



Il Buono d'Italia





Enormi distese di alberi di ulivo, rugosi altipiani solcati dalla mano dell'uomo e vivaci cromatismi fanno da cornice al caratteristico territorio a nord di Bari. È qui che la nostra famiglia affonda le proprie radici e nel 1953 inizia la produzione di un "nettare" chiamato olio extra vergine di oliva. L'amore per la tradizione e l'attenzione ai tempi che cambiano fanno dell'Azienda Luglio un riferimento per la lavorazione dell'olio barese: un olio da molti esperti considerato il più pregiato al mondo. Il controllo della coltura in campo, la trasformazione delle olive in olio, il processo di imbottigliamento e il commercio del prodotto finito sono il vanto della nostra famiglia. L'eccezionale esperienza tramandata di padre in figlio garantisce la genuinità, la deliziosità e l'altissima qualità di quest'olio: "il Buono d'Italia, appunto.

Great expanses of olive trees, table lands furrowed by the man's hand and bright chromatism are the frame of the characteristic land at north of Bari. It is there that our family roots are and where the family started the manufacture of a "nectar" called extravirgin olive oil in 1953. Their attachment to tradition and the attention drawn to the changings of time make the Luglio's firm a point of reference for the working process of the Baresan oil, the most esteemed in the world by experts. The control of the countryside cultivation, the bottling process and the finished products trade are the pride of the Luglio's. The extraordinary experience, handed down from father to son, guarantees the genuiness, deliciousness and the high quality of this oil, "the Good of Italy".



Olio Extra Vergine di Oliva

D.O.P. denominazione di origine protetta
Extra Virgin Olive Oil P.D.O.

L'olio extravergine di oliva si contraddistingue per la sua genuinità pensata per l'uso quotidiano di tutta la famiglia. Questo olio è ottenuto dalle olive sane colte al giusto grado di maturazione coltivate in Italia nel rispetto di norme comuni di comportamento. Il basso contenuto in acidità e perossidi ne garantisce l'elevata digeribilità e permette di conservare inalterati a lungo tutti i sapori. Il suo caratteristico colore giallo verdognolo, il suo aroma fruttato netto di oliva, il suo gusto dolce con lieve retrogusto amarognolo condiscono la quotidianità del consumatore con un tocco "romantico".

DOP i.e. Denomination of Protected Origin is the important recognition for the good qualities by which the European Community guarantees to the consumers, the place of origin and our Baresan Province typicalness, safeguarded by the "Terra di Bari - Terrautentica" syndicate.

The environmental and growing conditions of olive groves destined for our DOP oil production must be typical of the zone; cultivation and pruning must be traditional and not modify olives characteristics.





DISPONIBILE
NEI FORMATI

- 250ml VE
- 500ml VE
- 750ml VE
- 1L VE
- 3L ACC

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico



Extravirgin Olive Oil
from organic farming



DISPONIBILE NEI FORMATI

- 250ml VE
- 500ml VE
- 750ml VE
- 1L VE
- 5L PET



DISPONIBILE NEI FORMATI

- 1L VE
- 3L LATTINA

L'olivicoltura biologica viene effettuata senza l'utilizzo di pesticidi e fitofarmaci. Affinchè la pianta possa difendersi meglio e "naturalmente" dai parassiti la cura del terreno avviene con l'aiuto di concimi naturali e nel rispetto dei ritmi della pianta.

L'olio biologico "Luglio" esalta le proprie qualità organolettiche e salutistiche nell'impiego a crudo: dalla semplice verdura alle bruschette, dalle zuppe di legumi al pesce. Il nostro olio extravergine di oliva da agricoltura biologica è ideale per tutti quei consumatori che fanno del rapporto con la natura un'autentica vocazione.

Biological olive-growing takes place without pesticides and plant protection products. To make the plant defends itself better and "naturally" from parasites, the care of the ground takes place with natural compost and respecting the rythms of the plant. "Luglio" organic oil exalts its organoleptic and healthful qualities by using it raw: from the simple vegetables to the roasted bread, from the legumes to the fish. Our organic extravirgin olive oil is ideal for those consumers who consider the relationship with nature their authentic vocation.

