



IL PIACERE ITALIANO  





taste "the world of olives"



Per quanto lontano andremo non perderemo mai il luogo dal quale siamo partiti

Questa è una storia di terra e di mani, di cuore e di ingegno. È la storia di chi ha saputo trasformare un'antica tradizione familiare in un progetto ambizioso senza perdere il rispetto per la qualità dei prodotti, il rigore della lavorazione, l'orgogliosa consapevolezza di condividere uno splendido frutto della terra.

Una storia che comincia nei primi anni del 1900 a Castel Madama, un piccolo borgo contadino a est di Roma, dove alcune famiglie iniziarono a essiccare olive nere locali per venderle nei mercati della vicina Capitale. Tra loro c'era anche quella di Antonio Mancini che, con impegno e passione, avviò un'attività destinata ad arrivare lontano.

Il fermento degli anni Sessanta diede un grande impulso alla piccola azienda familiare che vide crescere costantemente la sua proposta sostenendola con tecnologie industriali sempre più evolute e formule di trasformazione delle olive, ormai non più solo nere, sempre più varie e creative, ispirate da ricette tipiche regionali e dalla fantasia dell'esperienza.

Un viaggio intenso, sempre fedele alla tradizione, che nel 1989 raggiunge uno straordinario risultato. Angelo, ultimo dei figli di Antonio, riunendo la sua con alcune delle maggiori aziende olivicole di Castel Madama, dà vita a Madama Oliva. È l'inizio di una nuova sfida, l'ambizione di portare l'impegno di un grande lavoro, la qualità di un prodotto unico e i valori di un territorio ancora più lontano.

Nasce un progetto industriale che, conciliando al meglio innovazione tecnologica, tradizione e cultura professionale, porta Madama Oliva ad affermarsi come uno dei più importanti fornitori della GDO italiana nel settore olivicolo. E a distinguersi per qualità del prodotto, creatività dell'offerta e cura dell'immagine. Un risultato che si trasforma subito da traguardo a nuovo punto di partenza tanto che, nel giro pochi anni, Madama Oliva arriva negli Stati Uniti e in Giappone, diventando la prima azienda italiana esportatrice di olive da tavola.

Oggi Madama Oliva è un marchio internazionale presente nei cinque continenti e il suo nome è sinonimo di eccellenti prodotti per la tavola. Ma il suo merito più grande resta quello di aver preservato lo spirito delle sue origini e di continuare a lavorare rispettando la qualità e la bellezza di un prodotto straordinario, a vivere l'orgoglio e il privilegio di condividere la bontà e la cultura di una tradizione gastronomica unica al mondo.





*However far we go we will
never lose the place
from which we started*

This is a story about land and hands, heart and intelligence. It's a story about people who could turn an ancient family tradition into an ambitious project without losing the due respect to the products' quality, working's rigors, the proud awareness to share a wonderful land's product.

The story begins in Castel Madama, a small peasant village on the east of Rome during the early 20th century, where some families have begun to dry local dark olives to sell them in the markets placed in the near Rome. Among them there was Antonio Mancini's family who, with passion and commitment, started a business destined to go far.

The sixties' restlessness gave to the small family company an impetus that made constantly grow their offer, supporting it with advanced industrial technologies and olive's transformation formulas, not just the dark ones, but others, more various and creative, inspired by both typical regional recipes and imagination coming from experience.

An intense journey, more and more faithful to the tradition that in 1989 reached an extraordinary outcome. Angelo, the youngest of Antonio's sons, gathered his company with bigger olive factories in Castel Madama, and gave birth to Madama Oliva. It was the beginning of a new challenge, the ambition to take the great work's commitment at its furthest, the unique product's quality and the land values.

An industrial project was born, adjusting at its best technological innovation, tradition and professional knowledge, all these things have taken Madama Oliva to affirm itself as one of the most important supplier of Italian GDO in olive's trade, and was able to be recognizable thanks to its product's quality, offer's creativeness and an extreme care of its representation. This result turned immediately from goal to a new starting point so that, in few years, Madama Oliva reached U.S.A. and Japan, becoming the no. 1 Italian export company in table olives.

