



puje

olio extra
vergine d'oliva





LE ANTICHE TRADIZIONI CHE DONANO GUSTO

ANCIENT SEASONING TRADITIONS

L'**Olio Evo Pujje** porta con sé tutta la storia, la tradizione e l'eccellenza pugliese. Un olio prezioso, frutto della singolare varietà olivicola tarantina.

Il suo **sapore** è un'ode alla raccolta delle olive fatta a mano, tra i maestosi olivi nati e cresciuti nella terra di Puglia e coccolati dal suo vento avvolgente, artigianalmente estratto a freddo.

Il suo **profumo** rivela la genuinità delle materie prime utilizzate, evoca le note di un tempo passato, riscoprendo i valori dell'autenticità e della tradizione.

Nato dall'idea di tre giovani pugliesi innamorati della propria terra – un agronomo, un manager e una professionista della comunicazione – Pujje è contenitore di storia e valori pugliesi.

Il legame con la terra d'origine, infatti, è chiaro fin dalla scelta dei nomi: se Pujje è il termine per indicare la Puglia nell'antico dialetto tarantino, **Anfitrite, Rea e Helios**, rispettivamente una bellissima ninfa marina, la dea della terra e dell'abbondanza e il dio della luce e del calore, ricordano il lascito culturale della Magna Grecia di cui Taranto, la Città dei Due Mari, era uno dei centri più fiorenti.

Esse sono inoltre, leggendariamente icone dei suoi tre elementi caratterizzanti: il **mare**, la **terra** e il **sole**.

Pujje Evo is the fruit of Apulia's long history, tradition and excellence. It is an exquisite extra virgin oil originating from the remarkable olive varieties of this land.

Its **taste** is a kind of ode to olive hand harvesting carried out among majestic olive trees born and grown in Apulia and cuddled by its warm winds. A hand-crafted cold extracted olive oil.

Its **scent** reveals the authenticity of the primary products used, recalls past time notes thus rediscovering such values as authenticity and tradition.

Originating from the idea of three young Apulian people – an agronomist, a manager and a communication expert – who are deeply in love with their land, Pujje Company is a repository of Apulian history and values.

The bond with its land of origin is clearly expressed in the choice of the names: whereas Pujje is the name used for Apulia in Taranto's ancient idiom, **Anfitrite, Rea** and **Helios** stand for a beautiful sea nymph, the goddess of Earth and abundance and the God of the light and heat, respectively. They remind of Magna Graecia's ancient cultural legacy, whose main centre, Taranto, the Town of the Two Seas, was one of the most flourishing places.

Furthermore, they symbolize Apulia's three main characterising elements: the **sea**, the **earth** and the **sun**.

I FRUTTI CHE HANNO CARATTERE PUGLIESE

FRUITS WITH AN APULIAN CHARACTER

Pujje nasce nel cuore della Murgia Tarantina, da vigorose piante che restituiscono alla propria Terra, pietrosa e calcarea, olive selvagge e pure da custodire, perché donano un olio extra vergine di alta qualità, **100% italiano**.

E' prodotto esclusivamente dagli ulivi di proprietà dell'Azienda, le cui varietà si contraddistinguono in **Leccino, Coratina, Frantoio, Cima di Melfi, Picholine, Nociara, Nocellara, Biancolilla e Ogliarola Salentina** da millenari; olive raccolte in anticipo di maturazione, già nel mese di ottobre e subito, nell'arco di 6/8 ore, frante ad arte dal Mastro Oleario.

Ogni fase della produzione è curata in ogni suo dettaglio, sia in oliveto - partendo dalle tecniche d'impianto alla raccolta, passando alla messa a punto di importanti accorgimenti agronomici, dall'irrigazione, alla concimazione senza sostanze chimiche, sino alla potatura - che in frantoio, costituito da un impianto di ultima generazione a ciclo continuo per l'estrazione a freddo a basso consumo di acqua ed energia, dove le varie cultivar vengono frante singolarmente e sapientemente combinate in un momento successivo, creando un Olio autenticamente unico.

