz

Disponibile nel formato vaso 212 ml, 314ml e 1700ml  
Conservazione 36 mesi

Available jar format 7.46 , 11.05 and 60 oz.  
Shelf life 36 months



### Confettura extra di mele annurche

Frutta utilizzata 70g per 100g di prodotto

#### Annona apple extra jam

Fruit used 2,47 oz every 3,53 oz

Disponibile nel formato vaso 212 ml, 314ml e 1700ml  
Conservazione 36 mesi

Available jar format 7.46 , 11.05 and 60 oz.  
Shelf life 36 months



### Confettura extra di pere

Frutta utilizzata 110g per 100g di prodotto

#### Pear extra jam

Fruit used 3,88 oz every 3,53 oz

Disponibile nel formato vaso 212 ml, 314ml e 1700ml  
Conservazione 36 mesi

Available jar format 7.46 , 11.05 and 60 oz.  
Shelf life 36 months





**QUATTROCIOCCI.**

**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*



**Disponibile nel formato vaso 212 ml e 314ml**  
Conservazione 36 mesi

**Available jar format 7.46 and 11.05 oz.**  
*Shelf life 36 months*



**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*



**Disponibile nel formato vaso 314ml**  
Conservazione 36 mesi

**Available jar format 11.05 oz.**  
*Shelf life 36 months*



**Confettura extra di visciole**

*Frutta utilizzata 150g per 100g di prodotto*

**Cherries extra Jam**

*Fruit used 5,29 oz every 3,53 oz*



**Disponibile nel formato vaso 212 ml, 314ml e 1700ml**  
Conservazione 36 mesi

**Available jar format 7.46 , 11.05 and 60 oz.**  
*Shelf life 36 months*



**Confettura extra di lamponi**

*Frutta utilizzata 100g per 100g di prodotto*

**Raspberry extra jam**

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

Prodotto disponibile  
anche biologico

Product available  
organic also



**Disponibile nel formato vaso 212 ml, 314ml e 1700ml**  
Conservazione 36 mesi

**Available jar format 7.46 , 11.05 and 60 oz.**  
*Shelf life 36 months*





QUATTROCIOCCI



**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*

**Disponibile nel formato vaso 212 ml, 314ml e 1700ml**

Conservazione 36 mesi

**Available jar format 7.46 , 11.05 and 60 oz.**

*Shelf life 36 months*



**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*

**Disponibile nel formato vaso 212ml e 314ml**

Conservazione 36 mesi

**Available jar format 7.46 and 11.05 oz.**

*Shelf life 36 months*



**Confettura extra di more**

*Frutta utilizzata 100g per 100g di prodotto*

**Blackberries extra jam**

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

**Disponibile nel formato vaso 212 ml, 314ml e 1700ml**

Conservazione 36 mesi

**Available jar format 7.46 , 11.05 and 60 oz.**

*Shelf life 36 months*



**Marmellata di arance**

*Frutta utilizzata 130g per 100g di prodotto*

**Orange marmalade**

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

**Disponibile nel formato vaso 212 ml, 314ml e 1700ml**

Conservazione 36 mesi

**Available jar format 7.46 , 11.05 and 60 oz.**

*Shelf life 36 months*





QUATTROCIOCCI.



### Marmellata di limoni

Frutta utilizzata 100g per 100g di prodotto

#### Lemon marmalade

Fruit used 3,53 oz every 3,53 oz

Disponibile nel formato vaso 212 ml, 314ml e 1700ml  
Conservazione 36 mesi

Available jar format 7.46 , 11.05 and 60 oz.  
Shelf life 36 months



### Marmellata di mandarini

Frutta utilizzata 130g per 100g di prodotto

#### Tangerines marmalade

Fruit used 4,59 oz every 3,53 oz

Disponibile nel formato vaso 212 ml, 314ml e 1700ml  
Conservazione 36 mesi

Available jar format 7.46 , 11.05 and 60 oz.  
Shelf life 36 months



### Marmellata di Agrumi

Frutta utilizzata 130g per 100g di prodotto

#### Citrus marmalade

Fruit used 4,59 oz every 3,53 oz

Disponibile nel formato vaso 212 ml e 314ml  
Conservazione 36 mesi

Available jar format 7.46 and 11.05 oz.  
Shelf life 36 months



### 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

Disponibile nel formato vaso 212 ml  
Conservazione 36 mesi

Available jar format 7.46 oz  
Shelf life 36 months





QUATTROCOCCHI



**Composta di cipolla rossa**

*Red onion compote*

**Disponibile nel formato vaso 212 ml**  
Conservazione 36 mesi

**Available jar format 7.46 oz**  
Shelf life 36 months



**Composta di peperoncini**

*Chillipepper compote*

**Disponibile nel formato vaso 212 ml**  
Conservazione 36 mesi

**Available jar format 7.46 oz**  
Shelf life 36 months





Assapora la natura  
*Taste the nature*



# PATÈ

Nei Paté 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.*





QUATTROCIOCCI.



