



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 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 ward 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.

QUATTROCIocchi.



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 lievi nuance verdi, 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, sa 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: Itrana
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's an intense golden yellow with slight green nuances, limpid; the nose is decisive and enveloping, rich with fruity hints of medium ripe tomato, banana and white apple. Flanked by aromatic notes of basil and mint, sage and parsley. Robust and fine on the palate, it tastes of broad beans, lettuce and celery. Powerful bitterness and marked spiciness. Excellent on bruschette with tomato, swordfish carpaccio, porcini mushroom salads, marinated tuna, bean soups, first courses with artichokes, boiled octopus, stewed red or black meat, mature cheeses and pasta filata.

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 nero, 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: Aziendale

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: Aziendale
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: Aziendale

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: Aziendale

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 eye it appears a beautiful intense golden yellow colour with delicate green nuances, limpid. The nose is decisive and enveloping, endowed with notes of medium ripe tomato, celery and black pepper, to which are added ample vegetal hints of artichoke, lettuce and chicory. The taste is elegant, with tones of medicinal herbs, mint, basil and sage in evidence. Balanced bitterness and pungency. A perfect accompaniment for legume starters, chickpea salads, marinated amberjack, baked potatoes, barley purée, vegetable cous cous, shellfish in guazzetto, mussels au gratin, 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: 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: Aziendale
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: 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:

Giallo dorato intenso con delicate sfumature verdi, limpido. Al naso è ampio e avvolgente, con note vegetali di carciofo, lattuga e cicoria, cui si affiancano sentori di erbe aromatiche, con menta e rosmarino in evidenza. Fine e complesso al palato, aggiunge toni speziati di pepe nero e ricordo di mandorla. Amaro spiccato e piccante deciso e armonico. Ideale su carpaccio di polpo, insalata di carciofi, marinate di tonno, pomodori gratinati, passati di lenticchie, primi piatti con salsiccia, pesce spada alla griglia, agnello al forno, maiale alla griglia, formaggi stagionati a pasta dura.

Cultivar: Aziendale
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:

Intense golden yellow with delicate green hues, clear. The nose is ample and enveloping, with vegetal notes of artichoke, lettuce and chicory, flanked by hints of aromatic herbs, with mint and rosemary in evidence. Fine and complex on the palate, it adds spicy tones of black pepper and hints of almond. Distinct bitterness and strong, harmonic spiciness. Ideal on octopus carpaccio, artichoke salad, tuna marinade, tomatoes au gratin, lentil purée, pasta dishes with sausage, grilled swordfish, baked lamb, grilled pork, 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.)

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

Formato disponibile

Bottiglia: 500ml

Available format

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

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.





QUATTROCOCCHI



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***





QUATTROCIOCCHI



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*





QUATTROCIOCCHI



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





QUATTROCIOCCI.

*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



05 Crema di Arachidi
Peanuts cream



SENZA COLORANTI

con il 100% di
arachidi



06 Crema Caffè
con Olio Extravergine di Oliva

*Coffee cream
with Extra Virgin Olive Oil*



SENZA COLORANTI





QUATTROCIOCCHI.

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.





QUATTROCIOCCHI.



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





QUATTROCOCCHI



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

Anurca 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





QUATTROCIOCCHI



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



Composta di mirtilli

Frutta utilizzata 110g per 100g di prodotto

Blueberries compote

Fruit used 3,88 oz every 3,53 oz

Disponibile nel formato vaso 314ml
Conservazione 36 mesi

Available jar format 11.05 oz.
Shelf life 36 months





QUATTROCOCCHI



Composta di frutti di bosco
Frutta utilizzata 110g per 100g di prodotto

Wild fruit compote
Fruit used 3,88 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 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



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



PATÉ

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.*





QUATTROCOCCHI



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



Patè 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.
Schelf life 36 months



Patè 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.
Schelf life 36 months



Patè 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.
Schelf life 36 months



Patè 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.
Schelf life 36 months



Patè 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
Schelf 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