L'**Olio Evo Pujje**, per preservarne le caratteristiche nel tempo e ritardare eventuali fenomeni ossidativi, è conservato in Silos di acciaio inox a temperatura controllata, dotato di sistema di immissione di gas inerti (azoto).

Pujje was born in the heart of Taranto Murgia, out of vigorous plants returning their stony and chalky land wild and pure olives giving a high quality **100% Italian** extra virgin oil.

It is an oil coming from the company's olive trees exclusively, whose varieties are **Leccino, Coratina, Frantoio, Cima di Melfi, Picholine, Nociara, Nocellara, Biancolilla and Ogliarola Salentina**. Olives are picked before ripening is complete, that is in October, then immediately (that is in 6/8 hours'time) and skilfully milled by the Oil Master.

Each production stage is carefully checked in details, both in the olive grove - starting from the planting and the harvesting techniques, then employing important agronomic measures such as irrigation, fertilization without chemical substances, up to pruning - and inside the mill which is equipped with a modern continuous cycle cold extraction plant characterized by low water and energy consumption, where the different varieties are milled separately and afterwards skilfully combined in order to create authentically unique oil.

In order to keep its characteristics unaltered as long as possible and delay any possible oxidation process, **Pujje Evo** is stored in stainless steel tanks equipped with a system of inert gases (nitrogen) at a controlled temperature.







anfitrite

olio extra
vergine d'oliva



Pujer

olio extra
vergine d'oliva

rea

100% italiano



Pujer

olio extra
vergine d'oliva

helios

100% italiano

L' OLIO SARTORIALE CHE DIVENTA TRENDY

AN ARTISAN OIL BECOMING TRENDY

Un connubio di maestria, intuizione ed energia creativa che ha dato vita a tre varietà di Olio Evo, concepito come una creazione di alta sartoria, un capo fatto a mano, un sapiente mix di tecniche di coltivazione tramandate per generazioni, metodi di lavorazione avanzati e tre bottiglie dal design essenziale e sofisticato, bianca per **Anfitrite**, la variante multicoltivar più delicata, nera per **Rea**, quella dal sapore deciso e oro per **Helios**, un vivace monocultivar.

Pujje, non è un semplice condimento, ma un vero e proprio ingrediente, in grado di fare la differenza grazie alla sua naturale capacità di esaltare i sapori e i profumi di tutti i piatti, ma soprattutto è in grado di soddisfare gli obiettivi di un'alimentazione all'insegna del benessere, grazie alle sue caratteristiche organolettiche uniche e ai suoi effetti benefici sull'organismo.

Oltre che un alleato in cucina ed elisir di lunga vita, l'Olio Evo Pujje è una **pregiata idea regalo** per privati ed aziende, ma anche una originale **bomboniera**, perché custodito in un ricercato ed elegante astuccio.

A combination of skill, intuition and creative energy bringing forth three Extra Virgin Olive Oil varieties conceived as high fashion creations and hand-made products. A skillful mix of cultivation techniques handed on from father to son, advanced production methods and bottles with different essential and sophisticated designs: white for **Anfitrite**, the mildest variety, black for **Rea**, a variety with a stronger taste and gold for **Helios**, a lively monocultivar.

Pujje is not only a simple seasoning, but a real indispensable ingredient thanks to its natural capacity to exalt all dishes' tastes and flavours. Thanks to its unique sensory properties, it is also able to meet the requirements of a healthy diet.

Besides being a helpful cooking aid and a long life elixir, Pujje Evo may be a **luxury gift** for private people or business as well as an original **wedding favor**, as it is kept inside a sophisticated and elegant case.



L'ANIMA DEL MULTICULTIVAR ANFITRITE - LINEA PREMIUM

THE SOUL OF THE MULTICULTIVAR ANFITRITE - PREMIUM LINE

Anfitrite, era la bellissima ninfa marina dai capelli neri che non volendo prendere marito, cercò presso Atlante protezione da Poseidone. Un delfino, mandato dal Dio del Mare, la scovò e la convinse a sposarlo.

Come il suo epiteto Halosydne "allevata dal mare", l'**Olio Evo Anfitrite** nasce sulle coste bagnate dal Mar Ionio, dove viene allevato dal fresco vento marino che si arrampica sulle terre collinari e porta con sé il sapore del Mar Mediterraneo.