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

Disponibile nel formato vaso 212ml e 580ml  
Conservazione 36 mesi

Available bottle format 7.46 and 20.41 oz.  
Shelf life 36 months



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

Disponibile nel formato vaso 212ml e 580ml  
Conservazione 36 mesi

Available bottle format 7.46 and 20.41 oz.  
Shelf life 36 months



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

**Artichoke paste**  
with Extra Virgin Olive Oil

Disponibile nel formato vaso 212ml e 580ml  
Conservazione 36 mesi

Available bottle format 7.46 and 20.41 oz.  
Shelf life 36 months



**Crema tartufata**  
con Olio Extravergine di Oliva

**Truffle cream**  
with Extra Virgin Olive Oil

Disponibile nel formato vaso 212ml e 580ml  
Conservazione 36 mesi

Available bottle format 7.46 and 20.41 oz.  
Shelf life 36 months





QUATTROCOCCHI



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

**Broccoli paste**  
with Extra Virgin Olive Oil

Disponibile nel formato vaso 212ml e 580ml  
Conservazione 36 mesi

Available bottle format 7.46 and 20.41 oz.  
Shelf life 36 months



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

**Asparagus paste**  
with Extra Virgin Olive Oil

Disponibile nel formato vaso 212ml e 580ml  
Conservazione 36 mesi

Available bottle format 7.46 and 20.41 oz.  
Shelf life 36 months



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

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

Disponibile nel formato vaso 212ml e 580ml  
Conservazione 36 mesi

Available bottle format 7.46 and 20.41 oz.  
Shelf life 36 months



**Paté di cicoria**  
con Olio Extravergine di Oliva

**Chicory paste**  
with Extra Virgin Olive Oil

Disponibile nel formato vaso 212ml  
Conservazione 36 mesi

Available bottle format 7.46 oz.  
Shelf life 36 months



**Paté di melanzane**  
con Olio Extravergine di Oliva

**Aubergine paste**  
with Extra Virgin Olive Oil

Disponibile nel formato vaso 212ml  
Conservazione 36 mesi

Available bottle format 7.46 oz  
Shelf life 36 months





QUATTROCOCCHI



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

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

**Disponibile nel formato vaso 212ml**  
Conservazione 36 mesi

**Available bottle format 7.46 oz.**  
Shelf life 36 months



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

**Mushroom paste**  
with Extra Virgin Olive Oil

**Disponibile nel formato vaso 212ml**  
Conservazione 36 mesi

**Available bottle format 7.46 oz.**  
Shelf life 36 months



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

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

**Disponibile nel formato vaso 212ml e 580ml**  
Conservazione 36 mesi

**Available bottle format 7.46 and 20.41 oz.**  
Shelf life 36 months



**Paté di cavolfiore**  
con Olio Extravergine di Oliva

**Cauliflower paste**  
with Extra Virgin Olive Oil

**Disponibile nel formato vaso 212ml**  
Conservazione 36 mesi

**Available bottle format 7.46 oz.**  
Shelf life 36 months



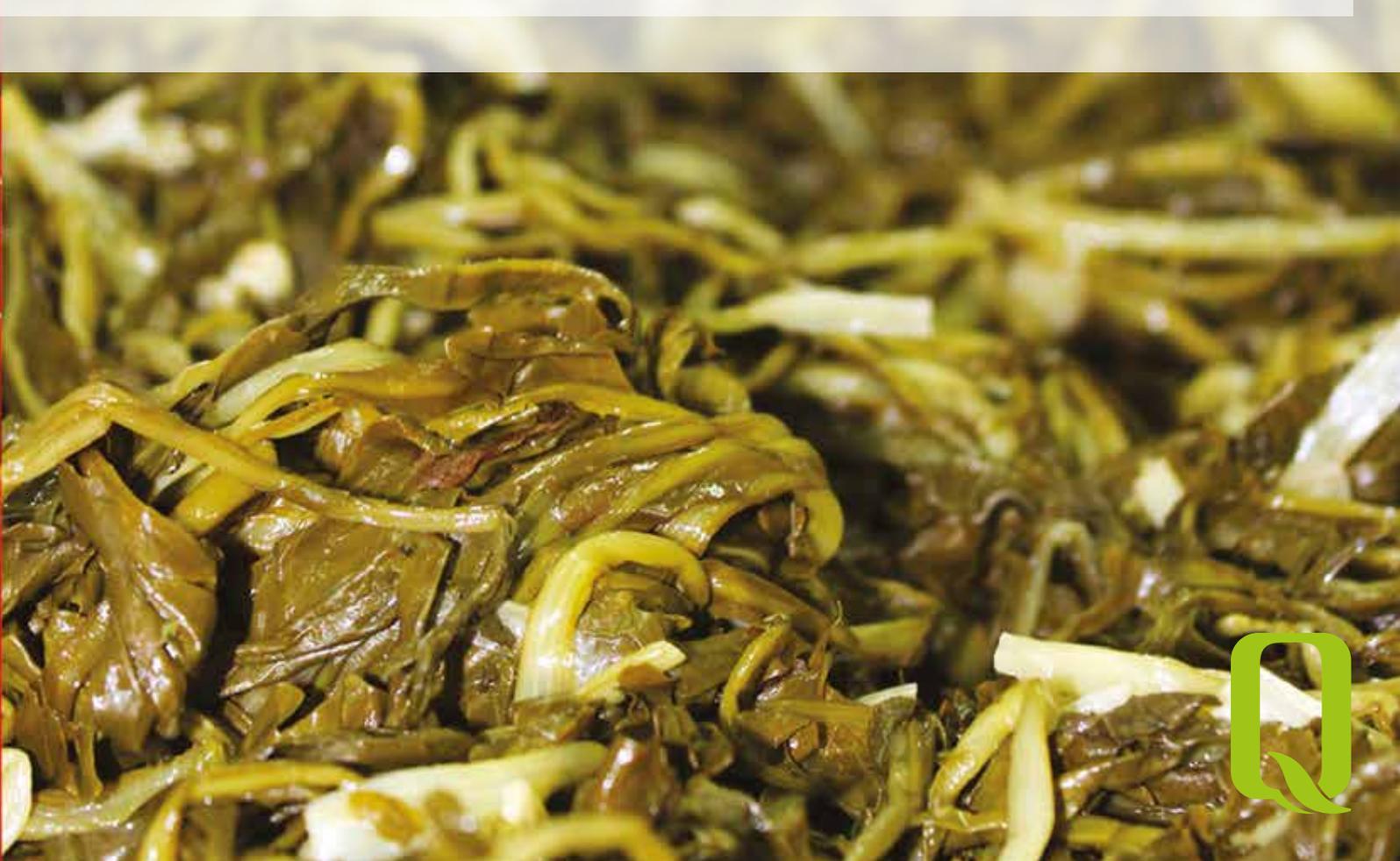


Una selezione accurata nella scelta delle materie prime, per ottenere prodotti genuini e di qualità.





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





# 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.*





QUATTROCOCCHI.



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

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

**Disponibile nel formato vaso 314ml e 1700ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05 and 60 oz.**  
Shelf life 24 months



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

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

**Disponibile nel formato vaso 314ml e 1700ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05 and 60 oz.**  
Shelf life 24 months



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

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

**Disponibile nel formato vaso 314ml e 1700ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05 and 60 oz.**  
Shelf life 24 months



**Funghi grigliati**  
(Champignon)  
*in Olio Extravergine di Oliva*

**Grilled mushrooms**  
(Champignon)  
*in Extra Virgin Olive Oil*

**Disponibile nel formato vaso 314ml e 1700ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05 and 60 oz.**  
Shelf life 24 months





**QUATTROCOCCHI**



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

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

**Disponibile nel formato vaso 314ml e 1700ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05 and 60 oz.**  
Shelf life 24 months



**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*

**Disponibile nel formato vaso 314ml e 1700ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05 and 60 oz.**  
Shelf life 24 months



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

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

**Disponibile nel formato vaso 314ml e 1700ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05 and 60 oz.**  
Shelf life 24 months



**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*

**Disponibile nel formato vaso 314ml e 1700ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05 and 60 oz.**  
Shelf life 24 months





QUATTROCIOCCHI.



