

CREDITS / IMPRESSUM

- Publishers: Tourist Association of Tar-Vabriga / Herausgeber: Fremdenverkehrsverband der Gemeinde Tar-Vabriga
- Catalogue design and title page / Katalog- und Titelseitengestaltung: Studio Cuculić
- Photography / Autor der Fotografien: Nenad Bravar
- English translation / Lektorin des kroatischen Textes: Martin Mayhew
- Prijevod na talijanski / Übersetzung ins Deutsche: Mladen Šipek
- Printed by / Druck: Vemako tisak d.o.o.
- Copies / Auflage: 500



Općina Tar-Vabriga /
Gemeinde Tar-Vabriga



Where are we? / Wo sind wir?





Introduction / Einleitung

Olive oil from Tar and Vabriga has been a pillar in the continuity of the local livelihoods of this region since antiquity to the present day: from the 1st to the 6th centuries of the new era Laron Bay was the main centre for the production of amphorae which transported olive oil for the entire Adriatic, the oil from this area found its way onto the rich tables of Europe's rulers, and from the 1970s the FAO – the Food and Agriculture Organization of the United Nations, has scientifically established that the geomorphic and climatic characteristics of this region are ideal for producing high quality extra virgin oil and it also confirmed significant curiosity that right here is the northernmost point in Europe where oil of such quality, delicacy and balance can be produced.

So, it was no surprise that in the development strategy of Tar-Vabriga as a micro-destination was confirmed, and so subsequently the whole community accepted that the local olive oil was the key link to the past, the present and the future of the local inhabitants' lives. It is at the same time a memento of the glorious past, an inspiration, a way forward today and a generator of sustainable development for the future, both in the production of superior quality extra virgin olive oil, as well as developing a self-confident, attractive and vibrant tourist micro-destination. The Eco-Museum of Olive Oil in Tar and Vabriga which will incorporate a modern interpretation centre, a park and olive trails, it is an umbrella structure upon which the Community of Tar Vabriga, Tourist Association Tar Vabriga and Association of Oil producers of Istrian County 'Olea' with its headquarters in Tar will base the development of this great olive production centre of Istria and Croatia.

In fact Tar's olive growers and producers of high quality extra virgin olive oil, who are presented in this catalogue, are key people in this development process and at the same time main characters in the stories of this destination. With their dedication to work, by inheriting the tradition and knowledge of their ancestors and by being open to new technology and with a lifetime of learning, from year to year by cultivating century-old olive trees, as well as planting new trees, and producing top quality oils they are being increas-

ingly recognised and prized outside Istria and beyond the borders of Croatia. Together all parts of their work are a great experience for all visitors to Tar and Vabriga: their olive groves are dotted with dry stone walls forming a unique cultural landscape to be explored by all travellers, and their open cellars and tasting rooms are becoming an unforgettable cultural gastronomic experience where, along with the local seafood and wines, they can try the olive oils so well! One more thing: the experience here is available to everyone, and not just in the busy summer months, but all year round! /

Das Olivenöl aus Tar-Vabriga gilt als zentraler Träger der Beständigkeit lokal geprägter Lebensart in diesem Raum, seit dem Altertum bis zur Gegenwart: die Laron-Bucht war vom 1. bis zum 6. Jahrhundert n.Chr. Mittelpunkt der Herstellung von Amphoren zum Transport von Olivenöl im gesamten Adriarum; das hiesige Olivenöl wurde auf reichen Banketten europäischer Herrscher serviert, und seit den siebziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts steht für die FAO, die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen, wissenschaftlich fest, dass sich dieser Raum wegen seiner geomorphologischen und klimatischen Merkmale ideal zur Herstellung Nativen Olivenöls Extra der höchsten Güteklafe eignet, womit eine bedeutende Kuriösität bestätigt wurde, nämlich die, dass genau hier der nördlichste Punkt Europas liegt, wo Oliven ein Öl von solch hoher Güte, Feinheit und Harmonie hervorbringen können.

