



PERILLI

FAMIGLIA OLEARIA DAL 1949



La nostra storia

“ Noi in questa terra ci siamo nati, ci abbiamo creduto. Siamo cresciuti con lei, e l'amiamo. Cerchiamo di condividerne i profumi ed i sapori. E' per questo che abbiamo aperto le porte della nostra famiglia. ”

Peppino

La nostra storia ha inizio nel 1947 quando il giovane Giuseppe, figlio di contadini, si trasferisce da Capurso a Terlizzi per seguire il suo spirito imprenditoriale e soddisfare la sua voglia di affermarsi. Tempi duri, ma Peppino, come lo chiamano tutti, con sacrificio e tanto impegno raggiunge il suo obiettivo: nasce a Terlizzi il Frantoio Perilli, era il 1949. Gli anni passano, le tecnologie cambiano, la passione resta.

Andrea

Andrea, figlio di Peppino, segue il padre con passione e ammirazione e rileva l'azienda di famiglia nel 1988, quando viene a mancare Peppino. Il giovane Andrea ha osservato, imparato ed elaborato quelle nozioni tecniche che solo l'esperienza sul campo insegna. Con umiltà e perseveranza ha reso un antico frantoio un'importante realtà imprenditoriale con lo sguardo sempre volto al futuro.

La nuova Sede

Nel 2015 nasce la nuova sede, sita nella zona industriale di Terlizzi. È qui che ha luogo la magia: vengono selezionate le migliori olive del territorio e molite entro 24 ore dalla raccolta, per garantire che l'intenso profumo dell'olio appena nato, sia conservato ed effuso sulle vostre tavole. Per ottenere questo risultato il gioco di squadra si rivela fondamentale: Andrea detiene la leadership del buon padre di famiglia dedicandosi alla gestione delle campagne e al raccolto dei frutti, curando le piante e il loro ciclo. Giuseppe e Davide, forti della reciproca collaborazione e affidabilità, seguono da vicino il ciclo produttivo dell'attività dedicandosi alla manutenzione e al corretto funzionamento dei macchinari al fine di garantire inalterate le proprietà organolettiche dell'olio. Cinzia si occupa dell'area amministrativa e della logistica curando nel dettaglio le spedizioni e l'immagine del prodotto, così come farebbe ogni donna nella propria casa! Ecco, questa è la nostra storia: sono bastate poche righe per descriverci e farvi sentire parte della nostra famiglia... olearia!

3ª generazione

La sua passione ha da sempre caratterizzato l'attività nel corso degli anni, ed è la stessa che si rispecchia oggi anche negli occhi dei suoi tre figli: Giuseppe, Cinzia e Davide. I pomeriggi d'estate trascorsi in campagna con Papà Andrea e Mamma Rosaria ad osservare gli alberi, scavare nella terra e imparare, giocando, a riconoscere gli alberi e i suoi frutti. Tutte quelle ore trascorse a respirare la natura e amarla in ogni suo aspetto hanno permesso alla nuova generazione di sentirsi parte di un assetto imprenditoriale capace di consacrare le olive e l'olio pugliese: delle vere e proprie gemme incastonate nella storia agroalimentare del territorio. La passione e lo spirito innovativo della terza generazione ha reso più frizzante e digitale un'azienda a conduzione familiare oggi in grado di tessere tradizione e tecnologia per ottenere e condividere un olio dall'inconfondibile delicatezza.



PERILLI

FAMIGLIA OLEARIA DAL 1949

OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

100% ITALIANO
ESTRATTO A FREDDO

100% ITALIAN COLD EXTRACTED

OGGIARICA
MONOCULTIVAR

1L e



PERILLI

FAMIGLIA OLEARIA DAL 1949

OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

100% ITALIANO
ESTRATTO A FREDDO

100% ITALIAN COLD EXTRACTED

CORATINA
MONOCULTIVAR

1L e



I nostri Olii

EVO Monocultivar Coratina

Un olio dal carattere deciso, intenso e con un retrogusto leggermente piccante per i palati più coraggiosi. Il suo profumo inebria non solo l'olfatto ma anche l'immaginazione. Il suo sapore incisivo valorizza portate a base di verdure, zuppe di legumi, carni rosse, pane e bruschette. Il formato da 500 CL dal design comodo e moderno attira l'attenzione di tutti i commensali e garantisce una perfetta conservazione dell'olio.