La Dea del mare, richiama la leggerezza del multicultivar Anfitrite.

Un Blend armonico e delicato, dal sapore morbido e dal profumo floreale, con un retrogusto amabile e fresco. Il colore luminoso di questo fruttato leggero, annuncia al palato la sua gentilezza facendo da ambasciatore al gusto tenue che lo sposterà.

Particolarmente indicato, infatti, per esaltare il sapore di piatti semplici e genuini, come i primi a base di sughi bianchi, le verdure bollite o grigliate, le insalate di verdura o frutta, ma soprattutto il pesce crudo, al forno e arrosto. La sua delicatezza e leggerezza ne consente l'utilizzo come ingrediente per piatti dal gusto delicato.

Anfitrite, was a beautiful black-haired sea nymph who asked Atlas to protect her from Poseidon, as she did not want to get married. A dolphin sent by the God of the Sea found her and got her to marry Poseidon.

Like Amphitrite whose epithet was Halosydne or "the Sea-fed", **Anfitrite Evo** was born along the Ionian Sea coasts where it is "fed" by the cool sea wind climbing up the hilly lands and bringing the taste of the Mediterranean Sea.

The sea Goddess is associated with the lightness of the multicultivar Anfitrite.

It is an harmonious and well-balanced blend, with a soft taste, a flower scent and an agreeable and fresh aftertaste. The bright colour of this light fruity oil announces its delicacy to the palate, acting as an ambassador for the mild flavour that will follow.

Anfitrite is the perfect oil to exalt the taste of simple and natural dishes such as first courses with white sauce, boiled or grilled vegetables, vegetable or fruit salad and especially raw, baked and roast fish. Its delicacy and lightness make it a perfect ingredient for light dishes.





L'ANIMA DEL MULTICULTIVAR REA - LINEA PREMIUM

THE SOUL OF THE MULTICULTIVAR REA - PREMIUM LINE

Rea, la Dea della terra, della natura e dell'abbondanza, che diede alla luce Zeus e lo protesse dall'appetito di Crono suo marito, che divorava i suoi figli per paura che lo spodestassero come lui aveva fatto con il padre Urano.

Così l'**Olio Evo Rea** nasce dalla protezione e dalla cura amorevole che l'azienda ha per i frutti che la sua Terra dona e ne diviene custode.

La Dea della terra rispecchia l'animo forte del multicultivar Rea.

Un Blend equilibrato e deciso, sia nel sapore robusto che nel profumo erbaceo, dal retrogusto amaro e piccante. Il vigoroso colore di questo fruttato intenso anticipa le forti note che donano al palato sensazioni suadenti.

Esalta infatti, i sapori e i profumi dei piatti più strutturati e particolari, come i primi di sughi rossi, le bruschette, le zuppe di legumi, i minestrone, gli antipasti di carne e le carni rosse.

Rhea was the Goddess of earth, nature and abundance who gave birth to Zeus and protected him from the her husband Chronos, who ate his children for fear of being ousted, as he had formerly done with his father Uranus.

Similarly **Rea Evo** originates from the protection and lovely care our company gives its fruits thus becoming their guardian.

Rea, Goddess of the earth reflects the strong soul of the multicultivar Rea.

A balanced and distinct blend both in its bold taste and in its herbaceous scent with a bitter and spicy aftertaste. The vivid colour of this intense fruity oil anticipates the strong notes giving charming sensations to the palate.

It exalts the taste and fragrance of very complex and special dishes such as first courses with tomato sauce, bruschette (toasted bread seasoned with garlic, olive oil and salt), mixed pulse and vegetable soups, meat starters and red meats.

L'ANIMA DEL MONOCULTIVAR HELIOS - LINEA PLATINUM

THE SOUL OF THE MONOCULTIVAR HELIOS - PLATINUM LINE

Helios, il Dio dell'astro solare, figlio dei titani Teia e Iperione e fratello di Selene, la Luna. Tutte le mattine guidando il dorato carro del Sole, trainato da quattro destrieri che gettavano fuoco dalle narici, attraversava il cielo da oriente e alla sera s'immergeva ad occidente. Sull'isola di Trinacria si narra possedesse sette mandrie di buoi, rappresentanti i sette giorni della settimana e sette greggi di pecore, rappresentanti, invece, le sette notti.