Deshalb wundert es nicht, dass in der Entwicklungsstrategie der Mikro-Destination Tar-Vabriga festgehalten und dann von der ganzen Gemeinschaft angenommen wurde, dass gerade das hiesige Olivenöl ein entscheidendes Bindeglied zwischen der Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft im Leben der lokalen Bevölkerung darstellt. Es ist gleichzeitig eine Erinnerung an die ruhmreiche Vergangenheit, eine Inspiration und ein Wegweiser für die Gegenwart



und ein Generator der zukünftigen nachhaltigen Entwicklung, wie im Bereich der Herstellung extranativen Olivenöls von höchster Qualität, so auch hinsichtlich der Entwicklung der Ortschaft zu einem selbstbewussten, attraktiven und dynamischen Mikro-Reiseziel im Rahmen des Fremdenverkehrs. Das sich aus einem modernen Interpretationszentrum, einem Olivenpark und einer Olivenroute zusammensetzende Olivenöl-Ökomuseum Tar-Vabriga bildet das Grundgerüst, auf dem die Gemeinde Tar-Vabriga, der Fremdenverkehrsverband von Tar-Vabriga und der Verband der Olivenöl-Erzeuger "Olea" mit Sitz in Tar die weitere Entwicklung dieses Olivenölzentrums Istriens und Kroatiens aufbauen werden.

Eben die in dem vorliegenden Katalog angeführten Olivenöl-Erzeuger und Hersteller Nativen Olivenöls Extra der absoluten Spitzenklasse sind die wesentlichen Träger dieses Entwicklungsprozesses und die zentralen Gestalten der interessanten Geschichte dieses Reiseziels. Durch ihren engagierten Einsatz und unter Einbeziehung der Tradition und praktischen Erfahrung ihrer Ahnen, bei gleichzeitiger Offenheit gegenüber neuen Erkenntnissen und der lebenslangen Sammlung von Erfahrungen, pflegen sie jahraus, jahrein die mehrere hundert Jahre alten Ölbäume, legen jedoch auch neue Pflanzungen an und stellen erstklassige Olivenöle her, die mehr und mehr auch außerhalb der Grenzen Istriens und Kroatiens entdeckt und geschätzt werden. Jedes einzelne Segment ihrer Arbeit ist gleichzeitig ein Spitzenerlebnis für die Besucher Tar-Vabrigas; ihre von traditionellen Steinmauern durchzogenen Olivenhaine bilden eine einzigartige Kulturlandschaft, die allen Reisenden zur Erforschung offen steht, und ihre offenen Konobe (Tavernen) und Kostkeller entwickeln sich zu Kultorten unvergesslicher Gaumenfreuden, wo man zusätzlich zu den lokalen Fisch-Spezialitäten und lokalen Weinen auch Olivenöle der Spitzenklasse kosten kann! Und noch etwas: Dieses Erlebnis ist da, steht jedermann zur Verfügung, nicht nur in den rasanten Sommermonaten, sondern das ganze Jahr über!

DRAGANA LUCIJA RATKOVIĆ
Technical manager of the Olive Oil
Eco-Museum / Fachleiterin des
Olivenöl-Ökomuseums Tar-Vabriga
Tar Vabriga, May 2011





Producers of Extra
virgin olive in the
municipality of Tar
Vabriga / Hersteller
nativer olivenöle
extra der gemeinde
Tar Vabriga



FAMILY FARM / LANDWIRTSCHAFTLICHER BETRIEB NIVIO AND / UND ANTON STOJNIĆ

ADDRESS / ADRESSE

Republika 16,
Vabriga, 52465 Tar
T 00385 (0)91 443 12 02
00385 (0)91 400 40 99
F 00385 (0)52 443 153
00385 (0)52 443 241
E n.stojnic@tar-vabriga.hr
anton.stojnic@pu.t-com.hr
contact person / ansprechpartner:
Nivio Stojnić, Anton Stojnić

INFO

- number of olive trees / gesamtbestand olivenbäume: 1000 (3.5ha)
- total production / gesamtproduktion: 1700 l

VARIETY / SORTIMENT

Leccino 80%
Pendolino 10%
Poreč Rosciola / Porečka Rosulja 10%

- harvest time: 1st 10 days of October / erntezeit: 1. Oktoberdekade
- oil processing mill: Alfa Laval 2 phase / partner-ölmühle: Alfa Laval, 2 phasen
- standard packaging / standard-abfüllmenge: 250 ml, 500 ml, 750 ml
- oil quality: Extra virgin olive oil / deklarierte güteklaasse: Natives Olivenöl Extra



FAMILY FARM ŽUŽIĆ FAMILY / LANDWIRTSCHAFTLICHER BETRIEB FAMILIE ŽUŽIĆ

ADDRESS / ADRESSE

Ulica Istarska 5,
52465 Tar
T 00385 (0)98 406 180
F 00385 (0)91 431 00 03
E djankarlo.zuzic1@pu.htnet.hr
contact person / ansprechpartner:
Đankarlo Žužić

