



**Azienda Agricola De Marco s.r.l.**

Via G. Carducci n.15  
83040 - Chiusano di San Domenico (AV)  
Italia



Tel. e Fax 0039 0825 985095 - 985598  
E-Mail : [azdemarco@alice.it](mailto:azdemarco@alice.it)  
cf. e p. iva 01971410640

[http:// www.oliodemarco.com](http://www.oliodemarco.com)

## **COMPANY PROFILE**

### **1. Descrizione dell'attività svolta dall'impresa**

L'Azienda Agricola De Marco s.r.l. è una società che opera nel settore della produzione e confezionamento di oli alimentari.

Le principali operazioni commerciali riguardano la produzione di olio extra vergine di oliva con la commercializzazione dello stesso sia sul mercato estero che quello italiano. La ditta esporta i suoi prodotti in vari Paesi in tutto il mondo, dagli Stati Uniti d'America al Canada, ai Paesi della Unione Europea.

La vendita si concentra principalmente sull'olio extra vergine di oliva ed include extra vergine biologico, extra vergine D.O.P ed extra vergine monovarietale. Completano l'offerta: olio di oliva, olio di sansa di oliva e condimenti a base di olio extra vergine di oliva (olii aromatizzati). Gli oli di oliva confezionati sono di origine italiana. Oltre al proprio marchio, l'azienda produce qualche marchio privato.

### **2. Dati Storici**

L'Azienda Agricola De Marco s.r.l., di proprietà dei fratelli Rosario, Luigi e Giulio si trova nel cuore della verde Irpinia e si estende sulle colline di Chiusano di San Domenico e Lapio. Svolge l'attività di frantoio oleario oltre all'imbottigliamento e la commercializzazione di olio extravergine di oliva e di olio di oliva.

Questa attività è iniziata nei primi decenni del secolo scorso, precisamente nel 1938, ed è continuata negli anni, sempre con la stessa passione facendo sì che rimanesse intatto il legame con la propria terra, attraverso varie fasi evolutive del processo di molitura.

Dal 1996 la sede dell'azienda è ubicata in Chiusano di San Domenico mentre lo stabilimento di produzione è ubicato in Lapio, centri a pochi chilometri dal capoluogo di provincia



**Azienda Agricola De Marco s.r.l.**



Via G. Carducci n.15  
83040 - Chiusano di San Domenico (AV)  
Italia

Tel. e Fax 0039 0825 985095 - 985598  
E-Mail : [azdemarco@alice.it](mailto:azdemarco@alice.it)  
cf. e p. iva 01971410640

[http:// www.oliodemarco.com](http://www.oliodemarco.com)

### 3. Dati Concreti

L'Azienda, anche se a conduzione familiare, ha uno stabilimento che si articola su di una superficie coperta di circa 1000 mq.. l'azienda da sempre opera anche l'attività di molitura delle olive, con un frantoio predisposto per l' estrazione a freddo di olio.

Lo stabilimento si colloca in una posizione strategica ed economicamente vantaggiosa, a poche decine di chilometri di distanza dai porti di Napoli e Salerno, e ciò facilita il trasporto interno delle merci per le spedizioni internazionali, permettendo all' Azienda Agricola De Marco srl di essere particolarmente competitiva sul mercato globale.

L'Azienda attualmente conta n° 2 dipendenti, una capacità complessiva di stoccaggio olio in silos di acciaio di 500 q ed una produzione media annua di 800 q di olio confezionato.

La capacità di produzione del frantoio, che lavora a due fasi senza aggiunta di acqua, Peralisi "Leopard", è di 16.000 kg di olive molite in 8 ore.

Nello stabilimento si opera su due linee di produzione, una semiautomatica da circa 500 bott./h ed una totalmente automatica con una capacità produttiva di circa 3000 bott./h. I prodotti vengono confezionati in una vasta gamma di formati: sia bottiglie di vetro che in lattine e contenitori di grossa portata.

Il confezionamento viene effettuato nel rispetto delle procedure HACCP (Hazard analysis critical control point), un sistema preventivo di controllo degli alimenti finalizzato a garantirne la sicurezza. Tale sistema tende a valutare i possibili rischi igienico-sanitari legati ad ogni stadio della produzione, del trattamento e della preparazione degli alimenti e a individuare le operazioni di controllo adottabili per prevenirli.

