



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
NATIVES OLIVENÖL EXTRA - EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Le radici di Sandalia

La nostra passione per l'olio extravergine d'oliva nasce quando, da piccoli, vivevamo il periodo della raccolta delle olive come un momento di festa condiviso con le nostre famiglie. Le giornate passate all'aria aperta in mezzo alla natura, il lavoro vissuto come un momento di condivisione, il sapore degli spuntini all'ombra degli ulivi, sono queste le cartoline più care della nostra infanzia.

The roots of Sandalia

Our passion for extra virgin olive oil was born when, as children, we experienced the olive harvest period as a moment of celebration shared with our families. The days spent outdoors in the midst of nature, work experienced as a moment of sharing, the taste of snacks in the shade of the olive trees, these are the dearest postcards of our childhood.

Die Wurzeln von Sandalia

Unsere Leidenschaft für natives Olivenöl extra entstand, als wir als Kinder die Zeit der Olivenernte als einen feierlichen Moment mit unseren Familien erlebten. Die Tage draußen in der Natur, die Arbeit als Moment des Teils, der Genuss von Snacks im Schatten der Olivenbäume, das sind die schönsten Postkarten unserer Kindheit.

Les racines de Sandalia

Notre passion pour l'huile d'olive extra vierge est née lorsque, enfants, nous avons vécu la période de la récolte des olives comme un moment de fête partagé avec nos familles. Les journées passées en plein air en pleine nature, le travail vécu comme un moment de partage, le goût des collations à l'ombre des oliviers, telles sont les cartes postales les plus chères de notre enfance.



SANDALIA
artigiani dell'olio extravergine



100%

Prodotto in Italia - Produit d'Italie
Hergestellt in Italien - Product of Italy



I nostri oli

Tre diverse tipologie di olio extravergine d'oliva, dalle monocultivar al nostro blend originale, prodotte seguendo tre regole fondamentali: cura delle piante, processi di trasformazione meticolosi e conservazione con pratiche all'avanguardia che ne preservano a lungo la qualità.

Our Oils

Three different types of extra virgin olive oil, from monocultivars to our original blend, produced following three fundamental rules: care of the plants, meticulous transformation processes and conservation with cutting-edge practices that preserve their quality for a long time.

Unsere Öle

Drei verschiedene Arten von nativem Olivenöl extra, von Monokultivaren bis hin zu unseren Blend, werden nach drei Grundregeln hergestellt: Pflege der Pflanzen, sorgfältige Verarbeitungsprozesse und Konservierung mit modernsten Verfahren, die ihre Qualität für lange Zeit bewahren.

Nos huiles

Trois types différents d'huile d'olive extra vierge, des monocultivars à notre mélange original, produits selon trois règles fondamentales: soin des plantes, processus de transformation minutieux et conservation avec des pratiques d'avant-garde qui préservent longtemps leur qualité.



BLEND BOSEMA



IT

Nasce dalla miscelazione dei due oli extravergini d'oliva monovarietali di Bosana e Semidana.
Un olio molto equilibrato ed armonico, ideale per condire piatti di media e grande struttura.

EN

It is born from the mixing of the two monovarietal extra virgin olive oils of Bosana and Semidana.
A very balanced and harmonious oil, ideal for seasoning medium and large-structured dishes.

DE

Es entsteht aus der Mischung der beiden monovarietalen extra nativen Olivenöle Bosana und Semidana.
Ein sehr ausgewogenes und harmonisches Öl, ideal zum Würzen mittelgroßer und großstrukturierter Gerichte.

FR

Elle est née du mélange des deux huiles d'olive extra vierge monovariétales de Bosana et Semidana.
Une huile très équilibrée et harmonieuse, idéale pour assaisonner les plats de moyenne et grande structure.