Così l'**Olio Evo Helios**, rafforza, genera, protegge e cura.

Il Dio della luce e del calore, rappresenta il sapore puro del radioso monocultivar Helios.

Una sola potente varietà di frutto, carica di gusto e dal profumo vegetale, che evoca un leggero sentore di foglia, tipico dell'oliva tarantina Ogliarola da ulivi millenari, recuperati e rigenerati in due anni di intenso lavoro sui campi. Il colore giallo oro con riflessi verdi ricorda immediatamente i raggi del sole pressoché perenne, invasore gradito di queste terre che rende tale nettare forte ed al tempo stesso equilibrato.

Un fruttato medio vivace ed equilibrato, dal sapore dolce iniziale e dal retrogusto leggermente piccante.

La sua versatilità lo rende perfetto su una vasta tipologia di cibi, sicuramente quelli saporiti, offrendo il meglio di sé a crudo su carni bianche e piatti a base di verdure, oltre che nella preparazione di dolci soffici e gustosi e gelati artigianali.

Helios, God of the sun, was the son of the Titans Theia and Hyperion and brother of Selene, the Moon. Every morning he crossed the sky from the East, driving the golden chariot of the sun, drawn by four steeds breathing fire from their nostrils and in the evening he plunged himself into the West. He is said to have owned seven herds of oxen, representing the seven days of the week, and seven flocks of sheep, representing the seven nights on the Island of Trinacria.

Similarly **Helios Evoo** strengthens, creates, protects and heals.

The God of light and warmth symbolizes the pure taste of the bright monocultivar Helios.

A sole, powerful fruit variety rich in taste with a vegetable scent evoking a light leafy note, typical of Taranto Ogliarola olives coming from millenary olive groves recovered and regenerated after two years of hard work in the fields. Its golden colour with green tints immediately reminds of the rays of a nearly perpetual sun, a welcome invader of these lands making this nectar strong and balanced at the same time.

A medium fruity lively and balanced oil, with a mild first taste and a slightly spicy aftertaste.

Its versatility makes it perfect for a wide range of dishes, especially for the savory ones, being at its best when used raw on white meat and vegetable dishes, as well as for the preparation of soft and tasty desserts and ice cream.



puje

olio extra
vergine d'oliva

helios

100% italiani

puje

olio extra
vergine d'oliva

iperione

Linea Professionale Cucina

L'ANIMA DEL MULTICULTIVAR IPERIONE - LINEA PROFESSIONALE CUCINA

THE SOUL OF THE MULTICULTIVAR IPERIONE - PROFESSIONAL KITCHEN LINE

Iperione, figlio di Urano il Cielo e di Gea la Terra, è Titano della vigilanza e dell'osservanza, come evoca il suo nome che significa "colui che si muove al di sopra".

Così l'**Olio Evo Iperione** aiuta, sorregge, affianca il maestro di cucina.

Il Titano della vigilanza e dell'osservanza, rappresenta il carattere armonico e unificante del leggero multicultivar Iperione.

Iperione, entra in cucina così beneducendo. Con il rituale che gli Chef conoscono. Fondamentale come ogni utensile in una cucina. La stilla giusta che non copre, ma esalta un piatto e ne accende le sue peculiarità.

Un Olio da Chef, una professionalità che inizia in frantoio e approda in tavola.

Studiato e creato per un uso professionale in cucina, Iperione non è solo un must per lo Chef, ma il suo alleato prezioso, perché i suoi sentori di amaro e piccate, tipici di un extra vergine, sono lievi ed equilibrati ed il suo profumo fruttato è fresco e soave.

Un fruttato leggero molto gradevole al gusto ed estremamente versatile, ideale per tutti i tipi di piatti e adatto ad un uso sia a crudo che in cottura, a basse ed alte temperature.