Da giugno 2000 la società è certificata con il sistema di qualità ISO 9001/2000 (ora ISO 9001/2008). L'Azienda Agricola De Marco s.r.l. è anche Fattoria Didattica. Ulteriori certificazioni sono relative ai prodotti biologici, nonché alla D.O.P. (Irpinia-Colline dell'Ufita)



**Azienda Agricola De Marco s.r.l.**

Via G. Carducci n.15  
83040 - Chiusano di San Domenico (AV)  
Italia



Tel. e Fax 0039 0825 985095 - 985598  
E-Mail : azdemarco@alice.it  
cf. e p. iva 01971410640

[http:// www.oliodemarco.com](http://www.oliodemarco.com)

L'Azienda Agricola De Marco s.r.l. è stata selezionata varie volte dalla Slow Food Editore ed inserita nella "Guida agli Extravergini", inoltre, è stata inserita anche nella guida "L'OLIO – Il libro guida agli oli d'Italia" dell'Associazione Italiana Sommelier – Bibenda Editore.

#### **4. Prodotti e Servizi**

L'Azienda Agricola De Marco s.r.l. svolge l'attività di frantoio oleario oltre all'imbottigliamento e la commercializzazione di olio extravergine di oliva e di olio di oliva.

La vendita si concentra principalmente sull'olio extra vergine di oliva ed include extra vergine biologico, extra vergine D.O.P ed extra vergine monovarietale. Completano l'offerta: olio di oliva, olio di sansa di oliva e condimenti a base di olio extra vergine di oliva (olii aromatizzati).

Gli oli di oliva confezionati sono di origine italiana. Oltre al proprio marchio (*De Marco, Ulivetum, 1912, Soleverde*), l'azienda produce qualche marchio privato.

#### **5. Plus**

Il punto di forza dell' Azienda Agricola De Marco s.r.l. è la snellezza dei processi di produzione e l'alta qualità dei suoi prodotti. Un'organizzazione industriale per una prodotto artigianale.

#### **6. Valori**

L'attività iniziata nel 1938 è continuata negli anni sempre con la stessa passione e facendo sì che rimanesse intatto il legame con la propria terra.



**Azienda Agricola De Marco s.r.l.**



Via G. Carducci n.15  
83040 - Chiusano di San Domenico (AV)  
Italia

Tel. e Fax 0039 0825 985095 - 985598  
E-Mail : [azdemarco@alice.it](mailto:azdemarco@alice.it)  
cf. e p. iva 01971410640

[http:// www.oliodemarco.com](http://www.oliodemarco.com)

## 7. Obiettivi

Gli obiettivi che l'Azienda Agricola De Marco s.r.l. si propone è di aumentare la superficie coperta dello stabilimento, per tale motivo è in atto la progettazione di un ampliamento dello stesso.

Dal punto di vista delle vendite l'Azienda Agricola De Marco s.r.l. si propone di essere presente con i propri prodotti in altri paesi esteri ed una presenza più capillare nella GDO italiana.

## 8. Clienti

Il mercato nazionale dell'Azienda Agricola De Marco s.r.l. viene soddisfatto sia attraverso piccoli esercizi commerciali che con la vendita porta a porta; il mercato estero viene gestito grazie ad una rete commerciale composta da agenti e distributori.

## 9. Contatti

Azienda Agricola De Marco s.r.l.

Sede sociale: Via Giosuè Carducci n. 15 – 83040 Chiusano di San Domenico (AV)

Tel. e Fax.: 0039 0825 985095

Stabilimento: Contrada Campore n. 22 – 83030 Lapio (AV)

Tel. e Fax.: 0039 0825 985598

e-mail: [azdemarco@alice.it](mailto:azdemarco@alice.it)

sito web: [www.oliodemarco.com](http://www.oliodemarco.com)



**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**  
**“FRUTTATO”**

<b>OLIVA</b>	Varietà: Coratina – Leccino – Frantoio - Ogliarola
<b>RACCOLTA</b>	Brucatura a mano
<b>ESTRAZIONE</b>	Estrazione centrifuga a Freddo a due fasi senza aggiunta di acqua di diluizione.
<b>COLORE</b>	Giallo oro con sfumature verdi.
<b>PROFUMO</b>	Fruttato con netta sensazione dell'oliva.
<b>SAPORE</b>	Armonico; piacevole retrogusto di amaro e leggermente piccante.
<b>DENSITA'</b>	Media
<b>ACIDITA'</b>	Bassa
<b>CONFEZIONE</b>	Bottiglia scura da lt. 0,75 – lt. 0,50 - lt. 0,25 - lt. 0,10
<b>IMBALLO</b>	Cartone da 6 Bottiglie – Ingombro mm 210 x 140 x 284
<b>NOTE</b>	Eccezionale in tutte le preparazioni a freddo e nel condimento di minestre e verdure cotte e insalate.