Prodotto disponibile  
anche biologico

Product available  
organic also



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

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

**Disponibile nel formato vaso 314ml e 1700ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05 and 60 oz.**  
Shelf life 24 months



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

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

**Disponibile nel formato vaso 314ml e 1700ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05 and 60 oz.**  
Shelf life 24 months



**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*

**Disponibile nel formato vaso 314ml e 1700ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05 and 60 oz.**  
Shelf life 24 months



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

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

**Disponibile nel formato vaso 314ml e 1700ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05 and 60 oz.**  
Shelf life 24 months





QUATTROCOCCHI



**Peperoncini Ripieni**  
*con tonno e capperi*  
*in Olio Extravergine di Oliva*

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

**Disponibile nel formato vaso 314ml e 1700ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05 and 60 oz.**  
Shelf life 24 months



**Involtini di zucchine**  
*con tonno e capperi*  
*in Olio Extravergine di Oliva*

**Zucchini rolls**  
*with tuna and capers*  
*in Extra Virgin Olive Oil*

**Disponibile nel formato vaso 314ml e 1700ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05 and 60 oz.**  
Shelf life 24 months



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

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

**Disponibile nel formato vaso 580ml e 1700ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 17,25 and 60 oz.**  
Shelf life 24 months



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

**Grilled courgette**  
*in Extra Virgin Olive Oil*

**Disponibile nel formato vaso 314ml e 1700ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available bottle format 11.05 and 60 oz.**  
Shelf life 24 months





**QUATTROCOCCHI.**



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

**Courgette filets**  
*in Extra Virgin Olive Oil*

**Disponibile nel formato vaso 314ml e 1700ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05 and 60 oz.**  
Shelf life 24 months



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

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

**Disponibile nel formato vaso 314ml e 1700ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05 and 60 oz.**  
Shelf life 24 months



**Scarola**  
*in Olio Extravergine di Oliva  
con olive*

**Escarole and green olives**  
*in Extra Virgin Olive Oil*

**Disponibile nel formato vaso 314ml e 1700ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05 and 60 oz.**  
Shelf life 24 months



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

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

**Disponibile nel formato vaso 314ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05 oz.**  
Shelf life 24 months





QUATTROCIOCCHI



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

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

**Disponibile nel formato vaso 314ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05 oz.**  
Shelf life 24 months



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

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

**Disponibile nel formato vaso 314ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05 oz.**  
Shelf life 24 months



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

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

**Disponibile nel formato vaso 314ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05 oz.**  
Shelf life 24 months





QUATTROCIOCCHI.



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

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

**Disponibile nel formato vaso 314ml e 1700ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available bottle format 11.05 and 60 oz.**  
Shelf life 24 months



**Giardiniera**  
*in agrodolce*

**Bittersweet Giardiniera**

**Disponibile nel formato vaso 314ml e 1700ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available bottle format 11.05 and 60 oz.**  
Shelf life 24 months