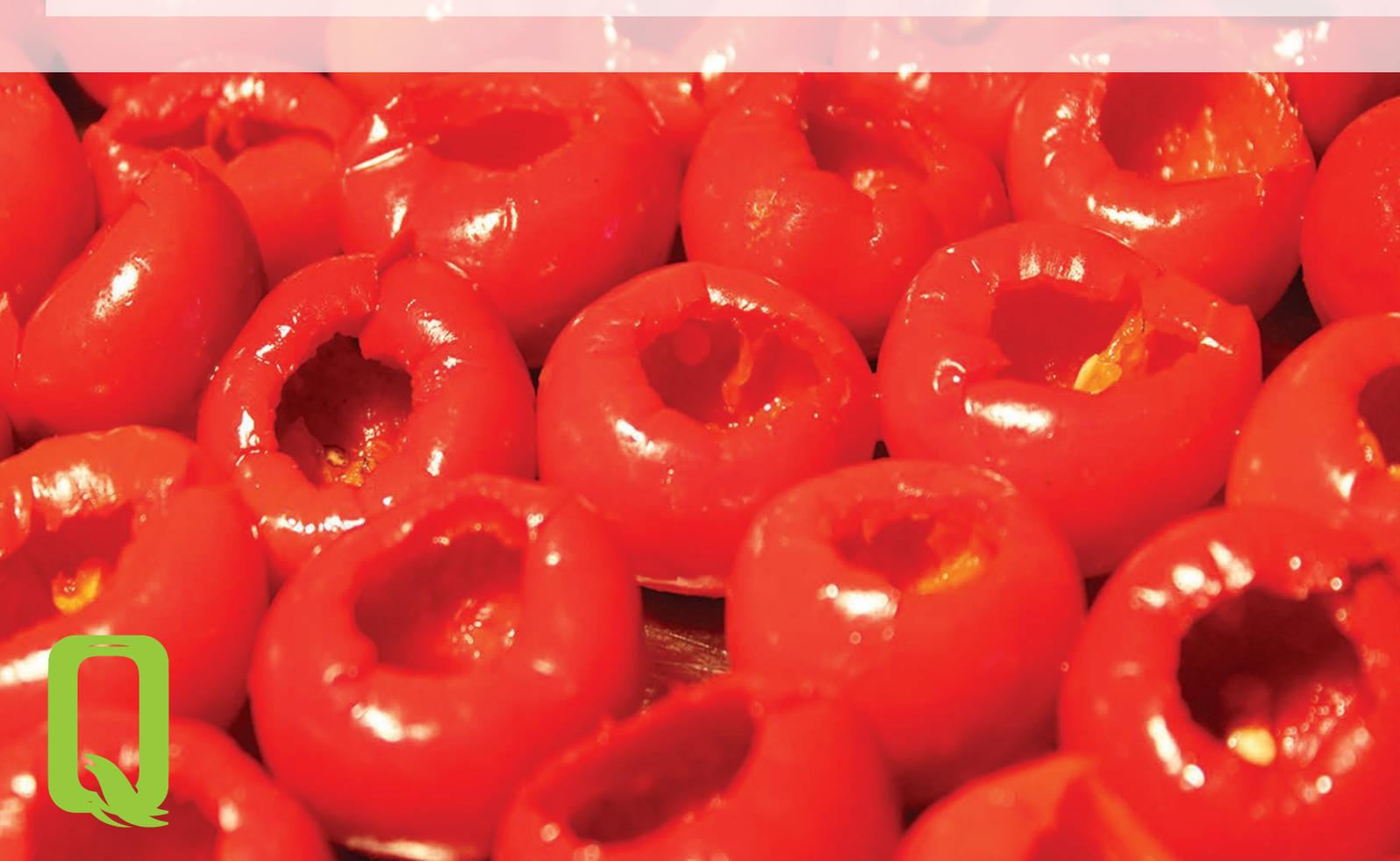
Disponibile nel formato vaso 212ml
Conservazione 36 mesi