Olio di semi *Biologico*

Organic seed oil





250ml



Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano "Selezione Oro" Extravirgin Olive Oil Italian 100% "Selezione Oro"

L'olio extravergine di oliva si contraddistingue per la sua genuinità pensata per l'uso quotidiano di tutta la famiglia. Questo olio è ottenuto dalle olive sane colte al giusto grado di maturazione coltivate in Italia nel rispetto di norme comuni di comportamento. Il basso contenuto in acidità e perossidi ne garantisce l'elevata digeribilità e permette di conservare inalterati a lungo tutti i sapori. Il suo caratteristico colore giallo verdognolo, il suo aroma fruttato netto di oliva, il suo gusto dolce con lieve retrogusto amarognolo condiscono la quotidianità del consumatore con un tocco "romantico"

Extravirgin olive oil is typical for its genuineness in the daily use of the family. This oil is obtained from entires olives picked in Italy at the right degree of ripeness. The low contents of acidity and peroxides guarantees its high digestibility and allows to keep flavours intact for a long time. Its typical yellow-green colour, its fruit aroma, its sweet and a bit bitter taste and its fruits aftertaste season the daily of the consumer by a romantic touch.



DISPONIBILE
NEI FORMATI

- 250ml VE
- 500ml VE
- 750ml VE
- 1L VE
- 3L ACC
- 5L ACC
- 5L PET



100% Italiano
"Selezione Oro"





Olio
Extra Vergine
di Oliva

Linea Classica

Extra Virgin Olive Oil
“Classico”



DISPONIBILE
NEI FORMATI

- 250ml VE
- 500ml VE
- 750ml VE
- 1L VE
- 5L PET





Olio Extra Vergine di Oliva
Mediterraneo
Extravirgin Olive Oil - EU Origin



DISPONIBILE NEI FORMATI

- 250ml VE
- 500ml VE
- 750ml VE
- 1L VE
- 3L ACC
- 4L ACC
- 5L ACC
- 1L PET
- 2L PET
- 3L PET
- 5L PET
- GALLONE
- 3.785 L



Linea Aromatizzati

Flavored Extra Virgin Olive Oil

Fra tutte le cucine mediterranee quella italiana è particolarmente caratterizzata dal condimento. Per questo l'originalità dell'azienda Luglio offre una gamma di condimenti per la cucina più esigente nell'affiancare l'olio extravergine di oliva agli aromi preferibilmente usati nelle ricette di uso quotidiano. La miscelazione tra l'olio extra vergine di oliva Luglio e gli aromi naturali fanno degli olii aromatizzati un pregio culinario originale.

Among all the mediterranean cookeriers, the italian one is characterized by seasoning.

Luglio offer its flavoureds oil range for the most particular cookery. They mix extravirgin olive oil with natural aromas used in the daily recipes. These flavoured oil are an original cookery merit.



DISPONIBILI
NEI FORMATI

- 250ml VE



ai Funghi Porcini

Mushrooms
Flavored Oil

all'Origano

Oregano
Flavored Oil

all'Aglio

Garlic
Flavored Oil



al Basilico

Basil
Flavored Oil

all'Arancia

Orange
Flavored Oil



DISPONIBILI
NEI FORMATI
• 100ml VE

all'Aglio

Garlic
Flavored Oil

al Rosmarino

Rosemary
Flavored Oil

al Tartufo Bianco

White Truffle
Flavored Oil

al Peperoncino

Chilli
Flavored Oil

all'Arancia

Orange
Flavored Oil

ai Funghi Porcini

Mushrooms
Flavored Oil



al Rosmarino

Rosemary
Flavored Oil

al Tartufo
Bianco

White Truffle
Flavored Oil

al Tartufo
Nero

Black Truffle
Flavored Oil

al Limone

Lemon
Flavored Oil

al Peperoncino

Chilli
Flavored Oil



DISPONIBILE NEI FORMATI

- 250ml VE • 5L ACC
- 500ml VE • 1L PET
- 750ml VE • 3L PET
- 1L VE • 5L PET
- GALLONE
3.785 L

Olio di Oliva
Pure Olive Oil





Olio di Sansa di Oliva

Olive Pomace Oil



DISPONIBILE NEI FORMATI

- 250ml VE • 4L ACC
- 500ml VE • 5L ACC
- 750ml VE • 1L PET
- 1L VE • 2L PET
- 1L ACC • 3L PET
- 3L ACC • 5L PET
- GALLONE

3.785 L





Olio di Semi di Vinacciolo

100% Pure
Grapeseed Oil

La qualità Luglio si vede e si può gustare
anche negli oli di semi, fatti con trasparenza
e originalità.