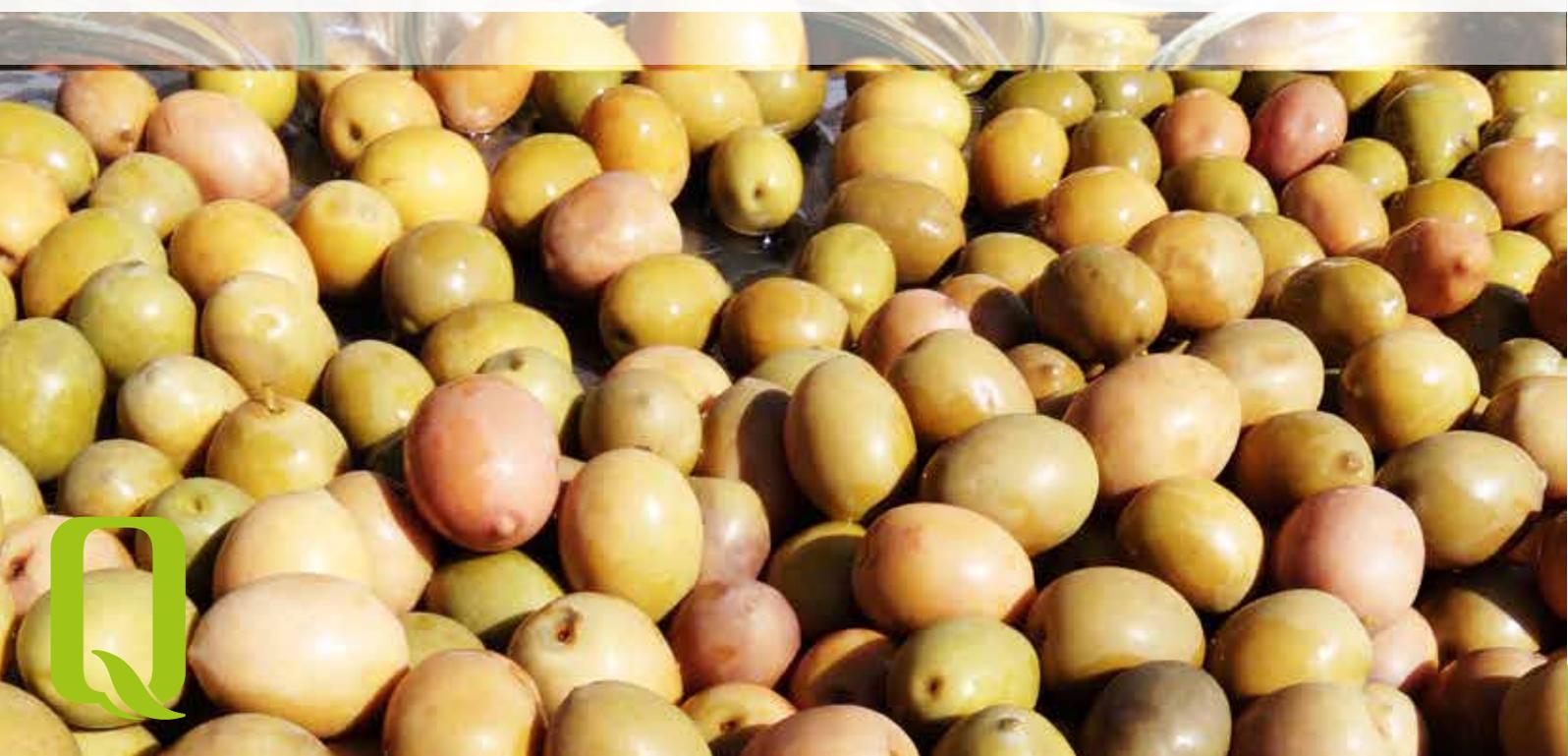


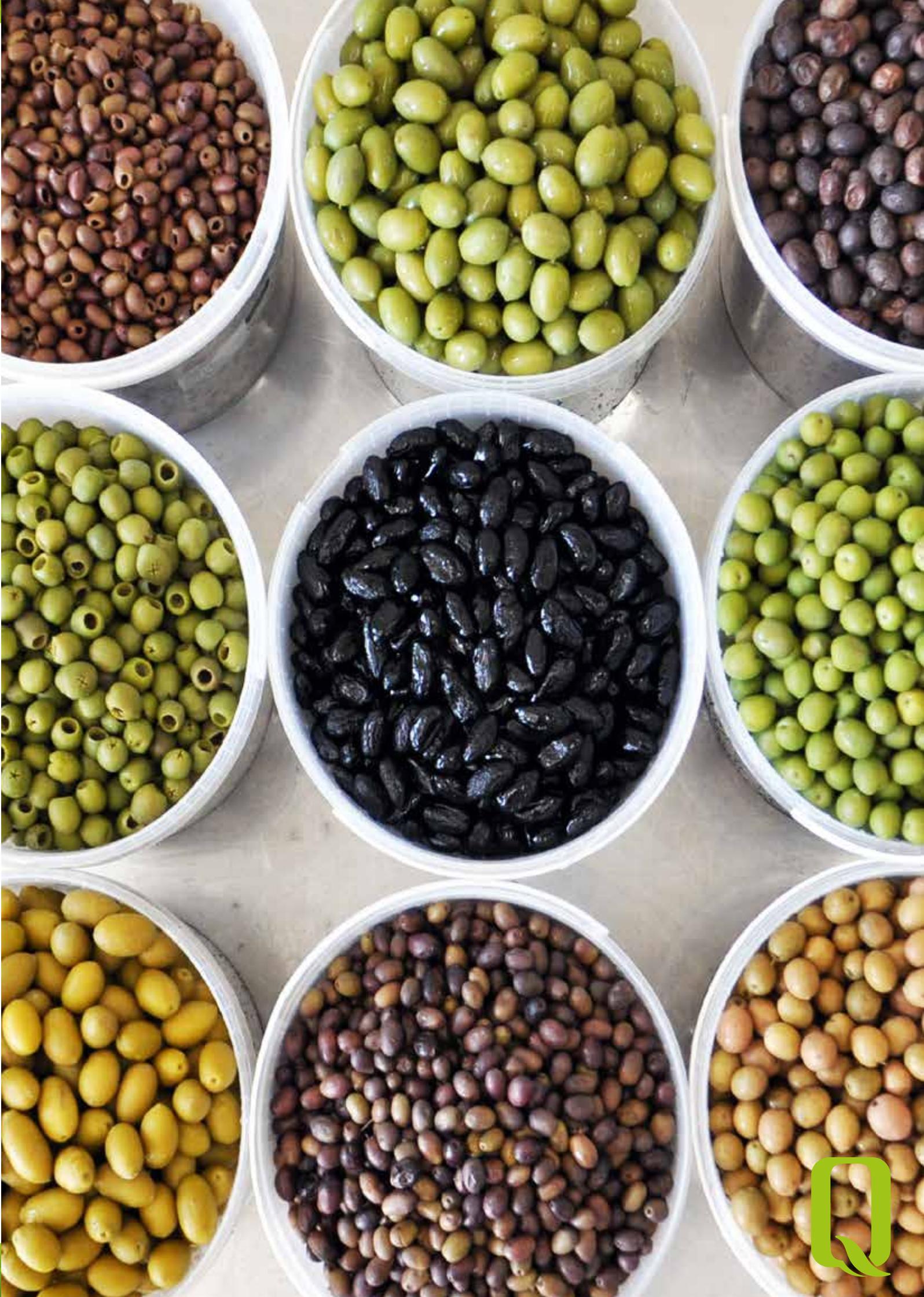
## OLIVE

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.*





Q



QUATTROCIOCCI



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*





QUATTROCIOCCI.