Lattina 500ml

Lattina 1000ml

EVO Monocultivar Oglierola

Quest'olio ottenuto da sole olive di qualità Oglierola regala un'esperienza sensoriale senza precedenti. Il suo sapore è delicato, leggero ed elegante con un retrogusto morbido, come la nostra terra. Consigliato per condire insalate, piatti di pesce, carni bianche e verdure cotte. Il formato da 500 CL dal design comodo e moderno attira l'attenzione di tutti i commensali e garantisce una perfetta conservazione dell'olio.



Lattina 500ml

Lattina 1000ml

Private Label

Il nostro servizio di Private Label ti consente di ampliare la tua offerta senza dover investire in costose linee di produzione. Collaboriamo con te per sviluppare prodotti unici, adattandoli alle esigenze dei tuoi clienti e alle tendenze del mercato. Offriamo la possibilità di personalizzare con il tuo logo: lattine da 500ml e da 1000ml - bag in box da 3000ml e da 5000ml ed infine lattine da 5000ml.

Cosa offriamo?

Qualità Garantita: lavoriamo solo con fornitori affidabili per garantire che ogni prodotto rispecchi gli standard più elevati.

Personalizzazione Totale: dalla formulazione del prodotto al design del packaging, ogni aspetto può essere personalizzato per riflettere l'identità del tuo marchio.





Bag in Box 3L



Bag in Box 5L



Lattina 5L



Bag in Box 3L



Bag in Box 5L



Lattina 5L

Le nostre Ceramiche

La nostra anfora "Oliva" in ceramica artigianale, è pensata appositamente per esaltare l'olio pugliese, un tesoro della nostra terra. Ogni pezzo è realizzato con cura e passione, da Maestri Ceramisti. La nostra anfora non è solo contenitore, ma vera e propria opera d'arte che racconta storie di tradizione e maestria. Ogni pezzo è unico e speciale. Immagina di servire il tuo olio extravergine d'oliva in una di queste splendide ceramiche, trasformando ogni pasto in un'esperienza indimenticabile. **Perfette per la tua tavola o come regalo per chi ama la buona cucina e l'artigianato di qualità.**



Anfora "Oliva" Olio - 50cl - 25cl



PUGLO

PERILLI FAMIGLIA OLEARIA DAL 1949

Olio Extravergine di Oliva
Extra Virgin Olive Oil



OLIO DI PUGLIA - I.G.P.

100% Italiano - Estratto a freddo
100% Italian - Cold Extracted

BIOLOGICO - ORGANIC



PUGLO

PERILLI FAMIGLIA OLEARIA DAL 1949

Dalla maestosa terra pugliese nasce PUGLO, un capolavoro dell'arte olearia che unisce due cultivar regine dell'olivicoltura: la potente Coratina, colta nel momento magico della perfetta invaiatura di dicembre, e la nobile Ogliarola, spremuta nel primo novembre quando la sua essenza è al culmine.

Una Sinfonia di Sapori Ineguagliabile

Un'esplosione sensoriale che conquista al primo assaggio: il fruttato intenso si fonde con seducenti note di carciofo appena colto e mandorla fresca. Un equilibrio sublime tra piccante vibrante e amaro elegante, che trasforma ogni goccia in pura magia gastronomica.

Il Sigillo dell'Eccellenza

- Certificazione Bio: la garanzia suprema di una produzione che rispetta la natura, certificata dall'autorità Sidel.
- IGP Puglia: il prestigioso riconoscimento che attesta l'autenticità e la superiorità qualitativa, validata da Agroqualità, con straordinari livelli di polifenoli e biofenoli attivi.

L'Elisir Per

- Chef visionari che cercano la perfezione in ogni piatto
- Intenditori raffinati che non accettano compromessi
- Distributori d'élite del meglio del Made in Italy

PUGLO: non solo un olio, ma un'opera d'arte liquida che racchiude secoli di tradizione pugliese in ogni goccia. L'essenza della perfezione per chi pretende solo l'eccellenza assoluta.

Quando la Tradizione Incontra la Perfezione

PUGLO amplia della sua linea di olii pugliesi con due nuove referenze che valorizzano ancora di più la qualità e l'identità della nostra terra: **Olio Extra Vergine di Oliva Biologico**, ottenuto da olive coltivate nel pieno rispetto dell'ambiente, senza l'uso di pesticidi o fertilizzanti chimici; **Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Terra di Bari**, espressione autentica del patrimonio olivicolo pugliese, certificato secondo i rigorosi standard della Denominazione di Origine Protetta. Queste nuove referenze rappresentano un passo importante nel percorso di PUGLO verso la sostenibilità, la qualità certificata e la valorizzazione delle eccellenze locali. Con queste novità, PUGLO continua a portare sulle tavole un olio che racconta la Puglia, goccia dopo goccia.



Lattina da 750ml



frantoiooperilli.com