PRODUKTBLATT / 2025

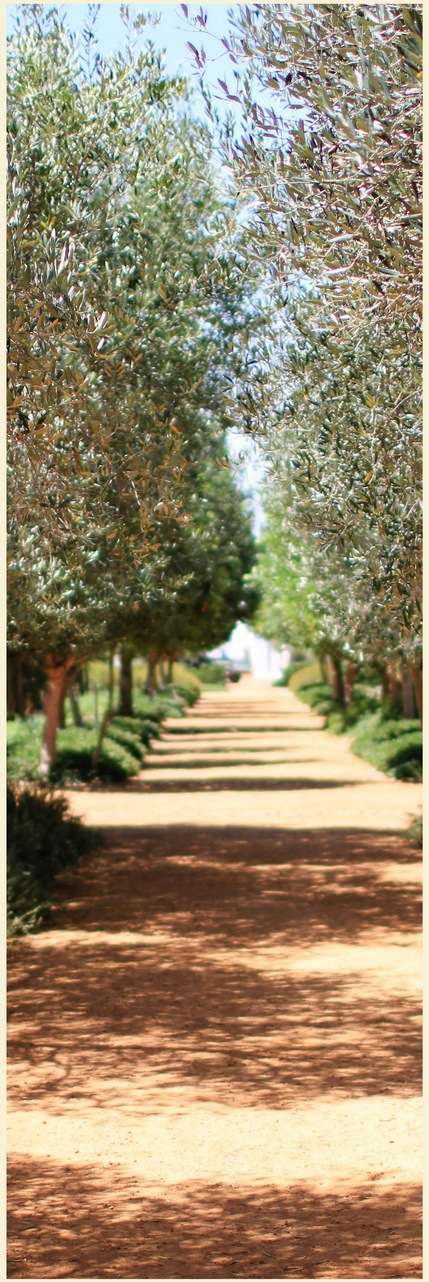
Leo & Pentola

SAPORE, AMORE E TRADIZIONE

Kaltgepresst und von höchster Qualität, bringt es die Wärme echter Gastfreundschaft direkt auf den Teller.

Wir sind überzeugt, dass gutes Essen mehr als nur eine Mahlzeit ist – es ist ein Erlebnis. Leo & Pentola bringt dieses Gefühl direkt in Ihre Küche – mit unseren sortenreinen Olivenölen aus Ogliarola del Bradano und Coratina oder unserem Premium Blend, einer harmonischen Komposition der besten Olivensorten.

Mit der perfekten Balance aus intensiven und zarten Aromen bieten dieses Olivenöle eine harmonische Komplexität, die Ihre Gerichte bereichert. Dank des hohen Rauchpunkts eignet es sich hervorragend zum Kochen.



Pures Gold aus der Basilicata – Unser Olivenöl „Extra Vergine“

Unsere Olivenöle stehen für echte Qualität – weit über das hinaus, was „extra vergine“ verspricht. Unsere Olivenöle sind Ausdruck von Herkunft, Respekt und echter Leidenschaft – und beweist, dass wir weit mehr können als „extra verginenau hier setzen wir an.

Aus den sonnenverwöhnten Hainen der Basilicata stammen unsere Öle, hergestellt aus ausgewählten Sorten wie Coratina, Ogliarola und Arbosana. Sie gedeihen unter idealen Bedingungen und werden mit viel Sorgfalt geerntet und verarbeitet. Das Ergebnis sind sortenreine Kompositionen mit komplexem Aroma, hoher Nährstoffdichte und einem besonders hohen Gehalt an gesundheitsfördernden Polyphenolen.

Naturbelassen und ohne Vermischung von anderen Oliven entstehen unsere Olivenöle in kleinen Familienbetrieben mit jahrhundertealter Handwerkstradition. Unsere Olivenöle sind Ausdruck von Herkunft, Respekt und echter Leidenschaft – und beweist, dass wir weit mehr können als „extra vergine“.

Ein Ort: EINZIGARTIG – wie der Geschmack des Olivenöls

Diese Region ist etwas ganz Besonderes – eine Landschaft von einzigartiger Schönheit, die schon Schriftsteller, Dichter und Filmemacher inspiriert hat. Sie fasziniert durch ihre unberührte, fast zeitlose Ausstrahlung, fernab vom Alltäglichen. Hier zeigt sich die Natur in ihrer ganzen Kraft und Ursprünglichkeit.

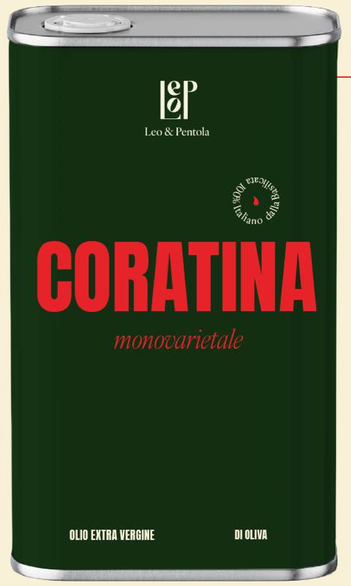
Ein Spaziergang durch die Calanchi, jene von Wind und Wasser geformten Tonfelsen, ist ein eindrucksvolles Erlebnis. Das strahlende Weiß der Felsen, die fast völlige Stille und die Weite der Landschaft schaffen eine Atmosphäre, die zugleich beruhigend und beeindruckend ist. Es ist ein Ort, an dem man zur Ruhe kommt, den Blick schweifen lässt und die Kraft der Natur spürt.

