



Bontà Made in Italy 

L'ECCELLENZA DELL'OLIO EXTRAVERGINE

Dalle rive del lago di Garda

Excellent extra virgin olive oil
produced on lake Garda



Bontà Made in Italy 



**Prodotti in Italia
sul Lago di Garda**

**Made in the Garda
Lake, Italy**

**L'ECCELLENZA
DEL MADE IN ITALY
SULLA TUA TAVOLA**

The excellence of made in Italy on your table

Mostolio®

Il **Mostolio Garda Bresciano DOP**, olio extravergine di oliva della Venturelli prodotto sul Lago di Garda (Brescia) Italia, contiene antiossidanti naturali (vitamina E e polifenoli) ed il suo regolare uso contribuisce a mantenere l'organismo in buona salute. Utilizzare l'olio extravergine di oliva Garda Bresciano DOP significa scegliere uno stile di vita sano e di alta qualità gastronomica; è un olio di altissima qualità, leggero, sapido e armonico.

The **Mostolio Garda Bresciano DOP** is very special olive oil from Venturelli is made in the Garda Lake region of Italy. It contains natural antioxidants which are important for healthy eating. This is a very high quality olive oil, light in colour and extremely tasty.



MOSTOLIO GARDA DOP BRESCIANO

Olio extravergine di oliva
Extra virgin olive oil

Cod. 2001030

lt. 0,500 | master 6 pz



DALLA PRIMA SPREMITURA DEI NOSTRI ULIVI.

La totalità dell'olio ottenuto dalla spremitura a freddo delle nostre olive è olio extravergine, con caratteristiche di fruttato dolce ed un grado di acidità che non supera l'un per cento. Sia crudo che in cottura è ideale per genuinità, digeribilità, apporti nutrizionali e per le innumerevoli proprietà benefiche sull'organismo.

Extra virgin olive oil.

From the first pressing of our olives.

All of the oil extracted from the cold pressing gives our olive oil its sweet and fruity characteristics and an acidity level of less than 1%. Whether used for cooking or as a condiment the high quality adds to all flavours and is extremely healthy.





MOSTOLIO

Olio extravergine di oliva
Extra virgin olive oil

Cod. 2001008	lt. 0,250	master 6 pz
Cod. 2001002	lt. 0,500	master 12 pz
Cod. 2001003	lt. 0,750	master 6 pz
Cod. 2001004	lt. 1,000	master 6 pz



Spremuta a freddo
dalla prima spremitura
delle nostre olive.
Più gustoso, meno
acido e più puro.

Cold pressed from
the first pressing of our
olives. More tasty, less
acid and purer.



MOSTOLIO

Olio extravergine di oliva
Extra virgin olive oil

Cod. **2002002**

lt. 5,000 | master 4 pz

Cod. **2002004**

lt. 3,000 | master 4 pz



Mostolio

L'OLIO EXTRAVERGINE. IL PRINCIPE DEI SAPORI.

L'eccezionalità di questo olio extravergine si intuisce dal colore velato e dal profumo soave.

Il sapore fruttato dolce, dedicato ai buongustai, è dato da selezionate olive. Ideale per il pesce, perché non ne prevarica il gusto, è comunque indicato per tutti gli alimenti che richiedono una decisa nota di sapore.

Extra virgin olive oil. The prince of flavors.

This is an exceptional quality extra virgin olive oil that is easily proven by its cloudy colour and mild aroma. The sweet and fruity flavour comes from carefully selected olives that make it ideal as an additive for fish and all dishes.



Mostolio

UN ARCOBALENO DI SAPORI PER LA TUA TAVOLA.

Condimenti naturali a base di Mostolio per chi è alla ricerca di sapori che diano ai piatti "quel qualcosa in più". Aglio, basilico, peperoncino, limone, fungo o tartufo: ai menù l'ardua sentenza!

A rainbow of flavors the centrepiece of Your table!

Our olive oil is ideal as a salad dressing and as a base for additives improving the taste and quality of many dishes.