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





QUATTROCIOCCHI



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





QUATTROCOCCHI



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



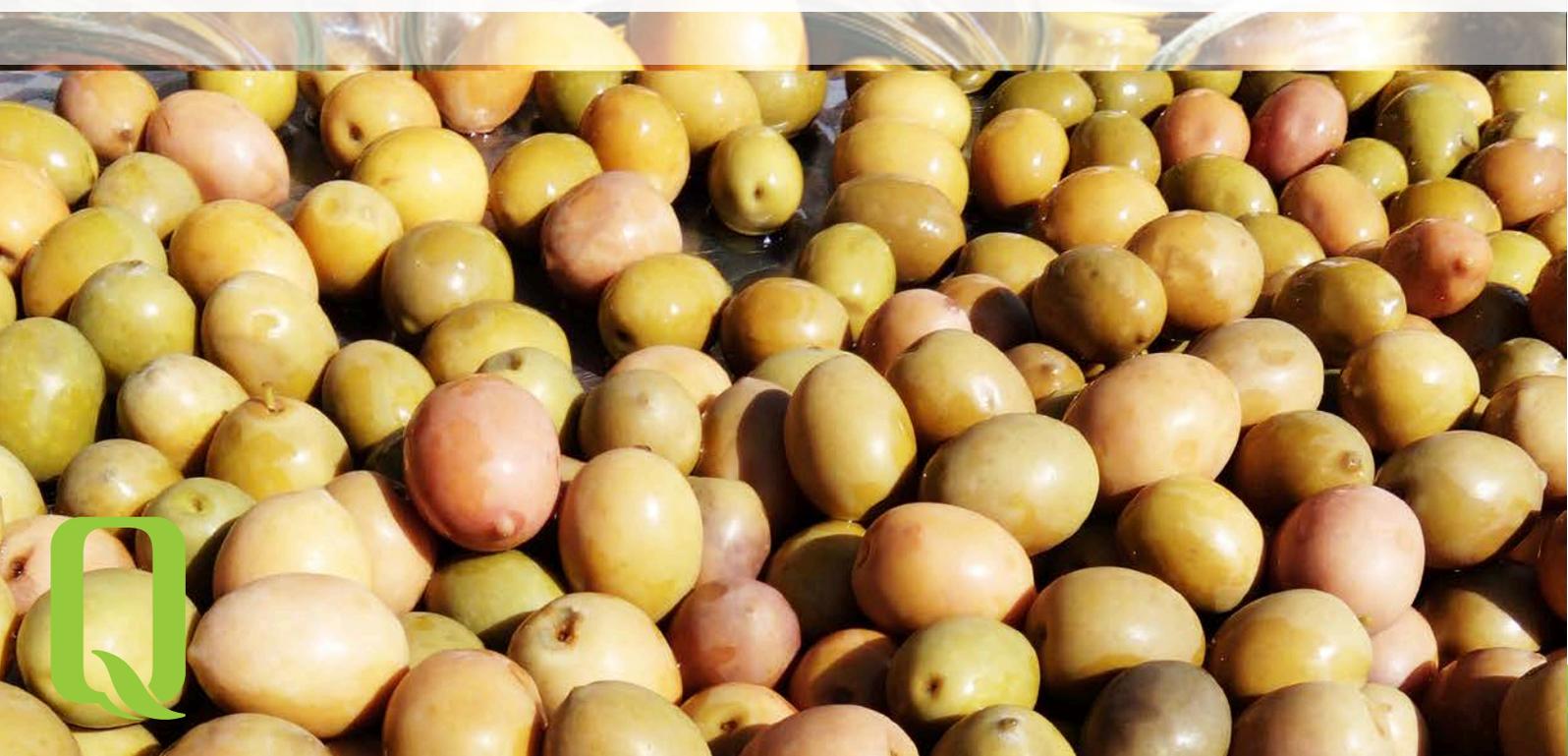


OLIVE

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.







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





QUATTROCIOCCHI.



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.*





QUATTROCIOCCHI



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.





QUATTROCIOCCI.



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

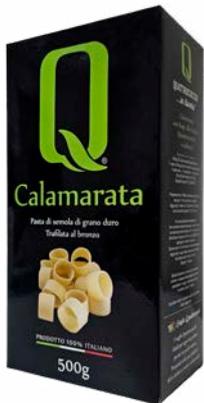
Formato astuccio 500g

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.