Today Madama Oliva is an international brand well-known all over the world, and its name means excellent food products. Its biggest virtue is to maintain its original spirit and to continue the work, complying quality and appeal of an extraordinary product, the proudness and the privilege to share the deliciousness and the knowledge of an Italian gastronomic tradition.

Le Olive, la nostra passione

Comunemente distinte solo per colore o dimensione, quando invece dietro alle olive c'è un mondo tutto da scoprire, una pluralità di cultivar ben distinte, ognuna con le sue peculiarità, i suoi odori e sapori. Noi proponiamo le migliori, principalmente italiane, ma anche l'eccellenza della vicina terra greca.

Vogliamo quindi riportare il consumatore a riscoprire il sapore autentico delle olive, sapore ad oggi confuso a causa di una maggiore diffusione di prodotti privi di valori caratterizzanti.

Le nostre specialità nascono dalla profonda conoscenza e dall'amore per il prodotto che trattiamo, nonché dalla volontà di conservare **le tradizioni della nostra terra**. Memore della tradizione contadina sui metodi di lavorazione delle Olive, Madama Oliva fa coesistere tradizione e genuinità con le attuali **esigenze di qualità e sicurezza alimentare**.



Prima scelta della materia prima
le migliori cultivar italiane e greche

Ampie celle frigorifere
che garantiscono la freschezza dei prodotti e assicurano una continuità e omogeneità nella fornitura del prodotto

Laboratorio interno
monitoraggio e controllo della materia prima e di tutte le fasi del processo di produzione

Choice raw materials
the best Italian and Greek cultivars

Large refrigerators
that ensure and maintain the freshness of the finished products and ensure continuity and consistency of product availability throughout the year to its customers.

Our in-house laboratory
in addition to monitoring and checking all raw materials and all phases of the production process





Commonly olives are distinguished by color or size, when in fact this wonderful fruit has a whole world to be discovered, an infinity of distinct cultivars, each with its own characteristics, scents and flavors. We propose the best olives, mainly Italian, but also high quality varieties from the nearby Greek land. Madama Oliva with its high quality products wants to bring the consumer to rediscover the authentic flavor of this unique fruit. Our products are in fact born from the deep knowledge and love we have for these fruits, and the will to preserve the authenticity of our land. Reminiscent of the old processing methods for olives, Madama Oliva lets tradition and genuineness coexist with the current needs of food quality and safety.



Leader distribuzione moderna Italiana
Esporta in 30 paesi nei 5 continenti

Leader Italian modern distribution
Export in more than 30 different countries
in the 5 continents



La PRODUZIONE

i Prodotti

SICURI dal punto di vista igienico-sanitario, perché controllati in ogni fase della lavorazione;

SANI perché privi di conservanti, coloranti e additivi di ogni genere;

APPETIBILI perché realizzati seguendo ricette tipiche della tradizione italiana;

ATTRAENTI perché presentati con un packaging sempre diverso e innovativo con elevato contenuto di servizio;

Punti di forza di Madama Oliva sono la flessibilità, la dinamicità e la capacità di soddisfare le esigenze di ogni cliente.

15 linee automatiche di confezionamento che permettono all'azienda la realizzazione di oltre 4 milioni di kg ogni anno.

Madama Oliva's strong points are: Passion, flexibility, dynamism and the ability to meet the needs of each client.

15 automatic packaging lines that allow the company to produce more than 4 million kilos per year.



Products

Hygienically SAFE because all products are checked at each processing stage;

HEALTHY because no preservatives, coloring agents or additives are used;

APPETIZING because prepared according to traditional recipes of Italian cuisine;

ATTRACTIVE because presented in ever-changing and innovative packaging with a high service content;

Le nostre certificazioni

ISO 9001 and HACCP certification since 1998

ISO 14001 certification (on the environment) since 2003

Organic certification and NOP since 2003

BRC – Global Standard for Food Safety certification since 2006 (Grade A)

IFS – International Food Standard certification since 2006 (Higher level)

EMAS environmental certification (Eco-Management and Audit Scheme) since 2007

BS OHSAS 18001 Occupational health and safety management system certificate since 2013

Madama Oliva investe con costanza sul processo produttivo, disponendo e ricercando **macchinari di ultima generazione** al fine di garantire elevati standard qualitativi. Dopo essere stato selezionato manualmente, il prodotto viene sottoposto alla **macchina a Raggi X**, che individua ed espelle eventuali corpi estranei.

