

FRANTOIO



PAPARELLA

DAL 1891

EXTRA VIRGIN
EXTRAORDINARY



*Tutto nasce dalla terra, ma l'olivo
lo trasforma in armonia.*

All things are born from the earth, but the olive turns them into harmony.



Indice

<i>Storia</i>	6
<i>Famiglia</i>	8
<i>Valori</i>	10
<i>Il territorio</i>	12
<i>La raccolta</i>	14
<i>La molitura</i>	16
<i>L'imbottigliamento</i>	18
<i>I numeri</i>	20
<i>I nostri brand</i>	22
<i>L'Olio per l'Horeca</i>	24
<i>La Coratina</i>	26
<i>Il Fruttato</i>	28
<i>Il Biologico</i>	30
<i>Aromatic</i>	32
<i>L'Olio gifting</i>	34
<i>Ceramic collection</i>	36
<i>Le Boccette</i>	38
<i>1891</i>	40
<i>Premium retail</i>	42
<i>Eventi internazionali</i>	44
<i>Premi e certificazioni</i>	46
<i>Futuro e sostenibilità</i>	48
<i>Le persone</i>	50



Dal 1891, il Frantoio Paparella rappresenta l'eccellenza olearia pugliese. Situato nel cuore della Puglia, l'azienda tramanda il sapere olivicolo di generazione in generazione, combinando tradizione e innovazione. Con tecnologie all'avanguardia e processi evoluti, il frantoio si spinge oltre, rimanendo fedele alla sua identità. Ogni fase, dalla raccolta alla molitura, è un equilibrio tra esperienza consolidata e visione lungimirante, per creare un olio autentico, distintivo e sempre un passo avanti.

STORIA

When everything began

Since 1891, Frantoio Paparella has embodied the excellence of Apulian olive oil. Nestled in the heart of Puglia, the company has passed down its expertise in olive cultivation from generation to generation, blending tradition with innovation. Leveraging cutting-edge technology and refined processes, the mill continually pushes boundaries while staying true to its roots. Every step, from harvest to milling, strikes a balance between established expertise and forward-thinking vision, resulting in an authentic, distinctive oil that is always a step ahead.



FAMIGLIA

Family is the future

Oggi la famiglia Paparella è il motore concreto del frantoio: le scelte quotidiane, il lavoro in campo e l'attenzione in frantoio si traducono in una selezione rigorosa, in una cura puntuale di ogni passaggio e in un extra vergine che restituisce il carattere del territorio e delle mani che lo coltivano; al tempo stesso investiamo in tecnologie che potenziano tracciabilità, controlli e integrità del prodotto, facendo convivere sapienza artigiana e innovazione per garantire coerenza e qualità in ogni bottiglia.

Today the Paparella family is the concrete engine of the olive mill: daily choices, fieldwork and attention in the mill translate into rigorous selection, meticulous care at every stage and an extra virgin that reflects the character of the land and the hands that tend it; at the same time we invest in technologies that strengthen traceability, controls and product integrity, allowing artisanal know-how and innovation to coexist and ensuring consistency and quality in every bottle.

Tradizione

Da oltre 130 anni, il Frantoio Paparella tramanda il sapere olivicolo di generazione in generazione, mantenendo viva la tradizione e il legame con il territorio pugliese.

Qualità

Ogni giorno ci impegniamo per garantire la massima qualità, selezionando le migliori olive e adottando processi rigorosi per produrre un olio che rispetta i più elevati standard di eccellenza.

Innovazione

Innoviamo costantemente, combinando il sapere tradizionale con tecnologie moderne, per creare un olio che rifletta la nostra essenza e lo spirito del nostro tempo.

Sostenibilità

Siamo impegnati nella sostenibilità, adottando pratiche agricole che rispettano l'ambiente e il territorio, per preservare la natura per le generazioni future.

Dedizione

Ogni dettaglio è curato con estrema attenzione, dalla produzione alle relazioni con i nostri partner, per garantire un olio di alta qualità e una collaborazione affidabile in ogni fase del rapporto professionale e lavorativo



Valori

Our values

Tradition

For over 130 years, Frantoio Paparella has passed down its olive-growing expertise from generation to generation, preserving tradition and the deep connection with Apulian roots.

Quality

Every day, we strive to ensure the highest quality by selecting the finest olives and using rigorous processes to produce oil that meets the highest standards of excellence.