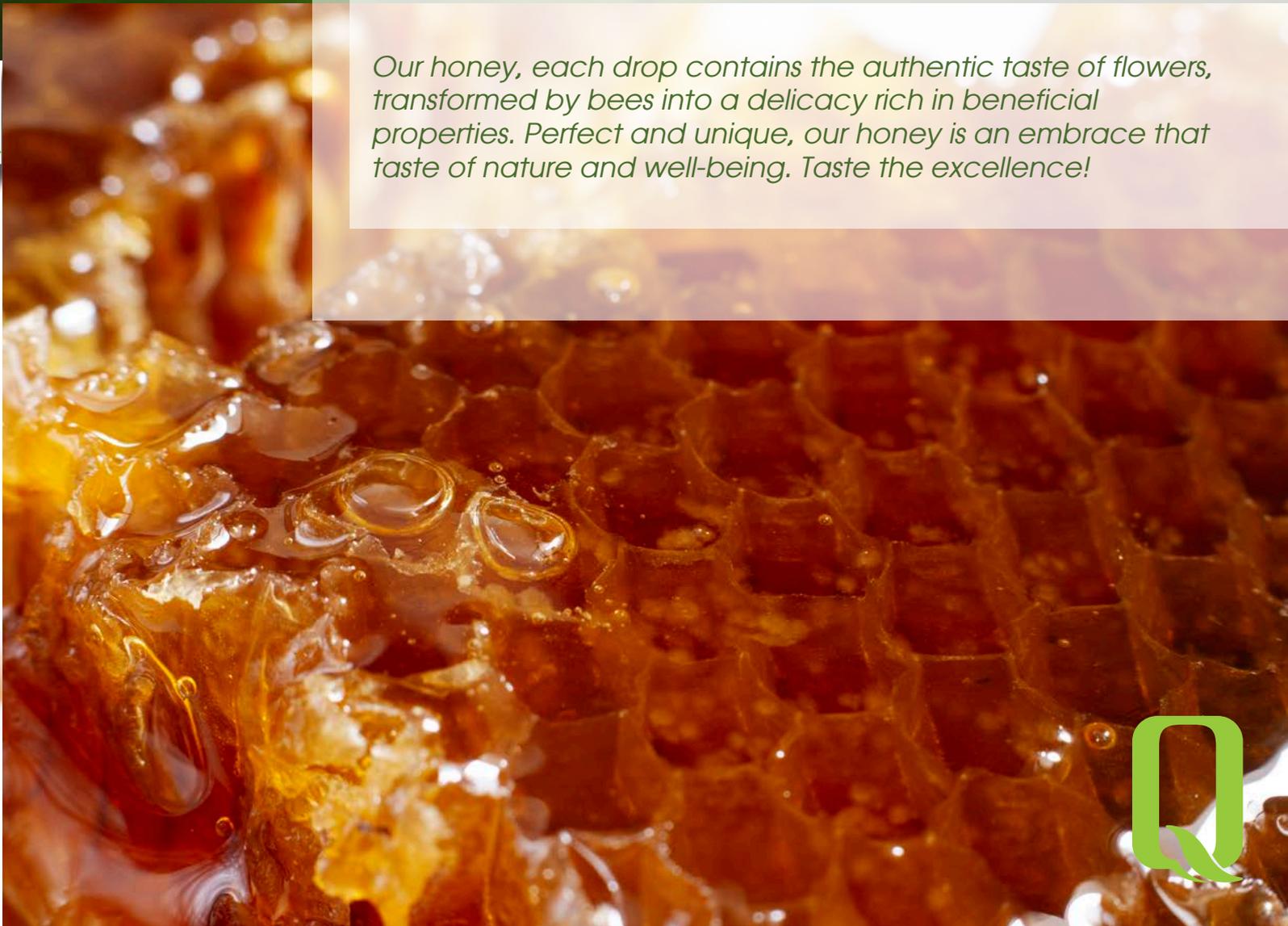
Miele di Melata di bosco
Foresta honeydew honey

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!