Formato
Format

100 ml, 250 ml, 500 ml



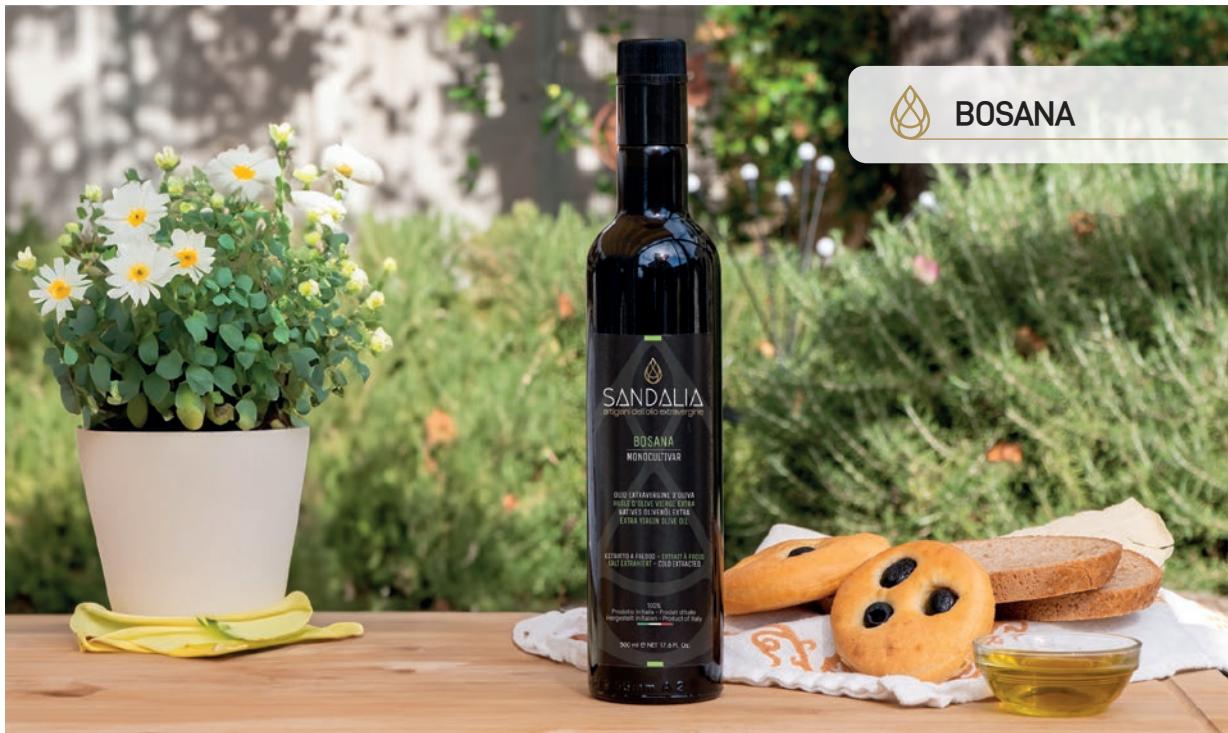
Shop

Blend Bosema





BOSANA



IT

Fruttato intenso con sentori di pomodoro, carciofo, erba sfalciata fresca ed erbe aromatiche. Al gusto "l'amaro" ed "il piccante" sono ugualmente intensi, persistenti.

EN

Intense fruity with hints of tomato, artichoke, fresh mowed grass and aromatic herbs. On the palate, "bitter" and "spicy" are equally intense and persistent.

DE

Intensiv fruchtig mit einem Hauch von Tomate, Artischocke, frisch gemähtem Gras und aromatischen Kräutern. Am Gaumen sind „bitter“ und „würzig“ gleichermaßen intensiv und anhaltend.

FR

Fruité intense avec des notes de tomate, d'artichaut, d'herbe fraîchement tondu et d'herbes aromatiques. En bouche, « l'amer » et « l'épicé » sont tout aussi intenses et persistants.

Formato
Format

100 ml, 250 ml, 500 ml

Shop
Bosana





IT

Gusto moderatamente intenso che lo rende versatile e ne permette un uso molto variegato in cucina, ideale per condire piatti di media e grande struttura. Fruttato medio intenso, leggermente amaro e piccante.

EN

Moderately intense taste which makes it versatile and allows for a very varied use in the kitchen, ideal for seasoning medium and large structured dishes.

DE

Mäßig intensiver Geschmack, der es vielseitig macht und einen sehr vielfältigen Einsatz in der Küche ermöglicht, ideal zum Würzen mittelgroßer und großer Gerichte.

FR

Goût moyennement intense qui le rend polyvalent et permet une utilisation très variée en cuisine, idéal pour assaisonner des plats structurés de moyenne et grande taille.

Formato
Format

100 ml, 250 ml, 500 ml

Shop
Semidana



Un olio che lascia il segno
An oil that leaves its mark
Ein Öl, das Spuren hinterlässt
Une huile qui laisse des traces

 **SANDALIA**
artigiani dell'olio extravergine



100%
Prodotto in Italia - Produit d'Italie
Hergestellt in Italien - Product of Italy



Società Agricola Sandalia S.r.l.
Strada provinciale 5, snc
09026, San Sperate (SU)
Sardegna, Italia

info@oliosandalia.it
www.oliosandalia.it