Innovation

We constantly innovate by blending traditional knowledge with modern technology to create oil that reflects our essence and the spirit of our times.

Sustainability

We are committed to sustainability, adopting farming practices that respect the environment and the land, preserving nature for future generations.

Dedication

Every detail is handled with utmost care, from production to relationships with our partners, ensuring high-quality oil and reliable collaboration at every stage of the professional and working relationship.

IL TERRITORIO E LE SUE RADICI

The territory and its roots



CASTEL DEL MONTE PUGLIA - ITALY



CULTIVAR CORATINA

Frantoio Paparella è collocato nel cuore della Puglia Imperiale, dove il territorio non è semplice scenografia: le piane del Tavoliere, il letto dell'Ofanto e le colline intorno a Castel del Monte segnano l'identità del nostro extra vergine e ne determinano il carattere. Suoli calcarei, ventilazione marina e microclimi unici costituiscono il terroir che è culla di un vero elisir. La cultivar Coratina, protagonista assoluta di questo palcoscenico naturale, è profondamente radicata qui e dà vita a un olio extra vergine dall'altissima concentrazione fenolica e da caratteristiche organolettiche decise e inconfondibili.

***F**rantoio Paparella is located in the heart of Puglia Imperiale, where the landscape is not a mere backdrop: the Tavoliere plains, the bed of the Ofanto River and the hills surrounding Castel del Monte shape the identity of our extra virgin olive oil and determine its character. Calcareous soils, maritime breezes and distinctive microclimates form the terroir that nurtures a true elixir. The Coratina cultivar, the undisputed protagonist of this natural stage, is deeply rooted here and gives rise to an extra virgin olive oil with an exceptionally high phenolic content and bold, unmistakable sensory characteristics.*

LA RACCOLTA

La raccolta per noi nasce da una cura costante: sui nostri terreni interveniamo quotidianamente con potature mirate, gestione del suolo, irrigazione e controlli quotidiani per mantenere piante sane e frutti integri. La selezione avviene già in campo: squadre esperte ispezionano i filari e scelgono il momento ottimale di raccolta. Selezioniamo il meglio delle olive del territorio applicando criteri rigorosi per garantire omogeneità e un profilo sensoriale coerente. Cura, selezione e qualità guidano ogni scelta e permettono al nostro extra vergine di affermarsi tra le eccellenze mondiali.



The Harvest

The harvest for us stems from constant care: on our lands we work daily with targeted pruning, soil management, irrigation and regular monitoring to keep trees healthy and fruits intact. Selection starts in the field: experienced teams inspect the rows and choose the optimal moment for harvest. We select the finest olives from across the region, applying rigorous criteria to ensure consistency and a coherent sensory profile. Care, selection and quality guide every decision and enable our extra virgin olive oil to stand among the world's finest.

LA MOLITURA

The extraction



La molitura è il passaggio cruciale in cui il territorio diventa olio: lavoriamo le olive subito dopo la raccolta per preservarne freschezza e integrità. Nel nostro frantoio uniamo impianti moderni e macchinari innovativi a procedure artigiane: la gramolazione e la separazione avvengono a temperature controllate e con tempi calibrati per massimizzare l'estrazione di aromi e polifenoli. Ogni partita è tracciata e sottoposta a controlli minuziosi e prove organolettiche. La tecnologia potenzia la qualità, ma è l'esperienza umana a decidere quando l'olio è pronto a raccontare il nostro territorio.

LA CURA

LA SELEZIONE

LA QUALITÀ

CARE, SELECTION, QUALITY

*O*live milling is the crucial step in which the land becomes oil: we process the olives immediately after harvest to preserve their freshness and integrity. In our mill we combine modern facilities and innovative machinery with artisanal procedures: malaxation and separation take place at controlled temperatures and with calibrated timings to maximize the extraction of aromas and polyphenols. Each batch is tracked and subjected to meticulous checks and sensory evaluations. Technology enhances quality, but it is human experience that decides when the oil is ready to tell the story of our territory.



