



GUGLIELMI

DAL 1954

A close-up photograph of an olive branch with green and yellowing leaves and small olives, set against a clear blue sky. The branch enters from the top left and extends towards the center.

la Famiglia

the FAMILY

Andria. Puglia. Secondo dopoguerra. È il momento di rimboccarsi le maniche, ricostruire le macerie. Rinascere nello spirito grazie al lavoro. La forza di volontà non manca. È Saverio, capostipite della famiglia, a porre in quegli anni il primo mattone del frantoio, di quello che diventerà l'attività di Olio Guglielmi, un'azienda in continuo movimento.

Andria. Puglia. Post-World War II. It's time to roll up our sleeves, rebuild the rubble. To be spiritually reborn thanks to the work. Willpower is not lacking. In those years, Saverio, the forefather, was the one who placed the first brick of the mill, of what has become today the activity of Olio Guglielmi, a continuously evolving company.

L'OLIO EXTRA
VERGINE
DI OLIVA

THE EXTRA
VIRGIN
OLIVE OIL

Il nostro olio extra vergine non nasce mai "per caso". E' un frutto, in tutti i sensi, di una serie di visioni, azioni e obiettivi. Nasce dalle olive, ma non da olive qualsiasi. Sono olive attentamente curate, tutelate, selezionate.

Our extra virgin olive oil is never born "by chance". It's a result of a series of concepts, actions and objectives. It comes from olives, but not from any olives. They are carefully selected, protected and preserved.

il Frantoio

the OIL-MILL

Quando un olivicoltore lavora con passione ha fame di ricerca. L'innovazione tecnologica, l'ambizione alla modernizzazione è una condizione sempre esistita nella "famiglia dell'olio". Le perle di saggezza dell'olivicultura pugliese, tramandate di generazione in generazione, vengono non solo preservate ma addirittura potenziate da una visione di produzione che guarda al futuro.

An olive farmer working with passion always pursues research. Technological innovation, the ambition for modernization has always existed in the "Extra virgin olive oil family". The pearls of wisdom of the Apulian olive growing, passed down from generation to generation, are not only preserved but even enhanced by a vision about production that looks to future.

LE MONOCULTIVAR



TOP
EVOOLEUM
88/100 AWARDS 2018

la Repubblica
LE GUIDE
Puglia
2019

GAMBERO ROSSO
2018

OLI
D'ITALIA

BIBENDA 2018

Slow Food
GUIDA
EXTRAVERGINI
2018

OGLIAROLA, PERANZANA, CORATINA.

FORMATI / SIZES

bottiglie/bottles: 500 ml, 1lt Magnum limited edition.

MONOGRAM



FLOS
OLEI
2017

FLOS
OLEI
2019

INTENSO, FRUTTATO, LEGGERO, BIOLOGICO, FIOR D'O
INTENSE FRUITY, MEDIUM FRUITY, MILD FRUITY,
ORGANIC, UNFILTERED

FORMATI / SIZES

bottiglie/bottles: 100 ml, 250 ml, 500 ml, 750 ml.

lattine/tins: 3 lt, 5 lt.

AROMATIZZATI



ROSMARINO, PEPERONCINO, MENTA, LIMONE, BERGAMOTTO,
BASILICO, ARANCIA, AGLIO, TARTUFO

ROSEMARY, CHILI PEPPER, MINT, LEMON, BERGAMOT,
BASIL, ORANGE, GARLIC, TRUFFLE

FORMATI / SIZES

bottiglie/bottles: 100 ml spray, 100 ml, 250 ml.

TRIS BOX 100ML



3x 100ml

Monogram

LEAF



BIOLOGICO ORGANIC

FORMATI / SIZES

lattina/tin: 250 ml.

TASTE BOX



FORMATI / SIZES

6x 100ml spray Aromatizzati/Flavored

5x 100ml Aromatizzati/Flavored

5x 250ml Aromatizzati/Flavored

5x 250ml Monogram

3x 500ml Monogram

QUESTA
THIS
È LA STORIA
IS THE STORY
DEL NOSTRO OLIO.
OF OUR OIL

SEMPRE
ALWAYS
ALLA RICERCA
SEARCHING
DI UNA PERFEZIONE
FOR A TIMELESS
SENZA TEMPO.
PERFECTION.

GUGLIELMI SAVERIO s.n.c.
Via Canosa, 443 - 76123
ANDRIA (BT)
Tel. +39 (0)883.591815
Fax +39 (0)883.883395
info@olioguglielmi.it
www.olioguglielmi.it