*To ensure high quality standards Madama oliva invests continuously in the production process, in research and the purchasing of state of **the art machinery for the manufacturing** of its products. After being selected manually, all products are checked by an **X-ray machine** which identifies and expels foreign bodies.*



Linea Frutto



Verdi Dolci di Castelvetro
Sweet Green Castelvetro



Verdi Dolci denocciate di Castelvetro
Green Pitted Castelvetro



Nere al forno di Castelvetro
Black Oven-Baked Castelvetro



Verdi denocciate Nocellara Etnea
Green Pitted Nocellara Etnea



Verdi schiacciate condite Nocellara Etnea
Cracked Green Nocellara Etnea with seasoning



Verdi Bella di Cerignola
Green Bella of Cerignola



Denocciate Lecchino condite
Pitted Lecchino with seasoning



Itrana nera del Lazio
Black Itrana



Taggiasca
Taggiasca



Lupini salati
Salted Lupini beans



Nocellara del Belice D.O.P. Dolci Verdi
Nocellara of Belice Sweet Green P.D.O.



Nocellara del Belice D.O.P. Dolci Nere
Nocellara of Belice Sweet Black P.D.O.



Nocellara del Belice D.O.P. al Naturale con Erbe Aromatiche
Nocellara of Belice with aromatic herbs P.D.O.



Verdi Dolci Giganti
Giant Sweet Green



Verdi denocciate Giganti
Giant Green Pitted



Verdi Aperitivo Giganti
Giant Green Aperitif



Verdi farcite al Peperone
Green Stuffed with Pimiento



Nere Kalamon
Kalamon

La "Linea FRUTTO" offre una vasta varietà di prodotti tipici delle nostre regioni italiane. I prodotti si caratterizzano per tipologia e gusto, salvaguardando la bontà; la confezione è caratterizzata da un'apertura facilitata con coperchio richiudibile salva freschezza. L'etichettatura dà ampio spazio alle informazioni nutrizionali e d'impiego del prodotto in cucina, senza trascurare la visibilità del frutto.

The line "FRUTTO D'ITALIA" offers a wide range of typical Italian regional products. Particular olive varieties with unique tastes distinguish this line; packaged in small tray with "easy opening" and save freshness reusable lid. The label offers lots of nutritional information, serving suggestions and fruit visibility.



Vaschetta 200/250 g

Tray 200/250 g



Nuovo packaging accattivante, curato nei minimi dettagli, caratterizzato con singola cromaticità per individuare meglio la tipicità dei frutti.

New attractive packaging with detailed information

La Gamma



Olive Verdi Dolci di Castelvetro
Green Castelvetro



Olive Verdi Dolci Denocciolate di Castelvetro
Green Pitted Castelvetro



Olive Nere al Forno di Castelvetro
Black Oven-Baked Castelvetro



Olive Verdi Denocciolate Nocellara Etnea
Green Pitted Nocellara Etnea



Olive Verdi Schiacciate Piccanti Nocellara Etnea
Spicy Cracked Green Nocellara Etnea with seasoning



Olive Verdi Bella di Cerignola
Green Bella of Cerignola



Olive Denocciolate Leccino condite
Pitted Leccino with seasoning



Olive Itrana nera del Lazio
Black Itrana



Oliva di Gaeta D.O.P.
Olive Nere
Black of Gaeta P.D.O.



Nocellara del Belice D.O.P.
Olive Dolci Verdi
Nocellara of Belice Sweet Green P.D.O.



Nocellara del Belice D.O.P.
Olive Dolci Nere
Nocellara of Belice Sweet Black P.D.O.



Nocellara del Belice D.O.P.
Olive al Naturale con Erbe Aromatiche
Nocellara of Belice with aromatic herbs P.D.O.