Hyperion was the son of Uranus the Sky and Gea the Earth. He is the Titan of vigilance and watchfulness, as evoked by his name, meaning "the High-One".

Similarly **Iperione Evoo** helps, supports, aids the chef.

The Titan of vigilance and watchfulness symbolizes the harmonious and unifying character of the light multicultivar Iperione.

Iperione enters the kitchen blessing with a ritual all chefs know. Essential as any kitchen tool. Far from covering tastes, it exalts dishes by enhancing their peculiarity.

A Chef Oil, a professionalism starting in the mill and landing on the table.

Studied and created for a professional cooking use, Iperione is not only a must for the Chef, but also his/her precious partner, as its bitter and spicy notes, typical of an extra virgin oil, are light and balanced and its fruity scent is fresh and mild.

A light fruity and extremely versatile oil with a very pleasant taste which is perfect for all types of dishes and can be used either raw or cooked at low and high temperatures.

SCEGLI CON STILE, SCEGLI PUJJE

CHOOSE TO LIVE WELL, CHOOSE PUJJE

Pujje è un **lusso da assaporare** e si rivolge ad un consumatore sofisticato, esigente e selettivo, che apprezza tutto ciò che ha carattere, originalità e che sia unico nel suo genere, in linea con i propri valori ed il proprio stile.

L'azienda per garantire l'eccellenza del suo Extra Vergine di Oliva adotta un costante regime di qualità sottoponendo i Blend prima all'analisi sensoriale di un panel interno e successivamente al giudizio di un panel esterno accreditato, per certificarne l'assenza di difetti.

L'**Olio Evo Pujje** viene analizzato dai più autorevoli centri di analisi accreditati, per verificare il basso tasso di acidità e l'assenza di residui di fitofarmaci.

Varietà di Olio di qualità superiore, vincitrici di diverse Medaglie d'Oro in Concorsi Oleari nazionali ed internazionali.

Si propone in bottiglie di vetro di alta qualità da 50, 200 e 500 ml, verniciate e serigrafate, con etichetta apposta sul collo stampata su materiale di pregio e personalizzata a mano con sigillo in ceralacca. Il packaging si completa con astucci in cartone di qualità, nei formati per bottiglia singola, doppia o tripla.

L'originale formato Pocket 50 ml firmato Pujje, nasce nel rispetto dell'Olio e del Consumatore. Studiato e realizzato per un consumo veloce e individuale a tavola, al fine di garantire al consumatore l'eccellenza e la purezza del prodotto, come appena franto, mantenendo intatte le sue caratteristiche organolettiche. Ideale per la valigia o la borsetta da portare sempre con sé, oltre che come bomboniera e regalo di benvenuto di lusso.

Pujje is a **luxury to taste** and is addressed to sophisticated, demanding and selective consumers who appreciate everything having character and originality and being unique in its kind, according to its values and style.

In order to guarantee the excellence of its Extra Virgin Olive Oil, **Pujje company** adopts a steady quality scheme, submitting its own blends first to the sensory analysis of an internal panel and then to the judgment of an external accredited panel, in order to certify the absence of any flaw.

Pujje Evo is analysed by the most accredited laboratories, in order to verify the low level of acidity and the absence of any pesticide residues.

Superior quality Oil varieties which have been awarded several Gold Medals in national and international Oil Competitions.

Pujje Olive Oil is available in painted and screen-painted 1.69, 6.7 and 16.9 fl. oz glass bottles with a label on their neck printed on fine material and hand-customized with a wax seal. The packaging also presents quality cardboard boxes for single, double or triple bottles.

The original 50 ml Pocket size signed by Pujje was born respecting Oil and Consumers. It was designed and produced for a quick and individual consumption at the table, in order to grant the consumers the product excellence and purity, as if freshly milled, keeping its sensory features unaltered. Ideal to be carried in suitcases or purses, as well as a wedding favor and a luxury welcome gift.