L'IMBOTTIGLIAMENTO

L'imbottigliamento è il momento in cui l'olio incontra il suo involucro: un passaggio tecnico e creativo che tutela qualità, integrità e immagine del prodotto. Nei nostri reparti l'olio viene trasferito da serbatoi inox a impianti di riempimento a tenuta, con atmosfere protettive per ridurre l'ossidazione e sistemi di dosaggio che garantiscono precisione e omogeneità di lotto. Utilizziamo vetro scuro, lattine e contenitori ceramici a seconda della linea, adottando chiusure ermetiche, sigilli anti-manomissione e soluzioni che proteggono luce e calore. Ogni confezione è etichettata con codice di lotto e data, tracciata nella nostra piattaforma per garantire rintracciabilità completa e controlli post-imbottigliamento. Controlli sensoriali e analitici convalidano la conformità di ogni batch prima della spedizione; l'automazione accelera i processi, l'esperienza umana ne mantiene lo standard. Offriamo inoltre confezionamenti personalizzati e packaging per gifting, unendo funzione e estetica per raccontare il territorio in ogni bottiglia.

The bottling

Bottling is the moment when the oil meets its container: a technical and creative step that safeguards quality, integrity and the product's image. In our bottling halls the oil is transferred from stainless-steel tanks to sealed filling lines under protective atmospheres to reduce oxidation, with dosing systems that ensure precision and batch uniformity. We use dark glass, tins and ceramic containers depending on the line, adopting hermetic closures, tamper-evident seals and solutions that protect from light and heat. Each package is labeled with a batch code and date, and tracked in our platform to ensure full traceability and post-bottling checks. Sensory and analytical controls validate the conformity of every batch before shipment; automation speeds up processes, while human expertise preserves the standard. We also offer customized packaging and gifting solutions, combining function and aesthetics to tell the story of the territory in every bottle.





I NUMERI

Numbers matters



130+
Anni di attività
Years of operation



20.000
**Tonnellate di olive per
campagna olearia**
Tons of olives per Harvest



3.000.000
**Litri di olio extra vergine
trasformato all'anno**
Liteers of EVOO per year

BRAND&CHANNELS

LÓLIO®

HORECA

LÓLIO®
Frantoio Paparella

GIFTING




FRANTOIO
PAPARELLA
DAL 1891

PREMIUM RETAIL

1891
FRANTOIO PAPARELLA

GOURMET

LÓLIO®

- HORECA -

L'Olio Extravergine di Qualità per HORECA e Gourmet Retail

LÓLIO, il marchio di olio extravergine di oliva di Frantoio Paparella, è un prodotto di qualità superiore creato per soddisfare le esigenze dei mercati HORECA (Hotel, Ristoranti, Caffè) e Gourmet Retail. Progettato per rispettare i più alti standard, LÓLIO offre un gusto autentico della Puglia che riflette il ricco patrimonio della nostra regione. Con l'obiettivo di fornire un'esperienza culinaria memorabile, LÓLIO propone soluzioni versatili per chef, professionisti della cucina e appassionati gourmet che apprezzano la qualità e l'innovazione. Sia che si tratti di arricchire un piatto speciale o di aggiungere un tocco di eleganza alle preparazioni quotidiane, LÓLIO eleva ogni creazione culinaria.



Premium Extra Virgin Olive Oil for HORECA and Gourmet Retail

LÓLIO, Frantoio Paparella's extra virgin olive oil brand, is a superior quality product designed to meet the needs of the HORECA (Hotels, Restaurants, Cafés) and Gourmet Retail markets. Created to meet the highest standards, LÓLIO offers an authentic taste of Puglia that reflects the rich heritage of our region. With the aim of providing a memorable culinary experience, LÓLIO offers versatile solutions for chefs, culinary professionals, and gourmet enthusiasts who value quality and innovation. Whether enhancing a special dish or adding a touch of elegance to everyday preparations, LÓLIO elevates every culinary creation.



LA NOSTRA IDENTITÀ

Our identity



MONOCULTIVAR CORATINA

Cultivar Coratina: Raffinata
Essenza Pugliese La Coratina
è il cuore della nostra
produzione, espressione
autentica del territorio e
delle nostre radici. Rappresenta la nostra
storia e la sapienza tramandata nel tempo,
che ci permette di lavorarla con maestria
e competenza. Questa varietà autoctona
pugliese si distingue per il suo carattere
deciso, con note fruttate, piccanti e amare
tipiche dell'olio extravergine di alta qualità.
È ricca di polifenoli, antiossi-
danti che offrono numerosi benefici, e presenta un
elevato livello di acido oleico, che favorisce
il benessere cardiovascolare. Coltiviamo la
Coratina con dedizione, sfruttando al meglio
il clima e il terreno del nostro territorio
per ottenere un olio che esalti le sue qualità
uniche.