Olive Taggiasca
Taggiasca



Olive Verdi denocciolate Giganti
Giant Green Pitted



Olive Verdi Dolci Giganti
Giant Sweet Green



Olive Verdi farcite al Peperone
Green Stuffed with Pimiento



Olive Nere Kalamon
Kalamon



Olive Verdi Aperitivo Giganti
Giant Green Aperitif



Lupini salati
Salted Lupini beans



Lupini Biologici
Lupini beans BIO



- 20 tipologie di prodotto, di cui 4 fregiate del marchio DOP, esclusivamente di Tipicità delle Regioni Italiane.
- 20 different typical Italian Regional products of which 4 P.D.O.:
- 4 tipologie di prodotto esclusivamente di Tipicità Greca
- 4 typical Greek products

Linea Freschissimi

La linea dei Freschissimi comprende 13 tipologie di prodotto, oltre ai 2 Bio e ai 4 Gourmet, pronto da gustare confezionato in vaschette trasparenti take away da 200 g con apertura facilitata e richiudibili. I Freschissimi, per la loro versatilità, offrono al consumatore la possibilità di preparare aperitivi sfiziosi, antipasti ricchi e contorni saporiti oppure di consumarli tal quali come snack.

The Freschissimi line includes 13 olive varieties, besides 2 organic and 4 gourmet, "ready to eat" products that are packed in innovative transparent 200 g trays with an "easy opening" and reusable lid. Freschissimi products, because of their versatility, offer consumers the possibility of preparing delicious appetizers, snacks, and tasty side dishes.



Verdi Dolci giganti
Giant Sweet Green



Taggiasca
Taggiasca



Verdi Schiacciate Condite
Nocellara Etnea
Cracked Green Nocellara Etnea with seasoning



Itrana Nera del Lazio
Black Itrana



Denocciate Leccino
Condite
Pitted Leccino with seasoning



Verdi Dolci di Castelvetro
Green Castelvetro



Verdi Denocciate
Nocellara Etnea Condite
Green Pitted Nocellara Etnea with seasoning



Rosate Condite
Natural with seasoning



Nere Dolci Giganti
Bella di Puglia
Giant Sweet Black Bella di Puglia



Nostraline Leccino
Leccino



Nocellara Etnea
Denocciata con Provolone
Green Pitted Nocellara Etnea with cheese



Verdi Denocciate Giganti
Rustiche del Contadino
Giant Pitted green "Country Style"



Verdi e Nere Denocciate
Condite in Giardiniera
Green and black pitted with mixed vegetable seasoning



Pratice vaschette con apertura facilitata e coperchio salva freschezza di grammatura adeguata a piccoli consumi. Ampia gamma di prodotti in atmosfera protettiva.

Practical trays with "easy opening" and save freshness lid. Wide range of products in a protective atmosphere.



Olive Verdi Dolci Giganti
Giant Sweet Green



Olive Taggiasca



Olive Verdi Nocellara Etnea Schiacciate Condite
Cracked Green Nocellara Etnea with seasoning



Olive Nere Denocciolate Condite Leccino
Pitted Black with seasoning



Olive Verdi Denocciolate Nocellara Etnea Condite
Green Pitted Nocellara Etnea with seasoning



Olive Verdi e Nere Denocciolate Condite in Giardiniera
Green and black pitted with mixed vegetable seasoning



Olive Nostraline Leccino
Leccino



Olive Verdi Denocciolate Giganti Rustiche del Contadino
Giant Pitted Green "Country Style"



Olive Rosate Condite
Natural with seasoning



Olive Itrana Nera del Lazio
Black Itrana



Olive Verdi Dolci Castelvetrano
Green Castelvetrano



Olive Nere Dolci Giganti Bella di Puglia
Giant Sweet Black Bella di Puglia



Olive Nocellara Etnea Denocciolata
con Provolone Piccante
Green Pitted Nocellara
Etnea with cheese

BIOLOGICO



Olive Leccino Denocciolate Condite
Olive Leccino with seasoning



La Borbonica
La Borbonica



L'Ellenica
L'Ellenica



La Saracena
La Saracena



La Provenzale
La Provenzale



Olive Aperitivo Condite
Aperitif with seasoning Olives

GOURMET

Linea Snack Doypack



Doypack 60 g

Doypack 60 g



Doypack 30 g

Doypack 30 g



Doypack 60/70/80 g

Doypack 60/70/80 g

Snack di olive e lupini, ricchi di fibre e proteine, per una pausa sana e gustosa adatta ad ogni momento della giornata. Ideali come spuntino anche nella dieta mediterranea, vegetariana e vegana. Per la praticità delle confezioni e l'assenza di acqua sono di facile consumo e adatte ad essere portate sul luogo di lavoro, prima e dopo l'attività fisica e in ogni momento di svago.