Luglio quality can be seen and tasted
on seed oil, too made with transparency
and originality.

DISPONIBILE NEI FORMATI

- 500ml VE
- 750ml VE
- 1L VE
- 1L PET
- 3L PET





DISPONIBILE
NEI FORMATI

- 1L PET
- 5L PET





The central focus of the advertisement is two bottles of Luglio oil and a box of French fries. On the left, a large red plastic bottle of "Luglio Frittissimo" oil stands next to a smaller red plastic bottle of the same product. To the right, a box filled with golden-brown French fries sits on a red surface. The Luglio logo, featuring a green stylized leaf or seed shape above the word "Luglio" in green, is prominently displayed in the upper right corner.



Oli di semi
“Luglio”
“Luglio” Seeds Oil

Frittissimo

ideale per friggere
in modo leggero

“Frittissimo” is ideal
for light frying



Olio di semi
di Girasole
Sunflower Seed Oil

Olio di semi
di Mais
Pure Corn Oil

Olio di semi
di Arachide
Groundnut Seed Oil



25L



Pomodori Pelati

Peeled Tomatoes



Sale
Marino Fino
da tavola
Table Salt



Sale Marino Grosso
Cooking Salt



Sale Marino Fino
Table Salt

1Kg

Aceti
Vinegars



Aceto di vino
Bianco
White Wine Vinegar

Aceto di vino
Rosso
Red Wine Vinegar

Aceto Balsamico
di Modena IGP
Balsamic VInegar
of Modena

Crema di
Aceto Balsamico
di Modena IGP
Cream with
Balsamic VInegar
of Modena

formati da 250 ml

Aceto Balsamico
di Modena IGP
Balsamic VInegar
of Modena

Aceto di mele
Apple Vinegar



DISPONIBILE
NEI FORMATI

- 250ml VE
- 500ml VE
- 5L PET





PALLETTIZZAZIONE

		PALLET EPAL				
TIPO BOTTIGLIA	PEZZI x CARTONE	NR. STRATI	COLLI x STRATO	COLLI x PALLET	BOTT. x PALLET	MISURE CARTONI (CM)
SPRAY 0,100	12	7	39	273	3276	17,3x13,3x17,3
DORICA 0,250	12	6	28	168	2016	25,2x15,8x20,4
DORICA 0,500	12	4	18	72	864	29,8x18,8x25,3
DORICA 0,750	12	4	14	56	672	33x21,5x28
MARASCA 0,250	12	6	32	192	2304	22,5x19,5x15
MARASCA 0,500	12	5	20	100	1200	26,5x18x23
MARASCA 0,750	12	5	14	70	840	28,5x21,8x29,2
LIGUSTRO DOP LT.1	6	5	21	105	630	28,3x16,8x24,7
LIGUSTRO BIO/CLASS/ORO/ VINACCIOLÒ	12	5	10	50	600	28x35x26
PUGLIA LT.1	12	5	9	45	540	28,7x26,3x34,7
PET LT.1	12	6	10	60	720	26x25,5x33
PET LT.2	6	5	11	55	330	33,8x21x29,4
PET LT.3	4	5	8	40	160	28,2x28,7x28,7
PET LT.5	2	4	20	80	160	34x15,5x31
LATTINA LT.1	12	6	10	60	720	26x19x30
LATTINA LT.3	4	5	16	80	320	27,3x19,5x30,4
LATTINA LT. 3,785	4	5	12	60	240	27,3x19,5x30,4
LATTINA LT.4	4	5	12	60	240	27,5x24,3x30,3
LATTINA LT.5	4	4	12	48	192	33x25x31
FUSTI LT.25	25	3	11	33	825 (LITRI)	42x29,5x29,5
PELATI 3 KG	6	10	5	50	300	48x32x16
PELATI 5 KG	3	10	11	110	330	46,8x31,2x23,3
SALE 1 KG	12	7	11	77	924	15,4x20,3x34,5