The Essence of Coratina: Bold Elegance
Coratina is at the heart of our production,
an authentic expression of our land and roots. It
represents our history and the expertise passed
down through generations, enabling us to work
with mastery and skill. This native Puglian variety
is known for its bold character, featuring fruity,
spicy, and bitter notes typical of high-quality
extra virgin olive oil. It is rich in polyphenols,
powerful antioxidants that provide numerous
health benefits, and contains a high level of oleic
acid, which supports cardiovascular health. We
cultivate Coratina with dedication, leveraging the
climate and soil of our region to produce an oil
that elevates its unique qualities to excellence.

UN EQUILIBRIO PERFETTO

A perfect balance

Fruttato



Olio Fruttato: L'Armonia delle Cultivar Pugliesi. Il nostro olio Fruttato nasce da una selezione di pregiate cultivar pugliesi, accuratamente scelte per offrire un'esperienza di gusto più delicata e armoniosa. Questa combinazione di varietà locali conferisce all'olio un carattere fruttato, con sentori freschi e dolci che ricordano i frutti maturi e la natura rigogliosa della Puglia. Perfetto per chi cerca un olio extravergine dal profilo più morbido, il Fruttato è ideale per esaltare piatti leggeri, come insalate, pesce e verdure, senza sovrastarne i sapori. Ogni goccia riflette la qualità e l'autenticità della nostra terra, rendendo questo olio un compagno versatile e raffinato per la cucina di tutti i giorni.

Fruity Olive Oil: The Harmony of Puglian Cultivars. Our Fruity Olive Oil is born from a selection of prized Puglian cultivars, carefully chosen to offer a more delicate and harmonious tasting experience. This blend of local varieties gives the oil a fruity character, with fresh and sweet notes reminiscent of ripe fruits and the lush nature of Puglia. Perfect for those who prefer a softer extra virgin olive oil, the Fruity is ideal for enhancing light dishes such as salads, fish, and vegetables without overpowering their flavors. Each drop reflects the quality and authenticity of our land, making this oil a versatile and refined companion for everyday cooking.

IN ARMONIA CON LA NATURA

*In harmony
with the land.*

LÓLIO Bio si distingue per l'elevata concentrazione fenolica: un patrimonio di polifenoli che conferisce al prodotto struttura, note amare e piccanti ben definite e una naturale stabilità ossidativa, elementi che arricchiscono il profilo sensoriale e ne prolungano la freschezza. Questo equilibrio tra carattere gustativo e valore nutrizionale è stato riconosciuto anche a livello internazionale: nel 2025 LÓLIO Bio ha ricevuto il premio Top 10 World's Healthiest EVOO, un riconoscimento che celebra l'eccellenza organolettica e la qualità salutistica del nostro olio. LÓLIO Bio unisce rispetto del territorio, rigore produttivo e un gusto che parla chiaro.

Bio

LÓLIO Bio stands out for its notably high polyphenol content: a wealth of polyphenols that gives the oil structure, distinct bitter and pungent notes, and natural oxidative stability—elements that enrich its sensory profile and prolong freshness. This balance between gustatory character and nutritional value has been recognised internationally: in 2025 LÓLIO Bio received the Top 10 World's Healthiest EVOO award, a distinction that celebrates its organoleptic excellence and health qualities. LÓLIO Bio combines respect for the land, rigorous production, and a flavour that speaks clearly



BIOLOGICO
ORGANIC



Aromatic



LÓLIO Aromatic amplia il linguaggio dell'extra vergine con dodici aromatizzazioni che combinano il nostro olio, ottenuto da cultivar tipiche del territorio pugliese, con aromi selezionati. La linea nasce per unire versatilità e praticità nei dosaggi ad un'esperienza d'acquisto divertente e colorata, rispondendo alle esigenze di gusto della ristorazione e di user experience del gourmet retail.

La gamma unisce profili mediterranei ed elementi etnici e orientali, così da soddisfare esigenze culinarie variegate e stupire con accostamenti sorprendenti.

LÓLIO Aromatic offre un ventaglio completo di sapori e colori da tutto il mondo componibili in pratici box da tre bottiglie per trasformarsi in un'idea gift dall'identità italiana e del gusto gourmet.