Snacks of olives and lupini beans, rich in fibre and protein, for a healthy and tasty break suitable for every moment of the day. Ideal as a snack also in the Mediterranean, vegetarian and vegan diet. The convenience of the packaging and the absence of water make them easy to use and suitable to be taken to the workplace, before and after physical activity, and at any time of leisure.



La Gamma

Lupini sono legumi ricchi di fibre e proteine, finalmente già sgusciati per facilitarne il consumo. Sfiziosi e divertenti come snack, pratici e ricercati come arricchitori di insalate, zuppe, risotti, costituiscono un elemento prezioso della dieta mediterranea, vegetariana e vegana.

The lupini bean is one of the oldest legumes known to mankind and is rich in fiber and protein. Finally offered deshelled to facilitate its use. Tasty and fun as a snack, as an ingredient in salads, soups or rice dishes. It is a valuable element in the Mediterranean, vegetarian and vegan diet... Taking care of your health.



Lupini Sgusciati
Deshelled Lupini Beans



Olive Italiane Denocciate
Pitted Italian Olives



Olive Italiane Denocciate Conditte
Pitted Italian Spicy Olives



Lupini
Lupini Beans



Lupini
Lupini Beans



Olive Italiane Denocciate
Pitted Italian Olives



Olive Italiane Denocciate Conditte
Pitted Italian Spicy Olives



Olive Denocciate di Castelvetro
Pitted Castelvetro Olives



Olive Bella di Cerignola
Cerignola Olives



Olive Denocciate Leccino
Pitted Leccino Olives



Lupini
Lupini Beans

Linea Pestati

Un nuovo modo di degustare le Olive con altri ingredienti. I Pestati dai diversi gusti sono ideali per vivacizzare la tavola. Con un pizzico di fantasia è facile creare piatti di pasta, riso, carni, pesce o pizza, o semplicemente spalmarli sul pane, bruschette o crackers.

A new way of enjoying olives.
Our "Pestati" (spreads/tapenades) are ideal for preparing easy recipes.
A perfect ingredient for pasta, rice, meat, fish dishes and pizza.
Excellent also on bread, bruschetta, and crackers.



Vaschetta 80 g
Tray 80 g



La Gamma



No OGM
No CONSERVANTI
Lavorazione ARTIGIANALE

GMO Free
No Preservatives
Hand-Crafted Product



Pestato di Olive e Carciofi
Olives and Artichokes



Pestato di Olive Acciughe e Capperi
Olives Anchovies and Capers



Pestato di Olive e Melanzane
Olives and Eggplants



Pestato di Olive
Olives



Pestato di Olive Piccante
Spicy Olives



Pestato di Olive e Funghi
Olives and Mushrooms



Altri Prodotti



Verdi Dolci giganti
Giant Sweet Green



Itrana Nera del Lazio
Black Itrana



Lupini
Lupini beans



Aglio Marinato
Marinated Garlic



Peperoncini Piccanti
Dried Chili Peppers



Pomodori Secchi
Dried Tomatoes



Capperi al Sale
Capers in Salt



Frutto di Cappero
Capers Fruit



Pesto con "Basilico Genovese DOP"
Vaschetta 80 g
Pesto basil and pine nuts DOP / Tray 80 g

