

puje

olio extra
vergine d'oliva



lusso da assaporare

100% italiano



Pujje è contenitore di storia e valori della propria Terra. Il suo legame 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, leggendarialmente icone dei suoi tre elementi caratterizzanti: il mare, la terra e il sole.

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.



Olio Evo Pujje è prodotto esclusivamente dagli ulivi di proprietà dell'Azienda, le cui varietà si contraddistinguono in **Leccino, Coratina, Frantoio, Cima di Melfi, Picholine, Nociara, Nocellara, Biancolilla, Ogliarola Salentina e Peranzana**; 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 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.

Pujje Evoo is an oil coming from the company's olive trees exclusively, whose varieties are **Leccino, Coratina, Frantoio, Cima di Melfi, Picholine, Nociara, Nocellara, Biancolilla, Ogliarola Salentina and Peranzana**. 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 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.



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 multicultivar 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, 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 EVOO** 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.



Pujje è un **lusso da assaporare** e si rivolge ad un consumatore sofisticato, esigente e selettivo. 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.

Pujje is a **luxury to taste** and is addressed to sophisticated, demanding and selective consumers.

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 Evoo 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.

Anfitrite

Multicultivar Delicato
Delicate Multicultivar

Formati:
50, 200, 500 ml
Size:
1,69 fl.oz
6,7 fl.oz
16,9 fl.oz



Anfitrite è un olio multicultivar extra vergine di oliva. 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 sposerà.

In cucina si presta ad un uso decisamente versatile. Particolamente indicato per condire pesce, carpacci, tartare, crostacei sia crudi che cotti e insalate di verdura o frutta. Da utilizzare anche come ingrediente per piatti dal gusto delicato.

Definitively versatile cooking use. Particularly indicated for seasoning of fish, carpaccio, tartare, raw and cooked shellfish and vegetable or fruit salads. It can also be used as ingredient for **dishes** with a **mild flavor**.

Anfitrite is a multicultivar extra virgin olive oil. 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.



Formati:
50, 200, 500 ml
Size:
1,69 fl.oz
6,7 fl.oz
16,9 fl.oz

Rea

Multicultivar Intenso
Intense Multicultivar

In cucina si presta ad un uso decisamente versatile. Particolarmente indicato per condire carni rosse sia crude che cotte, legumi, cereali, zuppe e verdure crude o cotte. Da utilizzare anche come ingrediente per piatti dal gusto deciso.

Definitively versatile cooking use. Particularly indicated for seasoning of raw and cooked red meats, legumes, cereals, soups and raw and cooked vegetables. It can also be used as ingredient for **dishes with a distinctive flavor**.

Rea è un olio multicultivar extra vergine di oliva. 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.

Rea is a multicultivar extra virgin olive oil. 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.



Formati:
50, 200, 500 ml
Size:
1,69 fl.oz
6,7 fl.oz
16,9 fl.oz

Helios è un olio monocultivar, **fruttato medio**, che nasce da un'unica potente oliva: l'Ogliarola Salentina da antiche piante di ulivo. Una sola potente varietà di frutto, carica di gusto e dal profumo vegetale, che evoca un leggero sentore di foglia. 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.