dimensioni cisternino:

lunghezza: **cm 100**

altezza: **cm 100**

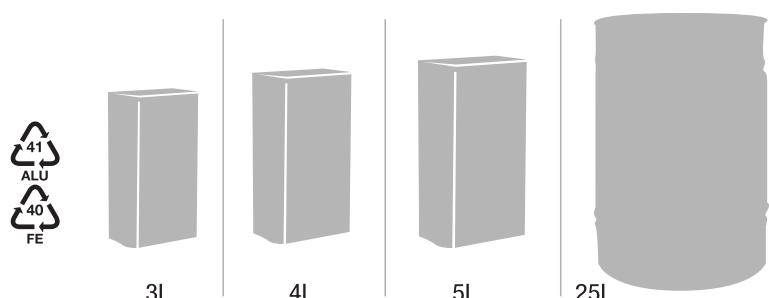
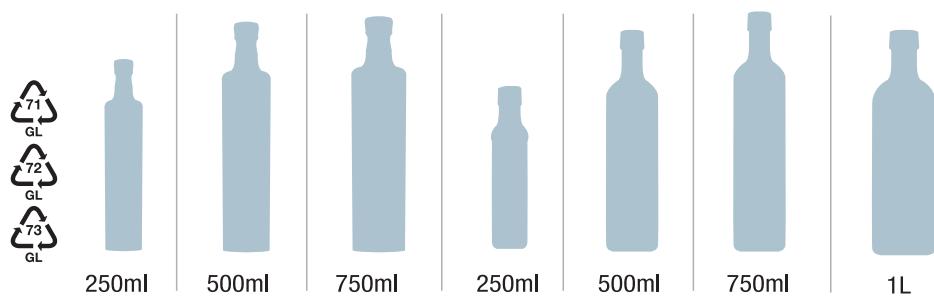
profondità: **cm 120**

		PALLET FUMIGATA			
TIPO BOTTIGLIA	PEZZI x CARTONE	NR. STRATI	COLLI x STRATO	COLLI x PALLET	BOTT. x PALLET
SPRAY 0,100	12	7	40	280	3360
DORICA 0,250	12	6	36	216	2592
DORICA 0,500	12	5	24	120	1440
DORICA 0,750	12	4	17	68	816
MARASCA 0,250	12	6	40	240	2880
MARASCA 0,500	12	5	25	125	1500
MARASCA 0,750	12	5	17	85	1020
LIGUSTRO DOP LT.1	6	5	12	60	360
LIGUSTRO BIO/CLASS/ORO/ VINACCIOLÒ	12	5	12	60	720
PUGLIA LT.1	12	11	5	55	660
PET LT.1	12	5	14	70	840
PET LT.2	6	6	15	90	540
PET LT.3	4	6	12	72	288
PET LT.5	2	4	24	96	192
LATTINA LT.1	12	5	12	60	720
LATTINA LT.3	4	5	20	100	400
LATTINA LT.3,785	4	5	15	75	300
LATTINA LT.4	4	5	15	75	300
LATTINA LT.5	4	4	15	60	240
PELATI 3 KG					
PELATI 5 KG					





FORMATI DISPONIBILI



BULK 1000 L



Il Buono d'Italia

MEDSOL srl

Viale A.Olivetti, 37 - Zona A.S.I.

70056 Molfetta (BA), ITALY

Tel. (+39) 080.3375629

Fax (+39) 080.3370567

www.olioluglio.it



MEDSOL srl

Viale A.Olivetti 37, Zona A.S.I.
70056 Molfetta (BA) ITALY
Tel. (+39) 080.3375629
Fax (+39) 080.3370567



Azienda certificata
Certified company



www.olioluglio.it