LÓLIO Aromatic expands the expressive range of extra virgin olive oil with twelve flavourings that combine our EVOO, obtained from cultivars typical of the Apulian territory, with carefully selected natural aromas. The line blends versatility and precise dosing with a playful, colourful purchasing experience, meeting the flavour expectations of the foodservice sector and the user-experience needs of gourmet retail.

The collection brings together Mediterranean profiles with ethnic and oriental inspirations, covering diverse culinary needs and offering unexpected combinations.

LÓLIO Aromatic presents a complete range of flavours and colours from around the world, designed to be combined in practical three-bottle boxes that become an Italian-crafted gift idea with a gourmet spirit.



- GIFTING -

LÓLIO for Gift, una Linea dedicata alla regalistica e agli eventi aziendali

LÓLIO for gift è una linea di produzione propria che unisce bottiglie artigianali in ceramica, decorate a mano e interamente realizzate in Puglia, a una selezione curata di oli extravergine di oliva aromatizzati. Sviluppata per negozi gourmet, articoli da regalo e gastronomie, abbina l'artigianato italiano alla qualità certificata di uno storico frantoio attivo dal 1891. Ogni pezzo è rifinito singolarmente; lievi variazioni rendono così ogni bottiglia un pezzo unico, mentre i formati ricaricabili e la possibilità di personalizzazione offrono supporto a brand ed eventi. Il packaging di pregio ne sottolinea il valore, rendendo ogni articolo pronto da regalare e perfetto da esporre. Ideale per matrimoni, regali aziendali e per concept retail specializzati che ricercano l'autentico artigianato italiano.



Premium products for gifting & corporate events

LÓLIO for gift is a producer-made line that unites artisan ceramic bottles hand-decorated and entirely made in Italy with a curated range of flavored extra virgin olive oils. Developed for Gourmet Retail, Gift Shops, and Delicatessen, it pairs Italian craft with certified quality from a historic mill since 1891. Each piece is individually finished, so subtle variations make every bottle unique, while refill-friendly formats and optional customization support brands and events. Premium packaging underscores the value inside, making every item ready-to-gift and display-worthy. Ideal for weddings, corporate gifting, and specialty retail concepts seeking authentic Italian craftsmanship.

CERAMIC COLLECTION

Ceramic Collection unisce la tradizione olivicola di Frantoio Paparella all'arte della ceramica pugliese. Ogni bottiglia nasce da una lavorazione attenta che valorizza forme essenziali, superfici materiche e tonalità definite. La ceramica diventa un contenitore bello che custodisce qualcosa di delizioso e prezioso, un oggetto che accompagna e protegge il nostro extra vergine. Ogni pezzo è pensato per durare e può essere rabboccato infinite volte. La struttura dell'oliera assicura un'erogazione controllata, mentre la gamma cromatica permette un posizionamento elegante in casa, in contesti professionali e nel mondo del gifting. La Ceramic Collection interpreta la tradizione pugliese con un linguaggio attuale e rende l'olio un gesto quotidiano che esprime identità e cura.

UN ABBRACCIO TRA GUSTO E BELLEZZA ARTIGIANALE



*An embrace between
taste and artisanal elegance*



The Ceramic Collection brings together the olive oil tradition of Frantoio Paparella and the art of Apulian ceramics. Each bottle is crafted with care, highlighting essential shapes, tactile surfaces and defined tones. The ceramic becomes a beautiful container that holds something delicious and precious, a piece that protects and elevates our extra virgin olive oil.

Each bottle is designed to last and can be refilled endlessly. The cruet structure ensures controlled pouring, while the colour palette enhances its presence in homes, professional settings and the gifting world. The Ceramic Collection interprets Apulian tradition with a contemporary tone and turns olive oil into a daily gesture that expresses identity and care.



BOCCETTE THE MINS

ELEGANZA E DESIGN

LÓLIO Boccette sono bottiglie in vetro dalla forma quadrata distintiva. Ogni pezzo contiene olio extra vergine di oliva di alta qualità, disponibile nelle versioni tradizionali Coratina, Fruttato e Bio, insieme a quattro oli aromatizzati Chili Pepper, Lemon, Orange e Basil. Pensate per regali, degustazioni o consumo personale, LÓLIO The Minis portano un tocco raffinato di Puglia in ogni occasione. Disponibili nei formati da 200 ml e 500 ml, sono proposte anche in un set da tre The Minis da 200 ml, adatto a un gifting elegante. La loro identità visiva le rende una scelta naturale per boutique gourmet e per chi cerca una proposta esclusiva e di qualità.