INFO

- number of olive trees / gesamtbestand olivenbäume: 600 (2ha)
- total production / gesamtproduktion: 900 l

VARIETY / SORTIMENT

Leccino 75%
Pendolino 15%
Poreč Rosciola / Porečka Rosulja 10%

- harvest time: 1st 10 days of October / erntezeit: 1. Oktoberdekade
- oil processing mill: Alfa Laval 2 phase / partner-ölmühle: Alfa Laval, 2 phasen
- standard packaging / standard-abfüllmenge: 500 ml, 750 ml
- oil quality: Extra virgin olive oil / deklarierte güteklaasse: Natives Olivenöl Extra



ALDO KODAN

ADDRESS / ADRESSE

Perci 14,
52465 Tar
T 00385 (0)52 443 283
00385 (0)91 531 65 07
contact person / ansprechpartner: Aldo Kodan

INFO

- number of olive trees / gesamtbestand olivenbäume: 400 (1.5ha)
- total production / gesamtproduktion: 300 l

VARIETY / SORTIMENT

Leccino 65%
Pendolino 10%
Poreč Rosciola / Porečka Rosulja 25%

- harvest time: 1st 10 days of October / erntezeit: 1. Oktoberdekade
- oil processing mill: Alfa Laval 2 phase / partner-ölmühle: Alfa Laval, 2 phasen
- standard packaging / standard-abfüllmenge: 750 ml
- oil quality: Extra virgin olive oil / deklarierte güteklaasse: Natives Olivenöl Extra



SERGIO KREBEL

ADDRESS / ADRESSE

Sv. Antona 10,
Vabriga, 52465 Tar
T 00385 (0)52 443 255
00385 (0)98 256 581
E skrebel@hi.htnet.hr
contact person / ansprechpartner: Sergio Krebel

INFO

- number of olive trees / gesamtbestand olivenbäume: 300 (1.5ha)
- total production / gesamtproduktion: 400 l

VARIETY / SORTIMENT

Leccino 90%
Pendolino 5%
Poreč Rosciola / Porečka Rosulja 5%

- harvest time: 1st 10 days of October / erntezeit: 1. Oktoberdekade
- oil processing mill: Pieralisi 2 phase / partner-ölmühle: Pieralisi, 2 phasen
- standard packaging / standard-abfüllmenge: 250 ml, 500 ml
- oil quality: Extra virgin olive oil / deklarierte güteklaasse: Natives Olivenöl Extra



FAMILY FARM / LANDWIRTSCHAFTLICHER BETRIEB LABINAC MUSIZZA

ADDRESS / ADRESSE

Istarske kontrade 77,
Vabriga, 52465 Tar

M 00385 (0) 98 334 158

T 00385 (0) 52 443 262

F 00385 (0) 52 452 720

E lormasks@hotmail.com

contact person / ansprechpartner:
Loredana Musizza

INFO

- number of olive trees / gesamtbestand olivenbäume: 300 (1.ha)
- total production / gesamtproduktion: 500l

VARIETY / SORTIMENT

Leccino 75%

Poreč Rosciola / Porečka Rosulja 10%

Pendolino 10%

Frantoio 5 %

- harvest time: 1st 10 days of October / erntezeit: 1. Oktoberdekade
- oil processing mill: Olio mio, 2 phase / partner-ölmühle: Olio mio, 2 phasen
- standard packaging / standard-abfüllmenge: 250 ml, 500ml, 750ml
- oil quality: Extra virgin olive oil / deklarierte güteklaasse: Natives Olivenöl Extra

FRANKO RADOJKOVIĆ

ADDRESS / ADRESSE

Istarska 5, 52465 Tar

T 00385 (0)52 443 213

00385 (0)99 516 529

E marija_tar@yahoo.com

contact person / ansprechpartner: Franko Radojković

INFO

- number of olive trees / gesamtbestand olivenbäume: 300 (1ha)
- total production / gesamtproduktion: 500 l

VARIETY / SORTIMENT

Leccino 70%

Pendolino 10%

Poreč Rosciola / Porečka Rosulja 20%

• harvest time: 1st 10 days of October / erntezeit: 1. Oktoberdekade

• oil processing mill: Alfa Laval 2 phase / partner-ölmühle: Alfa Laval, 2 phasen

• standard packaging / standard-abfüllmenge: 250 ml, 500 ml, 750 ml

• oil quality: Extra virgin olive oil / deklarierte güteklaasse: Natives Olivenöl Extra



