



DAL
1898

OLIO DANTE

IMPORTADO POR:



GOURMET
FOODS

PERU



+51 920086334

ventas@gourmetfoods.pe

UNA HISTORIA ITALIANA



1849

La historia comienza cuando Andrea Costa, progenitor de la familia genovesa del mismo nombre, comenzó a comercializar aceite de oliva y textiles **desde Cerdeña hasta Liguria** (Italia).

Las primeras botellas de aceite se enviaron a **Norteamérica**, bajo la marca Dante. En los distintos viajes para consolidar la red de ventas, la familia Costa comprendió la importancia de asociar el producto con una referencia inmediata a **Italia**. Por esta razón, se eligió el nombre del Supremo Poeta, **símbolo de italianidad y poesía**, para su óleo.

1898

2008

El grupo español SOS-Cuetara adquirió la marca italiana, y luego la revendió, en abril de 2009, a la **Oleifici Mataluni de Montesarchio (Benevento)**, donde la empresa ya está establecida.

Toda la empresa cambió su nombre en honor a su marca principal, pasando a llamarse **Olio Dante S.p.A.**

2012

HOY

La empresa, que combina la **artesanía** con las **tecnologías** más modernas, para garantizar siempre **la mejor calidad** de cada uno de sus productos, cuenta con la fuerza de una marca reconocida, que es un **símbolo de la italianidad en todo el mundo**.

OLIO DANTE

Desde **Montesarchio**, en el sur de **Italia**, la marca combina calidad, tradición e innovación en una moderna planta de producción de **50.000 m²**.

Se destaca por su imagen distintiva y su carácter único, posicionándose como referente en el mercado italiano tanto en la categoría de **aceite de oliva** como en **aceites de semillas**.

+100 AÑOS
EXPERIENCIA



100% ITALIANO

PRESENTACIONES DISPONIBLES

DISEÑADO PARA CADA ESTILO DE COCINA

• LATA DE
5L

• BOTELLA DE
1L

• BOTELLA DE
500ml

• BOTELLA DE
250ml



100% ITALIANO. ACEITE DE OLIVA EXTRAVERGÉN

CALIDAD PREMIUM DE FORMA CONSISTENTE

Una armonía única entre sabor y aroma, con intensos sabores afrutados y un agradable toque picante.

COMPOSICIÓN

Obtenido exclusivamente de aceitunas de diferentes variedades típicas de la península italiana, es el resultado de una selección cuidadosa, para que solo lo mejor llegue a nuestras mesas

USOS RECOMENDADOS

Platos que combinen el sabor de la comida con las notas afrutadas y ligeramente especiadas del aceite

Sopas de legumbres o verduras

Platos de carne

Ensaladas frescas

Bruschetta sabrosa

DISPONIBLE EN:

VIDRIO: 250 ml • 500 ml • 1L

LATA: 5L



TERRE ANTICHE

PRESENTACIONES DISPONIBLES

DISEÑADO PARA CADA ESTILO DE COCINA

• PET DE
5L

• BOTELLA DE
1L

• BOTELLA DE
500ml

• BOTELLA DE
250ml



TERRE ANTICHE. ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

NATURAL MUY SALUDABLE Y ANTIOXIDANTE

Armonía única entre sabor y aroma gracias a sus intensos sabores afrutados y su agradable sabor picante.

COMPOSICIÓN

Resultado de la cuidadosa y hábil selección de los mejores aceites de las zonas oliveras más importantes de Europa (Grecia, España, Italia) y mezcladas de forma uniforme.

USOS RECOMENDADOS

- Para cocinar a diario
- Uso en crudo o en cocina
- Preparación de salsas
- Platos de carne
- Guarniciones delicadas
- Condimentar pescado crudo y verduras
- Ideal para aderezos
- Para cocinar o asar a la parrilla

Muy estable a altas temperaturas, puede usarse en platos que requieren cocción prolongada y para freír de forma sabrosa.

DISPONIBLE EN:

VIDRIO: 250 ml • 500 ml • 1L
PET (100% RECICLABLE): 5L



FRANTOIO DI CONTRADA. ACEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEN

REGRESO AL ORIGEN Y LA TRADICIÓN CON UN
ASPECTO Y TACTO IMPECABLES

Es fruto de años de experiencia y maestría de los expertos “blend master” de Olio Dante, quienes seleccionan y mezclan cuidadosamente los aceites más finos de las almazaras más importantes de Europa.

COMPOSICIÓN

Llega directamente del molino a la mesa. Como no se somete al proceso de filtración, es turbio y opaco debido a la presencia de residuos microscópicos del fruto en suspensión. Conserva toda la fragancia y las propiedades de las aceitunas recién prensadas.

USOS RECOMENDADOS

Condimentar verduras
Bruschetta
Platos de pescado

DISPONIBLE EN:

Botella Acanalada con tapa mecánica
750 ml



DANTE CONDISANO

CONDIMENTO QUE COMBINA SABOR Y BIENESTAR

Es un condimento fresco y vivo que enriquece cualquier tipo de plato, gracias a la presencia del aroma de las hierbas mediterráneas.

COMPOSICIÓN

Aceite de semillas de girasol

Aceite de oliva extravirgen 15%

Aceite de maíz

Aroma de hierbas mediterráneas 0.7%

Vitamina D

USOS RECOMENDADOS

Ensaladas

Verduras

Pescados

Sopas

Salsas

Uso en crudo o en cocina

Valor de Referencia de Nutrientes.

Vitamina D = 5 µg

DISPONIBLE EN:

1L VIDRIO



CON MÁS DE **100 AÑOS** DE EXPERIENCIA, HOY **OLIO DANTE S.P.A.**
ES UNO DE LOS PRINCIPALES PRODUCTORES DE **ACEITE DE OLIVA**
A NIVEL INTERNACIONAL, GRACIAS A SU PRESENCIA CONSOLIDADA
EN LOS **CINCO CONTINENTES**



OLIO DANTE

www.oliodante.com

IMPORTADO POR:



GOURMET
FOODS

PERU

tel.920086334

ventas@gourmetfoods.pe

www.gourmetfoods.pe