Distinctive elegance

LÓLIO boccette are glass bottles with a distinctive square shape, reminiscent of perfume bottles. These elegant boccette contain high-quality extra virgin olive oil, available in both traditional versions (Coratina, Fruttato, and Bio) and four infused oils (Chili Pepper, Lemon, Orange, and Basil). Perfect for gifts, tastings, or personal use, LÓLIO boccette offer a unique way to bring a touch of Puglia to any occasion. Available in 200 ml and 500 ml sizes, they are also offered in a set of three 200 ml boccette, ideal for an elegant gift. With their distinctive aesthetic, the boccette are an ideal choice for gourmet boutiques and those seeking an exclusive, high-quality experience.

EVOOLEUM
BEST
PACKAGING
AWARD





1891

FRANTOIO PAPARELLA

- GOURMET -

ORO DI PUGLIA

Linea 1891 raccoglie gli oli bio più rappresentativi del Frantoio Paparella in un packaging prezioso che richiama le nostre radici.

Le due referenze, IGP Puglia e DOP Castel del Monte, nascono da cultivar tipiche del territorio e da una lavorazione attenta nel frantoio. Le olive vengono molite entro poche ore dalla raccolta per preservare aromi, freschezza e contenuto fenolico.

Ogni bottiglia presenta dettagli curati e un'estetica pensata per contesti gourmet, ristorazione fine dining ed eventi che richiedono eleganza. La forma essenziale e la finitura ricercata esaltano il carattere bio delle selezioni e la storia che ci accompagna dal 1891.

Linea 1891 offre un extra vergine bio di alta gamma che unisce identità pugliese, qualità produttiva e un'immagine di valore.



PURE GOLD

The 1891 line brings together the most representative organic oils from Frantoio Paparella in a refined packaging that reflects our roots.

The two selections, IGP Puglia and DOP Castel del Monte, come from typical local cultivars and from a careful process carried out in our mill. The olives are crushed within a few hours of harvesting to preserve aroma, freshness and phenolic concentration.

Each bottle features precise details and an aesthetic designed for gourmet contexts, fine dining and occasions that require elegance. The essential shape and the refined finish highlight the organic nature of the selections and the heritage that has guided us since 1891.

The 1891 line offers a premium organic extra virgin olive oil that blends Apulian identity, production quality and a high value image.



- PREMIUM RETAIL -

Frantoio Paparella offre una linea di olio extravergine di oliva studiata per rispondere alle esigenze del segmento Premium Retail. Il nostro marchio si concentra sulla fornitura di olio extravergine di oliva di alta qualità che soddisfa le necessità del retail di qualità su larga scala, garantendo un'esperienza autentica e coinvolgente per i consumatori.

Disponibile in diversi formati, tra lattine e bottiglie in vetro o latta, la nostra offerta si integra perfettamente sugli scaffali della GDO, rispondendo alle varie esigenze dei clienti. Frantoio Paparella si impegna a offrire un prodotto che combina qualità, tradizione e innovazione, assicurando una collaborazione affidabile e flessibile per il settore distributivo. La nostra capacità di adattamento e le diverse soluzioni di packaging ci rendono un partner ideale per un mercato in continua evoluzione.

Frantoio Paparella offers a line of extra virgin olive oil designed for the needs of the Premium Retail segment. The brand focuses on delivering high quality extra virgin olive oil that meets the expectations of the large scale quality retail market, ensuring an authentic and engaging experience for consumers.

Available in various formats, including tins and glass bottles, our range fits seamlessly on retail shelves and responds to different customer needs. Frantoio Paparella is committed to providing a product that combines quality, heritage and forward looking production, offering a reliable and flexible partnership for the distribution sector. Our adaptability and diversified packaging solutions make us a strategic partner for a market that continues to evolve.