FAMILY FARM / LANDWIRTSCHAFTLICHER BETRIEB REMIĐO RIBARIĆ

ADDRESS / ADRESSE Republika 21, Vabriga,
52465 Tar
T 00385 (0)52 443 146
00385 (0)98 279 686
E peccorinoabregano@yahoo.com
contact person / ansprechpartner: Remido
Ribarić

INFO
• number of olive trees / gesamtbestand
olivenbäume: 430 (1.5ha)
• total production / gesamtproduktion:
750 l

VARIETY / SORTIMENT
Leccino 60%
Pendolino 30%
Frantoio 5%
Ascolana tenera 5%

- harvest time: 1st 10 days of October / erntezeit: 1. Oktoberdekade
- oil processing mill: Alfa Laval 2,5 phase / partner-ölmühle: Alfa Laval, 2,5 phasen
- standard packaging / standard-abfüllmenge: 250 ml, 500 ml, 750 ml
- oil quality: Extra virgin olive oil / deklarierte gütekasse: Natives Olivenöl Extra

FAMILY FARM / LANDWIRTSCHAFTLICHER BETRIEB BERNAZZA DIODORO

ADDRESS / ADRESSE Partizanska 20,
52465 Tar
T 00385 (0)52 443 237
M 00385(0)91 527 1970
contact person / ansprechpartner:
Bernazza Diodoro

INFO
• number of olive trees / gesamtbestand
olivenbäume: 700 (2ha)
• total production / gesamtproduktion:
700 l

VARIETY / SORTIMENT
Poreč Rosciola / Porečka Rosulja 20%
Istarska bjelica / Bianchera Istriana 20%
Leccino 30%
Pendolino 10%
Frantoio 10%

- harvest time: 1st 10 days of October / erntezeit: 1. Oktoberdekade
- oil processing mill: Agro laguna Poreč, 4 phase / partner-ölmühle: Agro laguna Poreč, 4 phasen
- standard packaging / standard-abfüllmenge: 500 ml 250 ml i 750 ml
- oil quality: Extra virgin olive oil / deklarierte gütekasse: Natives Olivenöl Extra



STELIO STOJNIĆ

ADDRESS / ADRESSE Ribarska 3, Vabriga,

52465 Tar

T 00385 (0)52 443 261

00385 (0)91 202 05 36

F 00385 (0)52 443 164

contact person / ansprechpartner: Stelio Stojnić

INFO

- number of olive trees / gesamtbestand olivenbäume: 980 (3ha)
- total production / gesamtproduktion: 560 l

VARIETY / SORTIMENT

Leccino 65%

Pendolino 10%

Poreč Rosciola / Porečka Rosulja 20%

Istarska bjelica / Bianchera Istriana 5%

- harvest time: 1st 10 days of October / erntezeit: 1. Oktoberdekade
- oil processing mill: Alfa Laval 3 phase / partner-ölmühle: Alfa Laval, 3 phasen
- standard packaging / standard-abfüllmenge: 500 ml
- oil quality: Extra virgin olive oil / deklarierte güteklaasse: Natives Olivenöl Extra

JULIO LABINAC

ADDRESS / ADRESSE Ribarska 11, Vabriga,

52465 Tar

T 00385 (0)98 170 06 26

contact person / ansprechpartner: Julio Labinac

INFO

- number of olive trees / gesamtbestand olivenbäume: 600 (2ha)
- total production / gesamtproduktion: 700 l

VARIETY / SORTIMENT

Leccino 90%

Pendolino 10%

• harvest time: 1st 10 days of October / erntezeit: 1. Oktoberdekade

• oil processing mill: Pieralisi 2 phase / partner-ölmühle: Pieralisi, 2 phasen

• standard packaging / standard-abfüllmenge: 750 ml

• oil quality: Extra virgin olive oil / deklarierte güteklaasse: Natives Olivenöl Extra



ĐANI STOJNIĆ

ADDRESS / ADRESSE

Stancija Valeta,
52465 Tar
T 00385 (0)52 443 526,
00385 (0)98 224 935
F 00385 (0)52 443 526
contact person / ansprechpartner: Đani
Stojnić

INFO

- number of olive trees / gesamtbestand olivenbäume: 600 (2ha)
- total production / gesamtproduktion: 700 l

VARIETY / SORTIMENT

Leccino 60%
Pendolino 10%
Poreč Rosciola / Porečka Rosulja 20%
Istarska bjelica / Bianchera Istriana 10%