Delicata Multivariata
Multivariatale Delicata

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.
Olio estratto a freddo da olive coltivate in Italia.

pujje
olio extra
vergine d'oliva

Prodotto e confezionato in
Contrada Serrapizzuta 74018 PALAGIANELLO (BR) Italia

200 ml e 6,7 fl oz

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore.
Da consumarsi preferibilmente entro il 20 Giugno 2016

lotto n°



TASTING TABLET - UN NUOVO MODO DI DEGUSTARE

TASTING TABLET - A NEW WAY TO TASTE

Forme armoniose che custodiscono l'olio e abbracciano il cibo, infondendo emozioni e sensazioni che riconducono ad una nuova dimensione. Un'esperienza sensoriale a tavola.

Il risultato di una giusta equazione del gusto, fatta di innovazione e design, equilibrio e funzionalità.

Tutto questo è il **PUJJE TASTING TABLET**.

Realizzato a mano da un noto architetto ceramista in esclusiva per l'azienda **Pujje**, che ha fortemente voluto un piatto studiato e creato per servire l'Olio nel modo giusto, come la ricetta più raffinata, perché la degustazione diventi un'esperienza alla scoperta dei sapori e dei profumi di questo incredibile prodotto.

Ideale per finger food, bruschette, polpette, tartine, bigné salati da intingere nell'olio e mangiare in un sol boccone, sia nei ristoranti di alta cucina che in contesti più informali. Adatto anche per piatti più complessi tipici della cucina ricercata come le entrées, il piccolo benvenuto dello Chef in abbinamento all'Olio di qualità.

Pujje Tasting Tablet è un piatto di apertura che contribuisce a creare dei capolavori a tavola, valorizzando l'arte di progettare il cibo, il così detto food design e contribuendo ad accrescere l'esperienza dei commensali.

Harmonious shapes keeping oil and embracing food, infusing emotions and sensations leading to a new dimension. A sensory experience at the table.

The result of a right taste formula, made of innovation and design, balance, and functionality.

All this is **PUJJE TASTING TABLET**.

Handcrafted by a famous potter exclusively for **Pujje company**, which strongly wanted a plate conceived and created to serve Oil in the right way, as the finest recipe, so that tasting becomes a true experience to discover the tastes and scents of this incredible product.

Ideal for finger food, toasted bread seasoned with garlic, olive oil and salt, meatballs, canapé and salted buns to be dipped into oil and eaten in one gulp, both in gourmet restaurants and in more informal contexts. As well as for more complex dishes typical of fine cooking such as starters, the little welcome dish offered by the Chef along with High Quality Oil.

Pujje Tasting Tablet is a hors d'oeuvre which contributes to create cooking masterpieces enhancing the art of designing food, the so called food design and contributing to improve the dining experience.





Alia

olio extra
vergine d'oliva

lusso da assaporare
100% italiano



INTERNATIONAL AWARDS 2018



GOLD MEDAL AWARD
MULTICULTIVAR ANFITRITE DELICATE



LOS ANGELES INTERNATIONAL
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION



GOLD MEDAL AWARD
MULTICULTIVAR REA INTENSE



GOLD PRIZE
MULTICULTIVAR ANFITRITE DELICATE



JAPAN
OLIVE OIL
PRIZE



GOLD PRIZE
MULTICULTIVAR REA INTENSE



GOLD AWARD
MULTICULTIVAR ANFITRITE DELICATE



THE NEW YORK INTERNATIONAL
OLIVE OIL COMPETITION



GOLD AWARD
MULTICULTIVAR REA INTENSE



4 GOCCE D'ORO
MULTICULTIVAR DELICATO ANFITRITE



MENTIONE DI MERITO
MULTICULTIVAR DELICATO ANFITRITE



4 GOCCE D'ORO
MULTICULTIVAR DECISO REA

3° PREMIO
MULTICULTIVAR DECISO REA



GOLD MEDAL
MULTICULTIVAR ANFITRITE DELICATE



GOLD MEDAL
MULTICULTIVAR REA INTENSE



AMSTERDAM 2018



LONDRA 2018



The Excellence of Italy



AMSTERDAM 2018



LONDRA 2018



Prodotti in guida
Slow Food 2019



Extra ^{Guida} VogliO®
La guida on line sull'olio extravergine

pujje
olio extra
vergine d'oliva

lusso da assaporare
100% italiano



info@pujje.it - www.pujje.it