QUATTROCIOCCHI

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.
Shelf life 6 months





QUATTROCIOCCI

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

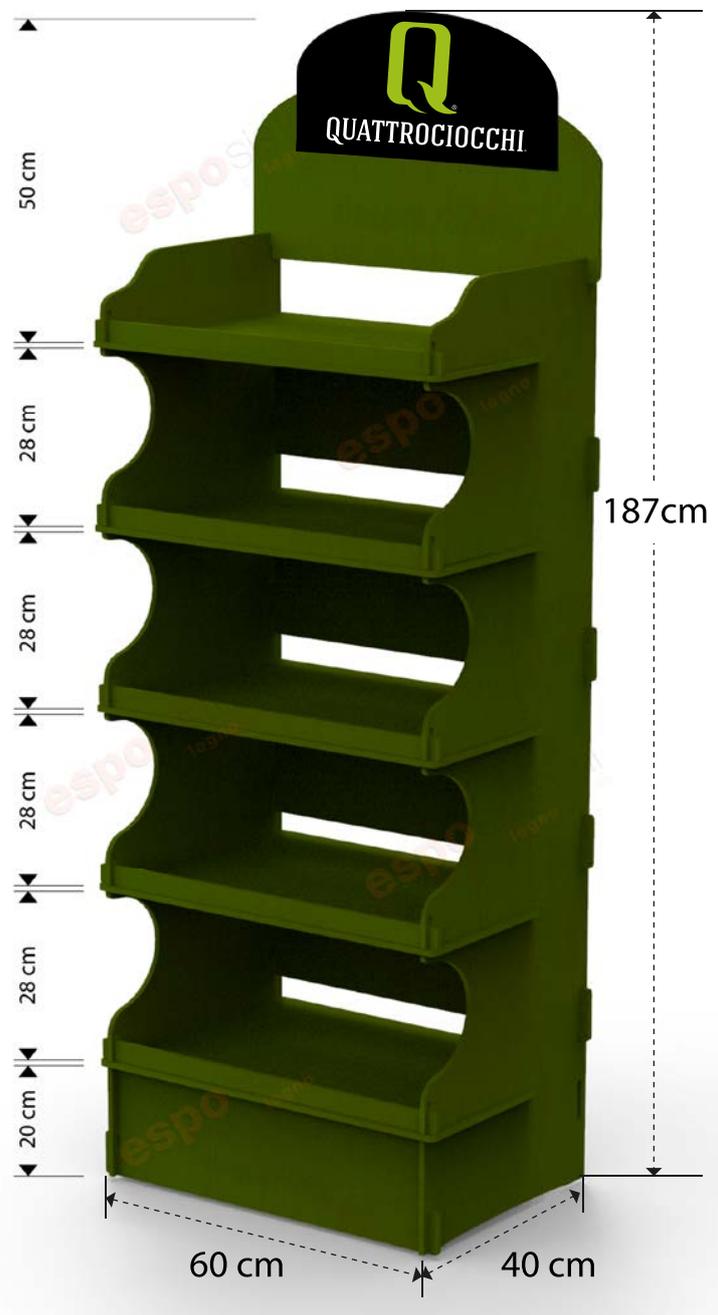
**Vegetables in
Extra Virgin Olive Oil**
10 jars 11.05 oz - 8 types

Assortimento base variabile
Variabile base assortment

Esponi con ualità



QUATTROCIOCCHI



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



BIOL

INTERNATIONAL PRIZE



- 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





2025 SOL D'ORO CHALLENGE

2025 SOL D'ORO - Categoria DOP-IGP - OLIO DI ROMA IGP -

2025 SOL D'ARGENTO - Categoria Biologico - CLASSICO -

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

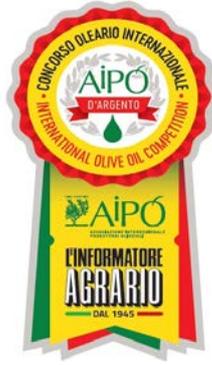
2018 Medaglia d'Oro
Gold Winner

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



Capolavori del gusto



**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



2025 Tre Foglie - Premio speciale miglior fruttato intenso in Italia

Three Leaves Special award for best fruity in Italy - OLIO DI ROMA IGP

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 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



2025 Premio delle CINQUE GOCCE "I migliori Oli Extra Vergine d'Italia" OLIVASTRO E OLIO DI ROMA IGP

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



2025 1° Classificato premio Qualità Olio Extra Vergine d'Oliva
1th Classified Quality Award Extra Virgin Olive Oil



**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