Inmitten dieser eindrucksvollen Kulisse wachsen unsere Olivenbäume, tief verwurzelt in dieser besonderen Erde. Hier gedeihen die Früchte, aus denen unser erlesenes Leo e Pentola Olivenöl gewonnen wird – ein Öl, das den Charakter dieses außergewöhnlichen Ortes in sich trägt.

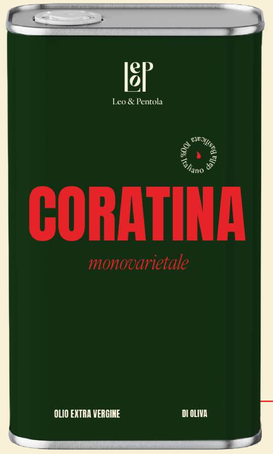
HANDEL & GASTRO

DER INTENSIVE

100% Coratina



5 LITER



3 LITER

- Intensive goldgelbe Farbe
- Frische Kräuternoten
- Angenehmen, ausgewogenen Schärfe
- Vielseitiges Öl für Kochen und Rohverzehr

SORTE	100% Coratina
ERNTE	mechanisiert
ERNTEZEIT	November und Dezember
ERNTE/VERMAHLUNG	24 Stunden
FILTRATION	Ja
QUALITÄTSSYSTEM	HACCP
FRÜCHTE	intensiv

LAGERUNG

Das Olivenöl wird in temperaturkontrollierten Silos aus rostfreiem Stahl unter einer Schutzatmosphäre aus Stickstoff aufbewahrt, um seine Frische und Qualität zu bewahren.

UMWANDLUNG

Die Oliven werden schonend mit Granitscheiben zerkleinert und anschließend in einem drei-Phasen-Zentrifugationsverfahren extrahiert.

SENSORISCHES PROFIL

Das Öl besticht durch eine intensive goldgelbe Farbe mit feinen grünlichen Reflexen. Es bietet eine leichte grüne Fruchtigkeit mit Kräuternoten, die am Gaumen in eine ausgeprägte und anhaltende Schärfe übergeht. Ein natives Olivenöl extra vergine, das sich sowohl roh als auch gekocht vielseitig einsetzen lässt.

DER MILDE

100% Ogliarola del Bradano

5 LITER

3 LITER

- Goldgelbe Farbe
- 100 % Lucano, aus einheimischer Sorte
- Mild, ohne scharfe Noten
- Vielseitig einsetzbar, ideal für alle Anwendungen

SORTE	100% Ogliarola del Bradano
ERNTE	mechanisiert
ERNTEZEIT	November und Dezember
ERNTE/VERMAHLUNG	24 Stunden
FILTRATION	Ja
QUALITÄTSSYSTEM	HACCP
FRÜCHTE	leicht
LAGERUNG	Das Olivenöl wird in temperaturkontrollierten Silos aus rostfreiem Stahl unter einer Schutzatmosphäre aus Stickstoff aufbewahrt, um seine Frische und Qualität zu bewahren.
UMWANDLUNG	Die Oliven werden schonend mit Granitscheiben zerkleinert und anschließend in einem drei-Phasen-Zentrifugationsverfahren extrahiert.
SENSORISCHES PROFIL	Ein mildes, süßliches Olivenöl mit einem feinen, delikaten Aroma und ohne jegliche Schärfe. Es besticht durch seine goldgelbe Farbe und ist dank seiner Vielseitigkeit perfekt für den täglichen Gebrauch – sowohl in der Küche als auch roh.

100% Italiano dalla Basilicata

DER ALLROUNDER

Premium Blend

- Goldgelbe Farbe
- Perfekte Balance aus intensiven und zarten Aromen
- Mild, fruchtig, mit leicht scharfer Note
- Ideal für Feinschmecker, die Exzellenz & Vielfalt schätzen.

SORTE	Coratina, Ogliarola und weitere Sorten aus Basilicata
ERNTE	mechanisiert
ERNTEZEIT	November und Dezember
ERNTE/VERMAHLUNG	24 Stunden
FILTRATION	Je nach Wuncsh
QUALITÄTSSYSTEM	HACCP
FRÜCHTE	intensiv
LAGERUNG	Das Olivenöl wird in temperaturkontrollierten Silos aus rostfreiem Stahl unter einer Schutzatmosphäre aus Stickstoff aufbewahrt, um seine Frische und Qualität zu bewahren.
UMWANDLUNG	Die Oliven werden schonend mit Granitscheiben zerkleinert und anschließend in einem drei-Phasen-Zentrifugationsverfahren extrahiert.
SENSORISCHES PROFIL	Das Öl besticht durch eine goldgelbe Farbe mit feinen grünlichen Reflexen. Es bietet eine leichte grüne Fruchtigkeit mit einer leichten Bitterkeit, die am Gaumen in eine leichte und anhaltende Schärfe übergeht. Ein natives Olivenöl extra vergine, das sich sowohl roh als auch gekocht vielseitig einsetzen lässt.

100% Italiano dalla Basilicata

INDIVIDUELLES FLASCHENDESIGN

IN KOOPERATION MIT LEO & PENTOLA

UNSER B2C-OLIVENÖL

Premium-Blend: Coratina Carolea und Ogliarola

WIRD ZU DEINEM B2B-OLIVENÖL

Deine indivduelles Olivenöl mit eigenem Logo

Leo & Pentola

Rheinstraße 46
53179 Bonn, Deutschland

Ansprechpartner:
Chiara Di Leo | T: +49 151 15788102
Philip Toepffer | T: +49 174 3205194

info@leoepentola.com
@leoepentola

leoepentola.com

Grazie