Aglio Marinato
Vaschetta 300 g
Marinated Garlic / Tray 300 g



Frutto di Cappero
Vaschetta 150 g
Capers Fruit / Tray 150 g



Olive e Lupini
Busta 500 / 1000 g
Olives and Lupini Beans
Pouch 500 / 1000 g



La Gamma

Pesto con Basilico Genovese DOP
Pesto Basil and Pine Nuts DOP



Frutto di Capperi
Capers Fruit



Pomodori Secchi
Dried Tomatoes



Aglione Marinato
Marinated Garlic



Capperi al Sale
Capers in Salt



Origano Essiccato
Dried Oregano



Peperoncini secchi piccanti
Dried Chili Peppers



Lupini buste 500 g
Lupini beans pouch 500 g



Olive buste 1000 g
Olives pouch 1000 g



Olive buste 500 g
Olives pouch 500 g

Linea Vetro



Verdi Bella di Cerignola
Green Bella di Cerignola



Verdi Denocciate
Bella di Cerignola
Pitted Green Bella di Cerignola



Taggiasca
Taggiasca



Nere Denocciate Leccino
Pitted Leccino



Verdi di Castelvetro
Green Castelvetro



Itrana Nera del Lazio
Black Itrana



Olive Miste
Denocciate Italiane
Pitted Italian olives mix



**Vaso 225 ml
120/190 g**

Jar 225 ml
120/190 g



**Vaso 327 ml
190/290 g**

Jar 327 ml
190/290 g



**Battuti Olive
vari gusti
Vaso 212 ml Plus
190 g**

Spreads/Tapenades
Various Flavours
Jar 212 ml Plus
190 g



La Gamma



Olive Taggiasca Denocciate
Pitted Taggiasca Olives



Olive Mix Denocciate Italiane
Pitted Italian Olive Mix



Olive Verdi Bella di Cerignola
Green Cerignola Olives



Olive Verdi di Castelvetrano
Green Castelvetrano Olives



Olive Itrana Nera del Lazio
Black Itrana



Olive Verdi Bella di Cerignola
Green Bella di Cerignola



Olive Verdi di Castelvetrano
Green Castelvetrano



Olive Verdi Denocciate Cerignola
Pitted Green Bella di Cerignola



Olive Nere Denocciate Leccino Condito
Pitted Olives Leccino With Seasoning



Olive Miste Denocciate Italiane
Pitted Italian Olive Mix



Pestato di Olive e Melanzane
Olives and eggplants



Pestato di Olive
Olives



Pestato di Olive, Acciughe e Capperi
Olives anchovies and capers



Pestato di Olive e Carciofi
Olives and artichokes



Pestato di Olive e Funghi
Olives and mushrooms



Pesto con Basilico Genovese DOP
Basil and pine nut Pesto



Linea Vetro



Verdi Denocciate
Nocellara
Pitted Green Nocellara



Nere Denocciate
del Peloponneso
Black Pitted Peloponneso



Nere di Castelvetro
Black Castelvetro



Verdi di Castelvetro
Green Castelvetro



Verdi Bella di Cerignola
Green Bella di Cerignola



Miste Denocciate
Mediterranee
Pitted Mediterranean Olive Mix



**Vaso 580 ml
350g**
Jar 580 ml
350 g



Pestato
**Vaso 1062 ml
1000 g**
Spreads/Tapenades
Jars 1062 ml
1000 g

**Vaso 1062 ml
640/540 g**
Jar 1062 ml
640/540 g



Pesto alla Genovese
**Vaso 1062 ml
980 g**
Basil and pine nut Pesto.
Jar 1062 ml
980 g



Olive Verdi di Castelvetro
Green Castelvetro



Olive Nere Den. del Peloponneso
Black Pitted Peloponnese



Olive Verdi Bella di Cerignola
Green Bella di Cerignola



Olive Nere di Castelvetro
Black Castelvetro



Olive Nere Leccino Denocciolate
Pitted Olives Leccino



Olive Verdi Denocciolate Nocellara Etnea
Pitted Green Nocellara



Olive Verdi Bella di Cerignola
Green Bella di Cerignola



Olive Denocciolate Miste Mediterranee
Pitted Mediterranean Olive Mix



Pestato di Olive Piccante
Spicy olives



Pestato di Olive e Carciofi
Olives and artichokes



Pestato di Olive e Pomodori Secchi
Olives and sundried tomatoes



Pestato di Olive e Funghi
Olives and mushrooms



Pestato di Olive e Melanzane
Olives and eggplants



Pestato di Olive Acciughe e Capperi
Olives anchovies and capers



Pestato di Olive
Olives



Pesto alla Genovese
Basil and pine nut Pesto

Linea Vetro e Latta



Verdi di Cerignola
Green Cerignola



Nere di Cerignola
Black Cerignola



Rosse di Cerignola
Red Cerignola



Verdi di Castelvetro
Green Castelvetro



Verdi Denocciate
di Castelvetro
Pitted Green Castelvetro



Itrana Nera del Lazio
Black Itrana



Peperoncini Calabresi
Calabrese Peppers



Latta 2,5 Kg
Tin-plated tins 2,5 Kg

Linea in latta a banda stagnata che offre un'ampia gamma di olive di origine italiana conservate in salamoia

Tin-plated tins - This line offers a wide range of Italian olives packed in brine.