**Olive verdi dolci denocciolate in salamoia**

*Pitted sweet green olives in brine*

---



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



Prodotto disponibile  
anche biologico  
*Product available  
organic also*

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

---



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



Prodotto disponibile  
anche biologico  
*Product available  
organic also*

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

---



**Olive verdi dolci denocciolate condite**

*Seasoned pitted sweet green olives*

---



# Trova il tuo formato

## *Find your size*

### Olive in salamoia

#### *Olives in brine*



**Formato vaso 314ml**  
*Jar size 10,62 oz.*



**Formato vaso 580ml**  
*Jar size 19,61 oz.*



**Formato vaso 1700ml**  
*Jar size 60 oz.*



**Formato vaso 3100ml**  
*Jar size 104,82 oz.*



**Formato busta 500g**  
*Bag size 17,64 oz.*



**Formato busta 1000g**  
*Bag size 32,15 oz.*



**Formato busta 2500g**  
*Bag size 80,38 oz.*



**Formato secchio 500g**  
*Bucket size 17,64 oz.*



**Formato secchio 1kg**  
*Bucket size 32,15 oz.*



**Formato secchio 2,5kg**  
*Bucket size 80,38 oz.*



**Formato secchio 6kg**  
*Bucket size 80,38 oz.*

### Olive schiacciate condite e olive grinze condite

#### *Dressed green crushed olives and Dressed black dried olives*



**Formato vaso 314ml**  
*Jar size 10,62 oz.*



**Formato busta 500g**  
*Bag size 17,64 oz.*



**Formato busta 1000g**  
*Bag size 32,15 oz.*



**Formato busta 2500g**  
*Bag size 80,38 oz.*



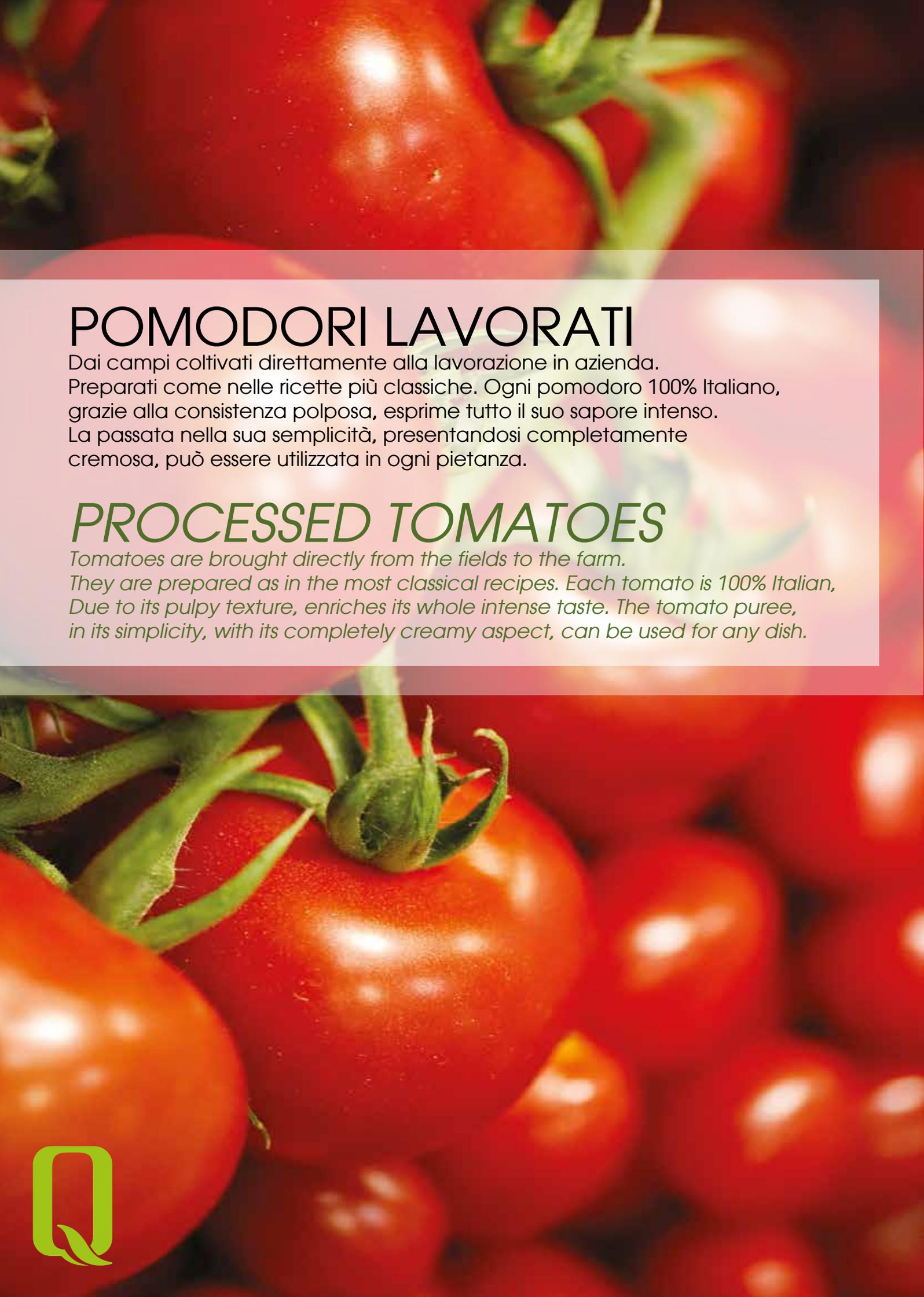
# OLIVE

“dalla pianta alla tavola in un viaggio ricco di tradizione e amore, attraverso mani sapienti e amorevoli. Una tradizione ripetuta, fatta di pazienza e di passione. L’oliva, simbolo di pace e di gusto, con le sue curve racconta di storie antiche, di terre, di genti e di memorie uniche, come ogni suo lavoro che il mondo con amore assapora”

# OLIVES

*“ from plant to table in a journey full of tradition and love, through skilful and loving hands. A repeated tradition of patience and passion. The olive, symbol of peace and taste with its curves tells of ancient stories of lands and of people of unique memories, like all its work that the world with love savours”*





# 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.*





QUATTROCOCCHI



### Passata di pomodoro

#### *Tomatoes Sauce*

**Disponibile nel formato vaso 314ml, 580ml e 1700ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.25, 17,25 and 60 oz.**  
*Shelf life 24 months*



### Pomodori pelati

#### *Peeled Tomatoes*

**Disponibile nel formato vaso 314ml e 580ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05 and 17,25 oz.**  
*Shelf life 24 months*



### Pomodorini al naturale

#### *Natural cherry tomatoes*

**Disponibile nel formato vaso 314ml e 580ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.25 and 17,25 oz.**  
*Shelf life 24 months*



### Pomodorini in passata

#### *Cherry tomatoes sauce*

**Disponibile nel formato vaso 314ml e 580ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.25 and 17,25 oz.**  
*Shelf life 24 months*



# 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.





QUATTROCOCCHI.



**Sugo alle Olive**  
*con Olio Extravergine di Oliva*

**Olives and tomato sauce**  
*with Extra Virgin Olive Oil*

**Disponibile nel formato vaso 314ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05**  
Shelf life 24 months



**Sugo al Basilico**  
*con Olio Extravergine di Oliva*

**Basil and Tomato Sauce**  
*with Extra Virgin Olive Oil*

**Disponibile nel formato vaso 314ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05**  
Shelf life 24 months



**Sugo alle Verdure**  
*con Olio Extravergine di Oliva*

**Vegetable Sauce**  
*with Extra Virgin Olive Oil*

**Disponibile nel formato vaso 314ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05**  
Shelf life 24 months



**Sugo all'Arrabbiata**  
*con Olio Extravergine di Oliva*

**Arrabbiata Sauce**  
*with Extra Virgin Olive Oil*

**Disponibile nel formato vaso 314ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05**  
Shelf life 24 months



**Sugo ai Pomodori Secchi**  
*con Olio Extravergine di Oliva*

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

**Disponibile nel formato vaso 314ml**  
Conservazione 24 mesi

**Available jar format 11.05**  
Shelf life 24 months





# 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.*





QUATTROCOCCHI.