- harvest time: 2nd 10 days of October / erntezeit: 2. Oktoberdekade
- oil processing mill: Pieralisi 2 phase / partner-ölmühle: Pieralisi, 2 phasen
- standard packaging / standard-abfüllmenge: 500 ml, 750 ml
- oil quality: Extra virgin olive oil / deklarierte güteklaasse: Natives Olivenöl Extra

STELIO KERIN

ADDRESS / ADRESSE

Sv. Martin 15,
52465 Tar
T 00385 (0)52 443 683,
00385 (0)91 541 62 28
contact person / ansprechpartner: Stelio
Kerin

INFO

- number of olive trees / gesamtbestand olivenbäume: 800 (3ha)
- total production / gesamtproduktion: 1000 l

VARIETY / SORTIMENT

Leccino 70%
Pendolino 10%
Istarska bjelica / Bianchera Istriana 10%
Frantoio 10%

- harvest time: 1st 10 days of October / erntezeit: 1. Oktoberdekade
- oil processing mill: Pieralisi 2 phase / partner-ölmühle: Pieralisi, 2 phasen
- standard packaging / standard-abfüllmenge: 250 ml, 500 ml, 750 ml, 1000 ml
- oil quality: Extra virgin olive oil / deklarierte güteklaasse: Natives Olivenöl Extra



ANĐELO BRČIĆ

ADDRESS / ADRESSE Brčićka 5, Brčići,

52446 Nova Ves

T 00385 (0)52 421 104

00385 (0)91 543 11 07

contact person / ansprechpartner: Anđelo Brčić

INFO

- number of olive trees / gesamtbestand olivenbäume: 400 (1.5ha)

- total production / gesamtproduktion: 300 l

VARIETY / SORTIMENT

Leccino 80%

Pendolino 10%

Istarska bjelica / Bianchera Istriana 10%

- harvest time: 1st 10 days of October / erntezeit: 1. Oktoberdekade
- oil processing mill: Alfa Laval 2,5 phase / partner-ölmühle: Alfa Laval, 2,5 phasen
- standard packaging / standard-abfüllmenge: 500 ml, 750 ml
- oil quality: Extra virgin olive oil / deklarierte güteklaasse: Natives Olivenöl Extra

FAMILY / FAMILIE TERZOLO

ADDRESS / ADRESSE Višnjanska 6, Brčići,

52446 Nova Vas

T 00385 (0)52 421 221

00385 (0)91 421 22 11

E info@terzolo.eu

contact person / ansprechpartner: Serđo Tercolo

INFO

- number of olive trees / gesamtbestand olivenbäume: 350 (1.5ha)

- total production / gesamtproduktion: 430 l

VARIETY / SORTIMENT

Leccino 60%

Pendolino 10%

Istarska bjelica / Bianchera Istriana 30%

- harvest time: 1st 10 days of October / erntezeit: 1. Oktoberdekade
- oil processing mill: Olio mio, 2 phase / partner-ölmühle: Olio mio, 2 phasen
- standard packaging / standard-abfüllmenge: 250 ml, 500 ml
- oil quality: Extra virgin olive oil / deklarierte güteklaasse: Natives Olivenöl Extra



EDO JUGOVAC

ADDRESS / ADRESSE

Glagoljaška 13,
52440 Poreč
T 00385 (0)52 432 031
00385 (0)99 829 49 00
00385 (0)91 206 31 23
E edo.jugovac@gmail.com
gorana.jugovac@ou.t-com.hr
contact person / ansprechpartner: Edo Jugovac

INFO

- number of olive trees / gesamtbestand olivenbäume: 1800 (7ha)
- total production / gesamtproduktion: 3000 l

VARIETY / SORTIMENT

Leccino 40%
Pendolino 10%
Poreč Rosciola / Porečka Rosulja 20%
Istarska bjelica / Bianchera Istriana 10%
Buža 10%
Maurino 10%

- harvest time: 1st 10 days of October / erntezeit: 1. Oktoberdekade
- oil processing mill: Alfa Laval 2,5 phase / partner-ölmühle: Alfa Laval, 2,5 phasen
- standard packaging / standard-abfüllmenge: 250 ml, 500 ml, 750 ml
- oil quality: Extra virgin olive oil / deklarierte güteklaasse: Natives Olivenöl Extra

DENIS MUŠKOVIĆ

ADDRESS / ADRESSE

Glavica 31,
52465 Tar
T 00385 (0)52 443 066
00385 (0)99 444 07 24
F 00385 (0)52 434 094
E denis.muskovic@pensito.hr
contact person / ansprechpartner: Denis Mušković