Vaso 3100 ml
1900 g
Jar 3100 ml
1900 g



La Gamma



Olive Verdi Denocciate di Castelvetro
Green Pitted Castelvetro



Olive Verdi di Castelvetro
Green Castelvetro



Olive Verdi di Cerignola
Green Cerignola



Olive Nere di Cerignola
Black Cerignola



Olive Rosse di Cerignola
Red Cerignola



Olive Itrana Nera del Lazio
Black Itrana



Olive Verdi di Castelvetro
Green Castelvetro



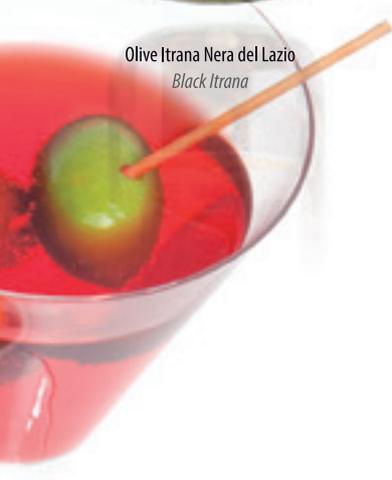
Olive Rosse Bella di Cerignola
Red Cerignola



Olive Verdi Bella di Cerignola
Green Cerignola



Peperoncini Calabresi in Olio
Calabrese Peppers with Oil





Verdi e Nere Denocciate
Condite in Giardiniera
*Green and Black Pitted with mixed
vegetable seasoning*



Verdi Denocciate Giganti
Rustiche del Contadino
Giant Green Pitted "Country Style"



Verdi Piccanti Schiacciate
Cracked Spicy Green



Verdi Denocciate Giganti
Condite
Giant Green Pitted with seasoning



Nere al Forno Condite
Black Oven-baked with seasoning



Verdi e Nere Condite
Green and Black with seasoning



Nere Pugliesi Condite
Black Pugliesi with seasoning



Nere del Peloponneso
Black Peloponnese



Verdi Dolci
di Castelvetrano
Sweet Green Castelvetrano



Nocellara Etnea
Denocciata Condita
*Pitted Nocellara Etnea
with seasoning*



Nere denocciate
del Peloponneso
*Black Peloponnese
with seasoning*



Taggiasca Condita
*Taggiasca
with seasoning*



Vaschette da servizio per
la gastronomia da 1 e 2,5 Kg.

Food service trays 1 and 2,5 Kg.

Vaschetta da 1 kg

Tray 1 kg

Vaschetta da 2,5 kg

Tray 2,5 kg



Pomodorini Ciliegino
Semi-dry Cherry tomatoes



Cuori di Carciofo
Artichoke hearts



Carciofo con Gambo
Conditi Grigliati
Grilled Artichoke with stem



La Gamma



Olive Verdi Dolci di Castelvetrano
Sweet Green Castelvetrano



Olive Denocciolate Miste Mediterranee
Pitted Mediterranean Olive Mix



Olive Verdi Denocciolate Giganti Rustiche del Contadino
Giant Green Pitted "Country Style"



Olive Verdi Denocciolate Giganti Condite
Giant Green Pitted with seasoning



Olive Verdi e Nere Den. Condite in Giardiniera
Green and Black Pitted with mixed vegetable seasoning



Olive Nere del Peloponneso
Black Peloponneso



Olive Nere Pugliesi Condite
Black Pugliesi with seasoning



Olive Verdi e Nere Condite
Green and Black with seasoning



Olive Nere denocciolate del Peloponneso Condite
Black Peloponneso with seasoning



Olive Nere al Forno Condite
Black Oven-baked with seasoning



Olive Verdi Piccanti Schiacciate
Cracked Spicy Green



Olive Taggiasca Condite
Taggiasca with seasoning



Olive Nere di Grecia
Black Greece



Carciofi con gambo Grigliati
Grilled Artichoke with stem



Cuori di Carciofo Conditi in Olio
Artichoke hearts in Oil



Pomodorini Ciliegino
Semy-dry Cherry tomatoes



Pomodori Secchi Conditi
Sun-dried tomatoes with seasoning



Olive Verdi Piccanti Schiacciate
Cracked Spicy Green



Olive Itrana Nera del Lazio
Black Itrana



Olive Nere al Forno
Black Oven-Baked



Olive Nere Denocciolate Aromatizzate
Black Pitted with Seasoning



Olive Denocciolate Miste Mediterranee Condite
Mixed Pitted Mediterranean with Seasoning