### Mezze maniche

**Formato astuccio 500g**

*Box size 17,64 oz.*



### Paccheri

**Formato astuccio 500g**

*Box size 17,64 oz.*



### Fusilloni

**Formato astuccio 500g**

*Box size 17,64 oz.*



### Mezze penne rigate

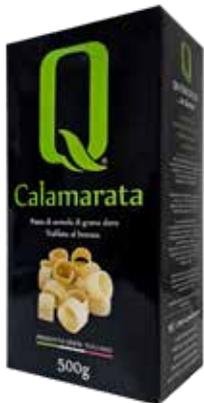
**Formato astuccio 500g**

*Box size 17,64 oz.*





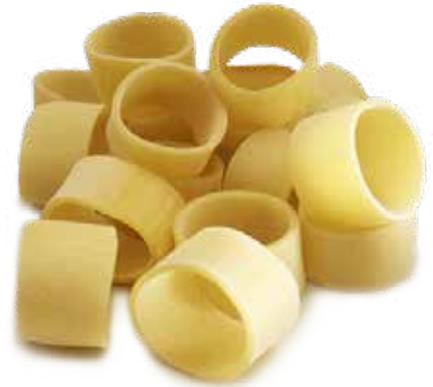
QUATTROCOCCHI



### Calamarata

**Formato astuccio 500g**

*Box size 17,64 oz.*



### Rigatoni

**Formato astuccio 500g**

*Box size 17,64 oz.*



### Spaghetti

**Formato astuccio 500g**

*Box size 17,64 oz.*



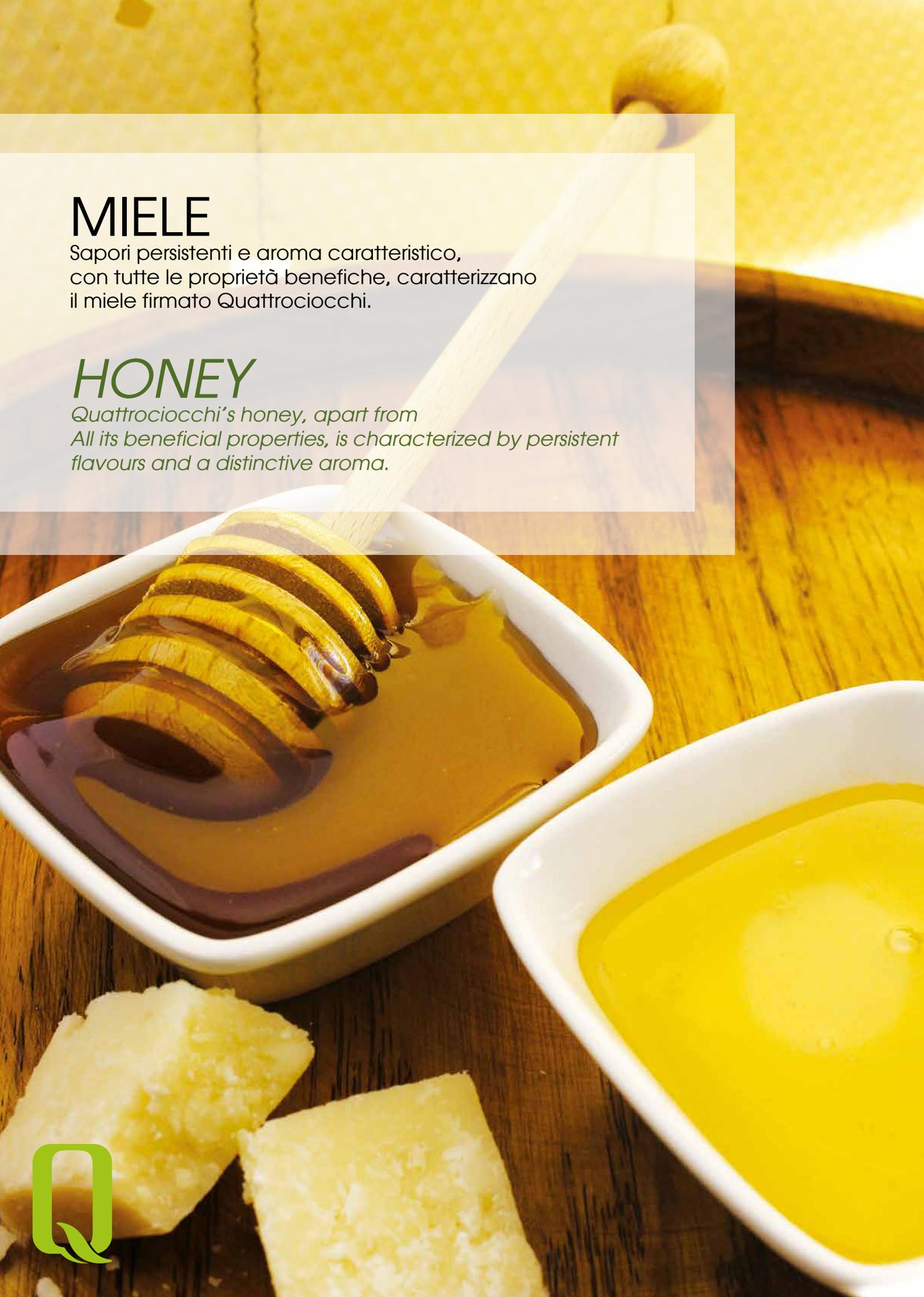


# MIELE

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.*





QUATTROCOCCHI.