INFO

- number of olive trees / gesamtbestand olivenbäume: 400 (2ha)
- total production / gesamtproduktion: 1000 l

VARIETY / SORTIMENT

Leccino 60%
Pendolino 20%
Istarska bjelica / Bianchera Istriana 15%
Buža 5%

- harvest time: 1st 10 days of October / erntezeit: 1. Oktoberdekade
- oil processing mill: Alfa Laval 2,5 phase / partner-ölmühle: Alfa Laval, 2,5 phasen
- standard packaging / standard-abfüllmenge: 750 ml
- oil quality: Extra virgin olive oil / deklarierte güteklaasse: Natives Olivenöl Extra



BORIS PARENČAN

ADDRESS / ADRESSE Gedići 22,
52446 Nova Vas
T 00385 (0)52 421 229,
00385 (0)91 529 09 13
contact person / ansprechpartner: Boris
Parenčan

INFO
 • number of olive trees / gesamtbestand
olivenbäume: 200 (0.8ha)
 • total production / gesamtproduktion:
600 l

VARIETY / SORTIMENT
 Leccino 70%
 Pendolino 15%
 Istarska bjelica / Bianchera Istriana 15%

- harvest time: 1st 10 days of October / erntezeit: 1. Oktoberdekade
- oil processing mill: Alfa Laval 3 phase / partner-ölmühle: Alfa Laval, 3 phasen
- standard packaging / standard-abfüllmenge: 500ml, 750 ml, 1000 ml
- oil quality: Extra virgin olive oil / deklarierte güteklaasse: Natives Olivenöl Extra

ALDO VIŽINTIN

ADDRESS / ADRESSE Brajde 34, 52465 Tar
T 00385 (0)52 443 260
00385 (0)91 538 21 50
contact person / ansprechpartner: Aldo
Vižintin

INFO

- number of olive trees / gesamtbestand
olivenbäume: 150 (0.5ha)
- total production / gesamtproduktion:
500 l

VARIETY / SORTIMENT
 Leccino 80%
 Pendolino 10%
 Istarska bjelica / Bianchera Istriana 10%

- harvest time: 1st 10 days of October / erntezeit: 1. Oktoberdekade
- oil processing mill: Pieralisi 2 phase / partner-ölmühle: Peralisi, 2 phasen
- standard packaging / standard-abfüllmenge: 500 ml, 750 ml
- oil quality: Extra virgin olive oil / deklarierte güteklaasse: Natives Olivenöl Extra



ENIO MUŠKOVIĆ

ADDRESS / ADRESSE

Glavica 33,
52465 Tar
T 00385 (0)52 443 101
00385 (0)91 566 32 09
F 00385 (0)52 443 302
E m.muskovic@inet.hr
contact person / ansprechpartner: Enio Mušković

INFO

- number of olive trees / gesamtbestand olivenbäume: 410 (1.5ha)
- total production / gesamtproduktion: 200 l

VARIETY / SORTIMENT

Leccino 60%
Pendolino 10%
Istarska bjelica / Bianchera Istriana 20%
Frantoio 5%
Ascolana tenera 5%

- harvest time: 1st 10 days of October / erntezeit: 1. Oktoberdekade
- oil processing mill: Pieralisi 2 phase / partner-ölmühle: Pieralisi, 2 phasen
- standard packaging / standard-abfüllmenge: 500 ml, 750 ml
- oil quality: Extra virgin olive oil / deklarierte güteklaasse: Natives Olivenöl Extra

COCCOLO VINA

ADDRESS / ADRESSE

Istarska 4, 52465 Tar
T 00385 (0)52 443 063
M 00385 (0)91 506 62 38
00385 (0)91 753 54 56
E elvio.kokolo@inet.hr
contact person / ansprechpartner: Elvio Kokolo

INFO

- number of olive trees / gesamtbestand olivenbäume: 150 (0.5ha)
- total production / gesamtproduktion: 500 l

VARIETY / SORTIMENT

Leccino 70%
Istarska bjelica / Bianchera Istriana 30%
• harvest time: 3rd 10 days of October / erntezeit: 3. Oktoberdekade
• oil processing mill: Alfa Laval 2,5 phase / partner-ölmühle: Alfa Laval, 2,5 phasen
• standard packaging / standard-abfüllmenge: 500 ml, 750 ml
• oil quality: Extra virgin olive oil / deklarierte güteklaasse: Natives Olivenöl Extra