Olive Verdi di Cerignola
Green Cerignola



Olive Denocciolate Giganti Rustiche del Contadino
Giant Pitted "Country Style"



Olive Verdi Dolci di Castelvetrano
Sweet Green Castelvetrano



Olive Verdi Dolci Giganti
Sweet Green Giant



Olive Verdi Aperitivo Giganti
Giant Green Aperitif



Olive Nere di Grecia
Black Greece



Verdi Dolci di Castelvetro
Sweet Green Castelvetro



Itrana nera del Lazio
Black Itrana



Nere condite
Black with seasoning



Cubo 1500 g
Serving Cube 1500 g



Verdi Aperitivo Giganti
Giant green aperitif



Nere Dolci
Sweet Black



Cubo 3000 g
Serving Cube 3000 g



Verdi Denocciate
Nocellara Etnea
Green Pitted Nocellara Etnea



Secchiello 2 kg
Pails 2 kg



Verdi Piccanti Schiacciate
Cracked Spicy Green



Verdi Dolci Giganti
Sweet Green Giant



Nere al Forno
di Castelvetro
*Black Oven-Baked
Castelvetro*



Secchiello 4 kg
Pails 4 kg



Verdi Denocciate
Schiacciate Condite
*Cracked Green Pitted
with seasoning*



Verdi e Nere Condite
Green and Black with seasoning



Nere del Peloponneso
Black Peloponnese



Verdi Giganti
Denocciate Marinate
Green Pitted Giant Marinated



Lupini salati
Salted Lupini beans



La Gamma



Olive Verdi Calabresi
Green Calabrese



Olive Itrana Nera del Lazio
Black Itrana



Antipasto di Olive Italiane
Italian Antipasto



Olive Verdi Dolci di Castelvetro
Sweet Green Castelvetro



Olive Verdi Dolci di Castelvetro
Sweet Green Castelvetro



Olive Verdi Dolci di Castelvetro
Sweet Green Castelvetro



Mix Olive Italiane
Italian Mix



Olive Itrana Nera del Lazio
Black Itrana



Olive Verdi Aperitivo Giganti
Giant Green Aperitif



Olive Verdi Denocciate Giganti Marinate
Green Pitted Giant Marinated



Lupini
Salted Lupini Beans



Olive Nere Super Colossal
Black Super Colossal

Madama Oliva nel mondo



Nel giro di pochi anni Madama Oliva si afferma non solo come fornitore principale di olive confezionate fresche della grande distribuzione italiana, ma anche come prima azienda italiana esportatrice negli Stati Uniti e in Giappone.

Oggi Madama Oliva è un marchio internazionale presente nei cinque continenti e il suo nome è sinonimo di eccellenti prodotti per la tavola.

Ma il suo merito più grande resta quello di aver preservato lo spirito delle sue origini e di continuare a lavorare rispettando la qualità e la bellezza di un prodotto straordinario, a vivere l'orgoglio e il privilegio di condividere la bontà e la cultura di una tradizione gastronomica unica al mondo.



In a few years, Madama Oliva was affirmed not only as the main supplier of fresh packed olives of the great Italian distribution but also as the first Italian exporting company in the United States and Japan.

Today, Madama Oliva is a global company, active in all five continents; its name is synonymous with quality preserves and olive products. However, its greatest achievement is to have maintained the spirit, in which it was founded, continuing to work respecting the quality and beauty of an extraordinary product, to live the pride and privilege of sharing the wholesome goodness and culture of a unique gastronomic tradition throughout the world.



Madama Oliva srl

Zona Ind. Loc. Recocce - Carsoli (AQ) Italia
Tel. +39 0863 995498 Fax +39 0863 995727
www.madamaoliva.it