**Miele di Acacia**

*Acacia honey*

**Formato vaso 314ml**

*Jar size 11,05 oz.*



**Miele di Castagno**

*Chestnut honey*

**Formato vaso 314ml**

*Jar size 11,05 oz.*



**Miele di Millefiori**

*Millefiori honey*

**Formato vaso 314ml**

*Jar size 11,05 oz.*



**Miele di Eucalipto**

*Eucalyptus honey*

**Formato vaso 314ml**

*Jar size 11,05 oz.*





QUATTROCIOCCHI



**Miele di Arancio**

*Orange honey*

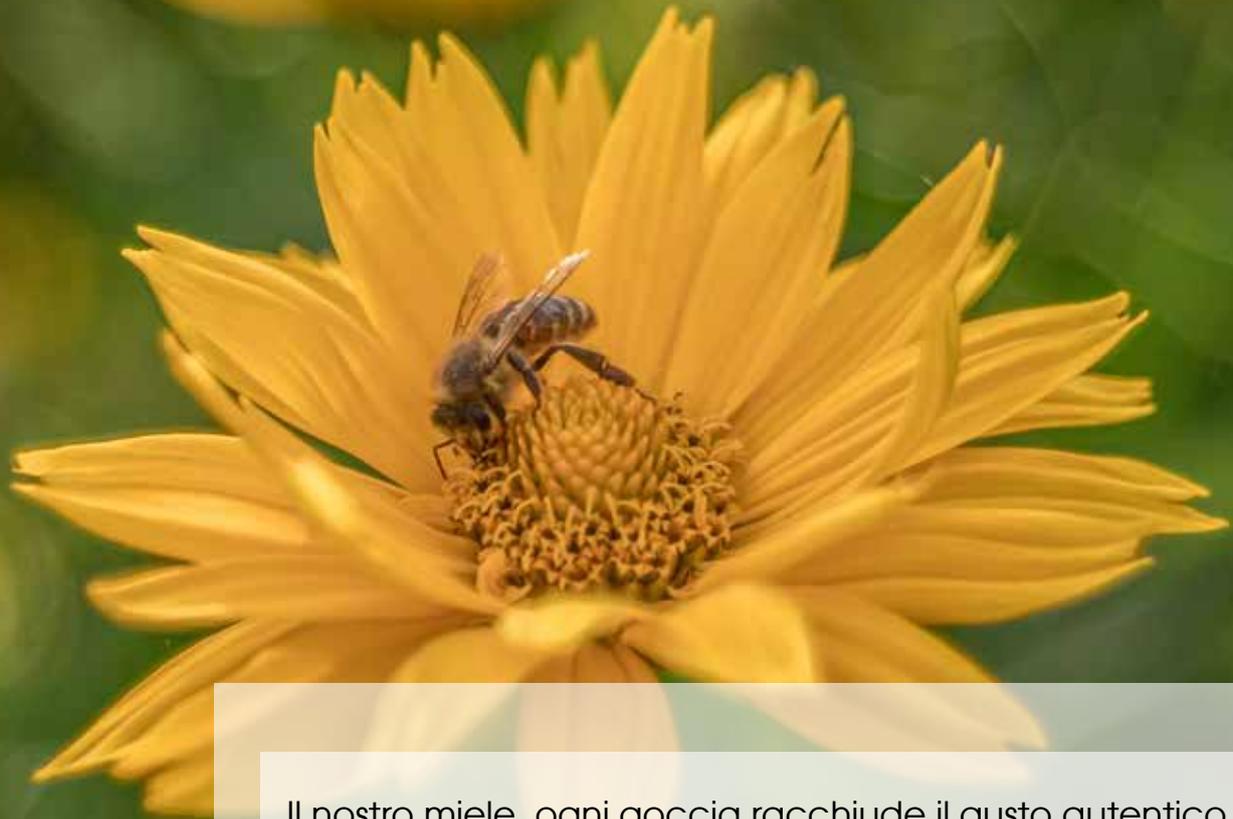
**Formato vaso 314ml**  
*Jar size 11,05 oz.*



**Miele di Melata di bosco**  
*Foresta honeydew honey*

**Formato vaso 314ml**  
*Jar size 11,05 oz.*





Il nostro miele, ogni goccia racchiude il gusto autentico dei fiori, trasformato dalle api in una prelibatezza ricca di proprietà benefiche. Perfetto e unico, il nostro miele è un abbraccio che sa di natura e di benessere. Assapora l'eccellenza!

*Our honey, each drop contains the authentic taste of flowers, transformed by bees into a delicacy rich in beneficial properties. Perfect and unique, our honey is an embrace that taste of nature and well-being. Taste the excellence!*





QUATTROCIOCCI

# PRODOTTI SECCHI

Tutto il buono dei pomodori raccolti ed essiccati naturalmente pronti all'uso per tutte le ricette.

## DRY PRODUCTS

*All the goodness of harvested and naturally dried tomatoes ready to use for all recipes.*