MOSTOLIO AROMATIZZATO

Olio extravergine
di oliva aromatizzato

Flavoured extra virgin
olive oil

lt. 0,250 | master 6 pz



Aroma Aglio
Garlic Flavour

Cod. 2005081

Aroma Basilico
Basil Flavour

Cod. 2005086

Aroma Peperoncino
Chilli Pepper Flavour

Cod. 2005080

Aroma Limone
Lemon Flavour

Cod. 2005083

Aroma Tartufo
Truffle Flavour

Cod. 2005082

LE PRELIBATEZZE DEL NOSTRO ACETO. ESALTANTE DELIZIA.

L'aceto balsamico Granducato è ottenuto da mosto di generoso vino trebbiano modenese concentrato per riscaldamento con aggiunta di aceto già vecchio per l'acidificazione. Questo aceto é ottimo per condire insalate e ogni genere di carne.

This vinagre is produced using the flavours of full Trebbinaio wine from the Modena region of Italy. We recommend it as a seasoning for salad dressing and all kinds of meat.



GRANDUCATO

Aceto balsamico di Modena I.G.P.
Balsamic vinegar from Modena I.G.P.

Cod. **2007020**

lt. 0,500 | master 12 pz



TRADIZIONE ROSATA

Aceto di vino
Wine vinegar

Cod. 2007001

lt. 0,500 | master 12 pz



IL SAPORE ANTICO DELLA TRADIZIONE

Una lunga maturazione e un accurato affinamento in botti di rovere conferiscono al nostro aceto un raffinato bouquet, un colore limpido e un gusto inconfondibile. Accompagna in modo perfetto insalate e salse per carni. Una eventuale sedimentazione è indice di genuinità.

This wine vinegar is carefully aged in oak barrels to give the vinegar a refined bouquet, clear colour and an unmistakable taste and flavour. It is ideal for salads and meat sauces.



OLIERA con PORTAGRISSINI IN ACCIAIO

Oliera per Mostolio, Aceto,
Spargisale e Spargipepe
Oil cruet holder Mostolio,
Vinegar, Salt and Pepper mill

Cod. **2002204** | master 1pz

Dim. Ø 19 x h 27 cm



OLIERA IN ACCIAIO

Oliera per Mostolio, Aceto,
Spargisale e Spargipepe
Oil cruet holder Mostolio,
Vinegar, Salt and Pepper mill

Cod. **2002205** | master 1pz

Dim. 17 x 16 x h 27 cm

LA DIFFERENZA IN UN DETTAGLIO. L'ELEGANZA PRIMA DI TUTTO

Una pratica olieria in acciaio per la tavola del vero buongustaio. Spargisale, spargipepe, olio mosto di frantoio e il suo naturale complemento: l'aceto Gran Riserva Tradizione Rosata prodotto dal nostro vino Chiaretto.

What a difference a detail makes. Elegance before everything.

A practical oil cruet made from steel for the table of the real gourmet. Salt and pepper mill, Mostolio and its natural completion: vinegar, Gran Riserva Tradizione Rosata, obtained from our Chiaretto wine.



IL DESIGN SULLA TUA TAVOLA.

Una elegante e moderna olieria in plexiglass per la vostra tavola inclusa di spargisale, spargipepe con la quale servire il nostro olio Mostolio e il suo naturale complemento: l'aceto Gran Ducato oppure Tradizione Rosata

Design in your table.

Elegant and modern plexiglass cruet for your table including salt and pepper spreader with which to serve our Mostolio olive oil and its natural complement: Gran Ducato vinegar or Rosé Tradition

OLIERA IN PLEXIGLASS

Olieria in plexiglass per Mostolio, Aceto, Spargisale e Spargipepe
Oil cruet holder Mostolio,
Vinegar, Salt and Pepper mill

Cod. **2002206** | master 1pz

Dim. 19 x 15 x h27 cm



IL GUSTO UNICO DELLA TRADIZIONE ITALIANA.

The unique taste of italian tradition.





CREA SRL

Via Nazionale, 68
25080 Raffa di Puegnago
del Garda (BS) Italy
Tel. +39 0365 55 42 61
Fax +39 0365 55 41 95
info@venturelli-italia.it

www.venturelli-italia.it