EVENTI INTERNAZIONALI

TUTTOFOOD
INTERNATIONAL
FOOD EXHIBITION **MILANO**

SIAL Paris
INSPIRE FOOD BUSINESS

PLMA

The 50th International Food and Beverage Exhibition
FOODEX JAPAN
国際食品・飲料展



Gulfood



Export: Dal cuore della Puglia ai mercati internazionali, il Frantoio Paparella porta l'eccellenza dell'olio extravergine di oliva oltre i confini locali. Esportiamo in tutto il mondo e siamo in forte e costante espansione, grazie alla combinazione di tradizione, innovazione e una visione globale. Fiere Internazionali: Partecipiamo regolarmente alle principali fiere del settore, come SIAL, ANUGA, TuttoFood, Gulfood, PLMA e Foodex Tokyo e tante altre che ci permettono di incontrare buyer e partner da ogni parte del globo. I Premi: I numerosi premi e riconoscimenti ricevuti, che potete consultare sul nostro sito, testimoniano il valore e la qualità del nostro prodotto. Ogni passo del nostro processo produttivo, dalla coltivazione alla distribuzione, è studiato per garantire qualità e autenticità



International events

***E**xport: From the heart of Puglia to international markets, Frantoio Paparella brings the excellence of extra virgin olive oil beyond local borders. We export worldwide and are in a phase of strong and continuous growth, driven by a combination of tradition, innovation, and a global vision. International Trade Shows: We regularly participate in key industry trade shows such as SIAL, ANUGA, TuttoFood, Gulfood, PLMA, and Foodex Tokyo, among many others. These events allow us to connect with buyers and partners from all over the globe. Awards: The numerous awards and recognitions we have received, which you can view on our website, are a testament to the value and quality of our product. Every step of our production process, from cultivation to distribution, is designed to ensure quality and authenticity*

PREMI *Prizes*



CERTIFICAZIONI *Certifications*



FUTURO E SOSTENIBILITÀ

Future and sustainability

Per Frantoio Paparella la sostenibilità è una scelta quotidiana, legata al rispetto della terra e a un sapere che si trasmette di generazione in generazione. Il passaggio generazionale rappresenta una continuità naturale, in cui l'esperienza maturata nel tempo si affianca a una visione orientata al futuro. Il frantoio opera con energia rinnovabile generata da pannelli solari, riducendo l'impatto ambientale e mantenendo un equilibrio responsabile tra produzione e ambiente.

Ogni fase del processo valorizza ciò che la natura restituisce. I sottoprodotti della lavorazione rientrano in un ciclo virtuoso: il nocciolino di sansa diventa una fonte energetica naturale a supporto dei processi produttivi, mentre la sansa viene restituita al terreno come concime naturale. Un approccio che nutre il suolo, tutela gli oliveti e rafforza un legame autentico tra tradizione olivicola e sguardo verso il domani.



For Frantoio Paparella, sustainability is a daily commitment rooted in respect for the land and in knowledge passed down from generation to generation. Generational transition represents a natural continuity, where experience built over time meets a forward looking vision. The mill operates with renewable energy generated by solar panels, reducing environmental impact and maintaining a responsible balance between production and nature.

Each stage of the process values what nature provides. Production by products are reintegrated into a virtuous cycle: nocciolino di sansa becomes a natural energy source supporting production activities, while the remaining sansa is returned to the soil as a natural fertiliser. An approach that nourishes the land, protects the olive groves and strengthens an authentic bond between olive growing tradition and a vision for the future.

LE PERSONE AL CENTRO



Nel frantoio il lavoro parte dalle persone, dal confronto quotidiano e dalla condivisione delle scelte operative, ogni fase nasce dal coordinamento tra competenze diverse, dalla gestione delle olive fino all'uscita dell'olio extra vergine di oliva. La cura dei dettagli prende forma attraverso una presenza costante, attenzione continua e responsabilità condivise, un metodo che mette al centro il lavoro di squadra. Questo approccio si riflette nel prodotto finale, coerente nel tempo, affidabile, espressione di un impegno quotidiano portato avanti tutti i giorni, insieme.

People first



In Frantoio Paparella, the work starts with people, through daily dialogue and shared operational decisions, each phase grows from the coordination of different skills, from olive handling to the release of extra virgin olive oil. Attention to detail takes shape through constant presence, ongoing care and shared responsibility, a method built around teamwork. This approach is reflected in the final product, consistent over time, reliable, the expression of a daily commitment carried forward together.







Paparella Salvatore e Francesco s.r.l.

Viale Ippocrate 16-18
76121 - Barletta (BT) - Italy

info@frantoiopaparella.it
Tel. 0883 891352

www.frantoiopaparella.it

FRANTOIO



PAPARELLA

DAL 1891