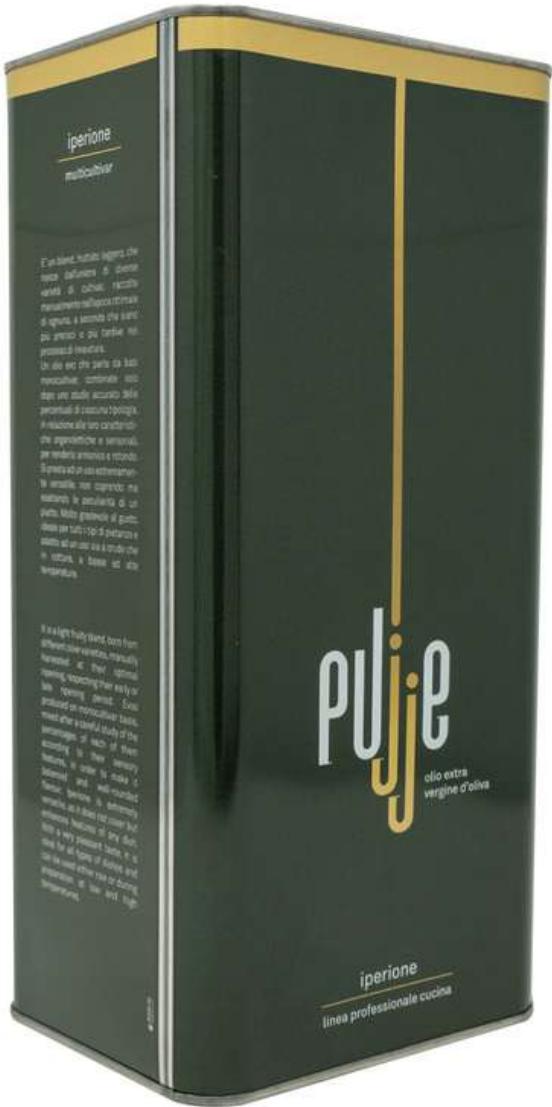
Helios

Monocultivar Vivace
Lively Monocultivar

In cucina si presta ad un uso decisamente versatile. Particolamente indicato per condire carni bianche, insaporire piatti a base di verdure crude, cotte o al vapore e zuppe di pesce. Da utilizzare anche nella preparazione di dolci da forno soffici e gelati artigianali gustosi.

Definitively versatile cooking use. Particularly indicated for white meats seasoning, raw, cooked or steamed vegetable based dishes and fish soups flavoring. It can also be used for the preparation of **soft cakes** and tasty artisanal ice creams.

Helios is a monocultivar extra virgin olive oil, **medium fruity**, which comes from a single powerful olive: Ogliastra Salentina from ancient olive trees. A sole, powerful fruit variety rich in taste with a vegetable scent evoking a light leafy note. 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.



Iperione è un blend, fruttato leggero, che nasce dall'unione di diverse varietà di cultivar, raccolte manualmente nell'epoca ottimale di ognuna, a seconda che siano più precoci o più tardive nel processo di invaiatura. Un olio evo che parte da basi monovarietal, combinate solo dopo uno studio accurato delle percentuali di ciascuna tipologia, in relazione alle loro caratteristiche organolettiche e sensoriali, per renderlo armonico e rotondo. 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 piccante, tipici di un extra vergine, sono lievi ed equilibrati ed il suo profumo fruttato è fresco e soave.

Iperione

Linea Professionale Cucina Professional Cooking Line

Latta
3L e 5L
Tin
3 or 5 liters

Bag in Tube 3L

Si presta ad un uso estremamente versatile, non coprendo ma esaltando le peculiarità di un piatto. Molto gradevole al gusto, ideale per tutti i tipi di pietanze e adatto ad un uso sia a crudo che in cottura, a basse ed alte temperature.

It is extremely versatile, as it does not cover but enhances features of any dish. With a very pleasant taste, it is ideal for all types of dishes and can be used either raw or during preparation at low and high temperatures.

Iperione is a light fruity blend, born from different olive varieties, manually harvested at their optimal ripening, respecting their early or late ripening period. Evoo produced on mono-varietal basis, mixed after a careful study of the percentages of each of them according to their sensory features, in order to make it balanced, well rounded flavour.

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.



Riduci. Riusa. Ricicla. Ripeti.

Reduce. Reused. Recycle. Repeat.

Trasforma ogni giorno nella giornata della Terra.
Let's become every day the Earth Day.

Pujje è molto attenta al rispetto dell'ambiente.

Ed è in nome dell'ambiente che offre un servizio di refill dei suoi Oli Extra Vergine di Oliva Linea Premium da finitura, con un sistema innovativo e di design.

Il Bag in Tube.

Un contenitore da 3L che mantiene sottovuoto l'Olio Pujje, per proteggerlo da fenomeni di ossidazione e mantenere intatte le sue proprietà organolettiche, da versare all'occorrenza mediante il rubinetto Vitop, nella sua esclusiva bottiglia in vetro da 500 ml, dotata di tappo ed etichetta informativa.

Pujje looking after the planet offering bio sustainable product to refill your Evoo premium line dressing, with innovation system and design.

The Bag in Tube.