**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**  
**“FRUTTATO”**

<b>OLIVA</b>	Varietà: Coratina – Leccino – Frantoio - Ogliarola
<b>RACCOLTA</b>	Brucatura a mano.
<b>ESTRAZIONE</b>	Estrazione centrifuga a Freddo a due fasi senza aggiunta di acqua di diluizione.
<b>COLORE</b>	Giallo tendente al verde.
<b>PROFUMO</b>	Fragante e pulito, leggermente fruttato.
<b>SAPORE</b>	Dolce con sensazione di mandorla.
<b>DENSITA'</b>	Media
<b>ACIDITA'</b>	Bassa
<b>CONFEZIONE</b>	Lattina da lt.3 o 5
<b>IMBALLO</b>	Cartone da 4 Lattine.
<b>NOTE</b>	Delicato sulle insalate, sui frutti di mare e sulle specialità della cucina. Buono nelle preparazioni a caldo.





**CONDIMENTO ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
AROMATIZZATO LT. 0,25**

<b>OLIVA</b>	Varietà: Peranzana – Frantoio – Cima di Bitonto – Ogliarola.
<b>RACCOLTA</b>	Brucatura a mano.
<b>ESTRAZIONE</b>	Estrazione centrifuga a Freddo a due fasi senza aggiunta di acqua di diluizione.
<b>COLORE</b>	Giallo tendente al verde.
<b>PROFUMO</b>	Intenso dell' aroma prescelto.
<b>SAPORE</b>	Intenso dell' aroma prescelto.
<b>DENSITA'</b>	Media
<b>ACIDITA'</b>	Bassa
<b>CONFEZIONE</b>	Bottiglia marasca chiara o scura da lt. 0,25.
<b>AROMA</b>	Peperoncino – Aglio – Fungo Porcino – Tartufo Bianco – Tartufo Nero – Rosmarino – Origano – Basilico – Limone.
<b>NOTE</b>	Particolarmente adatto per insaporire primi piatti, bruschette, pizze, carni, insalate. Bastano usarne poche gocce a crudo per ottenere un intenso gusto.





## **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA “BIOLOGICO”**

<b>OLIVA</b>	Varietà: Ravece-Ogliarola
<b>RACCOLTA</b>	Brucatura a mano.
<b>ESTRAZIONE</b>	Estrazione centrifuga a Freddo a due fasi senza aggiunta di acqua di diluizione.
<b>COLORE</b>	Giallo oro.
<b>PROFUMO</b>	Leggermente erbaceo di olive appena raccolte.
<b>SAPORE</b>	Fruttato medio leggermente piccante.
<b>DENSITA'</b>	Media.
<b>ACIDITA'</b>	Bassa
<b>CONFEZIONE</b>	Bottiglia scura da lt. 0,75 – lt 0,10
<b>IMBALLO</b>	Cartone da 6 Bottiglie – Ingombro mm 210 x 140 x 284
<b>NOTE</b>	Eccezionale in tutte le preparazioni a crudo di insalate, pesce e minestre.



## **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA “MONOVARIETALE RAVECE”**

<b>OLIVA</b>	Varietà: Ravece.
<b>RACCOLTA</b>	Brucatura a mano.
<b>ESTRAZIONE</b>	Estrazione centrifuga a Freddo a due fasi senza aggiunta di acqua di diluizione.
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino.
<b>PROFUMO</b>	Di oliva, mandorla con note erbacee e sentori di pomodoro.
<b>SAPORE</b>	Armonico tra amaro e piccante.
<b>DENSITA'</b>	Media.
<b>ACIDITA'</b>	Bassa
<b>CONFEZIONE</b>	Bottiglia scura da lt. 0,50
<b>IMBALLO</b>	Cartone da 6 Bottiglie – Ingombro mm 210 x 140 x 284
<b>NOTE</b>	Eccezionale in tutte le preparazioni a freddo e nel condimento di pietanze cotte.





## **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA “RISERVA”**

<b>OLIVA</b>	Varietà: Ravece – Ogliarola – Leccino.
<b>RACCOLTA</b>	Brucatura a mano.
<b>ESTRAZIONE</b>	Estrazione centrifuga a Freddo a due fasi senza aggiunta di acqua di diluizione.
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino - verde.
<b>PROFUMO</b>	Di oliva, mandorla con note erbacee.
<b>SAPORE</b>	Armonico tra amaro e piccante.
<b>DENSITA’</b>	Media.
<b>ACIDITA’</b>	Bassa
<b>CONFEZIONE</b>	Bottiglia scura da lt. 0,75 – lt. 0,25
<b>IMBALLO</b>	Cartone da 6 Bottiglie – Ingombro mm 210 x 140 x 284
<b>NOTE</b>	Eccezionale in tutte le preparazioni a freddo e nel condimento di pietanze cotte.