### Pomodori Secchi *Dried Tomatoes*

**Disponibile nel formato busta 200g**  
Conservazione 6 mesi

**Available size format 7.05 and 60 oz.**  
Schelf life 6 months





QUATTROCIOCCHI

Lasciati avvolgere dall'intensità.  
Gusta il momento, gusta **AMARICO**



*Servire ghiacciato*





QUATTROCIOCCHI

## Composizione Espositore Prodotti Quattrociocchi *Quattrociocchi Product Display Composition*



**Olio Extra Vergine di Oliva**  
6 bottiglie da 500ml x 5 tipi

**Extra Virgin Olive Oil**  
6 bottles 16,91 fl oz - 5 types

**Creme dolci**  
10 vasi da 320g x 5 tipi

**Spreadable Creams**  
10 jars 11,05 oz - 5 types

**Patè**  
10 vasi da 250g x 8 tipi

**Patè**  
10 jars 7,46 oz - 8 types

**Aromatizzati**  
6 bottiglie da 250ml x 6 tipi

**Flavoured Oils**  
6 bottles 8,45 fl oz - 6 types

**Confetture**  
10 vasi da 350g x 8 types

**Jams**  
10 jars 11.05 oz x 8 types

**Sottoli**  
10 vasi da 320g x 8 tipi

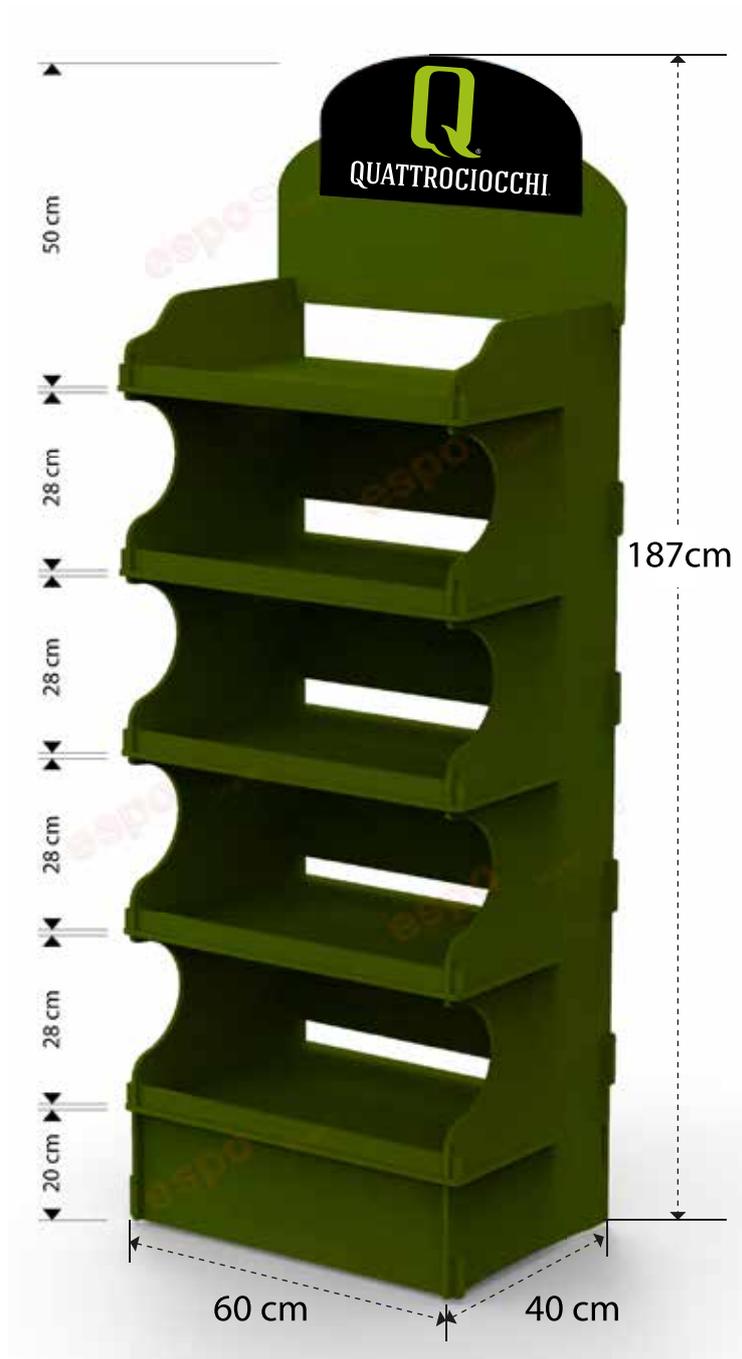
**Vegetables in  
Extra Virgin Olive Oil**  
10 jars 11.05 oz - 8 types

Assortimento base variabile  
*Variabile base assortment*

Esponi con **Q**ualità



QUATTROCIOCCI.



Misure Espositore Prodotti Quattrococchi  
*Quattrococchi Product Display Measurement*

# 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



- 2025 Hall of Fame - OLIVASTRO**  
*Punteggio: 100/100*
- 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*





- 2024** Extra Gold Medal - SUPERBO - CLASSICO - OLIVASTRO
- 2023** Extra Gold Medal - OLIVASTRO - CLASSICO - SUPERBO
- 2022** Extra Gold Medal - CLASSICO - SUPERBO- OLIVASTRO
- 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

- 2023** 3° Miglior Olio Extravergine di Oliva nel Mondo - Fruttato Intenso SUPERBO -  
*3st - The Best Extra Virgin Olive Oil in the World*
- 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**





**2024** BEST OF ALL TIME

**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*

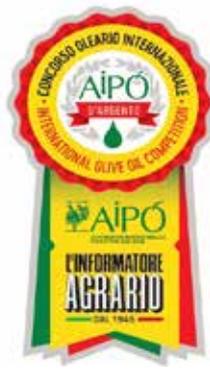
**2018** **Medaglia d'Oro**  
*Gold Winner*

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





- 2024 MIGLIOR FRANTOIO DELL'ANNO 2024**  
*MILL OF THE YEAR 2024*
- 2023 MIGLIOR FRANTOIO DELL'ANNO 2023**  
*MILL OF THE YEAR 2023*
- 2022 MIGLIORE AZIENDA DELL'ANNO 2022**  
*COMPANY OF THE YEAR 2022*
- 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*



- 2024** 1° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva - Fruttato intenso - **SUPERBO**  
1° Classificato Olio EVO - Categoria DOP IGP - Fruttato medio- **CLASSICO**
- 2023** 1° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva - Categoria **BLEND - SUPERBO**  
1° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva - Fruttato intenso - **OLIVASTRO**  
2° Classificato Olio EVO - Categoria DOP IGP - Fruttato medio- **OLIO DI ROMA**  
2° Classificato **EVOO TOP WINNER - OLIVASTRO**
- 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 -*



- 2024** **OLIO DI ROMA IGP**  
**1° Classificato Olio Extra Vergine d'Oliva - Categoria Fruttato Intenso -**  
*1st - The Best Extra Virgin Olive Oil - Intense Fruity Category -*
  
- 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*



Concorso per i migliori olii  
di Roma e del Lazio

XXX EDIZIONE

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*

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*



**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*



**2024 Tre Foglie nella selezione della Guida degli Olii Extravergine di Oliva**  
*Three Leaves in the Extra Virgin Olive Oil Selection Guide*  
**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 foglie 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*



**2024 Premio delle CINQUE GOCCE "I migliori Oli Extra Vergine d'Italia" OLIVASTRO E SUPERBO**  
**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*



**2024 Grande Olio Slow nella selezione della Guida degli Olii Extravergine di Oliva**  
*Great Oil in the Extra Virgin Olive Oil Selection Guide*  
**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



- 2024 3° Classificato OLIO DI ROMA IGP**  
*3st - The Best Extra Virgin Olive Oil IGP Category*  
**3° Classificato OLIVASTRO - categoria Monocultivar**  
*3st The Best Extra Virgin Olive Oil Mono Varietal Category*
- 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° Classificat 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](http://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](mailto:INFO@OLIOQUATTROCIOCCHI.IT)

SEGUICI SU/ *FOLLOW US:*



olioquattrociocchi



olioquattrociocchi