3L container keeps the Pujje Oil under vacuum to protect it from oxidation phenomena and keeps intact his organoleptic properties to refill your Evoo as you like with Vitop faucet in his exclusive 500 ml glass bottle, equipped with cap and label information.



Confezione Refill Anfitrite

Anfitrite Refill Pack



Bag in Tube 3 L
Bottiglia vuota in vetro
Tappo
Etichetta informativa



Bag in Tube 3 L
Empty glass bottle
Cork
Label Information





Confezione Refill Rea

Rea Refill Pack



Bag in Tube 3 L
Bottiglia vuota in vetro
Tappo
Etichetta informativa



Bag in Tube 3 L
Empty glass bottle
Cork
Label Information





Confezione Refill Helios

Helios Refill Pack



Bag in Tube 3 L
Bottiglia vuota in vetro
Tappo
Etichetta informativa



Bag in Tube 3 L
Empty glass bottle
Cork
Label Information



“COME HERMES, FIGLIO DI ZEUS E DELLA NINFA MAIA, CHE NELL’OLIMPO È IL MESSAGGERO DEGLI DEI, COSÌ OLIO EVO PUJJE COMUNICA IN MODO EFFICACE IL TUO STILE NEL MONDO.”



Personalizzare è concedersi il lusso di rendere un prodotto unico, conferirgli un valore, renderlo un’esperienza. Un nuovo modo di raccontare se stessi nel lavoro, nella vita quotidiana o in occasione di un avvenimento memorabile.

L'eccellenza produttiva di Pujje, tra indiscussa qualità e design inconfondibile, punta all'innovazione nel settore Ho.re.ca., Corporate e Wedding, mettendo a disposizione il suo Know-how a chi desidera esprimere la propria personalità, mediante un logo, un nome, una data, una dedica.

Un Olio sartoriale, una bottiglia trendy, un segno che rende tutto irripetibile.

HERMES LINEA TAILOR MADE

Hermes, la Linea Tailor Made di Pujje consente di utilizzare, commercializzare o regalare a proprio nome un Olio di altissima qualità custodito in un packaging sofisticato, senza gli oneri della produzione e del confezionamento, sapendo di poter contare su un’azienda all'avanguardia che punta all'eccellenza, mediante ricerca, innovazione e cura artigianale.

Questo inedito progetto firmato Pujje, mette a disposizione dei Vip Clients uno staff qualificato per interpretare anche un semplice schizzo, trasformarlo in un progetto grafico, per passare allo sviluppo e all'affinamento del prototipo da avviare in produzione.

Una tecnica di stampa altamente qualificata, serigrafica o tampografica, che assicura effetti accurati e precisi sulle bottiglie in vetro spessorato e verniciato di Pujje, di diverse misure, anche ridottissime.

Ma la personalizzazione non si ferma alla bottiglia.

Pujje completa il prodotto anche con la realizzazione di tag, astucci, box o bag a proprio nome o marchio. Progetti anche questi elaborati con la massima attenzione e cura del dettaglio, a partire dalla scelta dei materiali, come carte speciali, ognuna con precisi requisiti tecnici ed estetici da adattare al progetto o supporto scelto, sino alla stampa e al confezionamento.

Scegli di essere unico.

Scegli con stile, scegli Pujje.



"As Hermes, son of Zeus and the nymph Maia, messenger of gods in the Olympus, so Olio Evo Pujje effectively communicates your style in the world. "



Customise it is giving oneself the luxury of making a unique product, giving it a value, making it an experience. A new way of telling yourself at work, in daily life or on the occasion of a memorable event.

The excellence of Pujje, between unquestionable quality and unmistakable design, aims at innovation in the Ho.re.ca., Corporate and Wedding sectors, making its know-how available to those who wish to express their personality, through a logo, a name, a date, a dedication.

A tailoring oil, a trendy bottle, a sign that makes everything unique.

Pujje's Hermes Tailor Made Line allows to use, commercialize or give in its own name a very high quality Oil stored in a sophisticated packaging, without the duty of production and packaging, knowing that you can count on a cutting-edge company that aims for excellence, through research, innovation and handmade care

This original project by Pujje gives to Vip Clients a qualified staff to explain even a simple squirt, and transform it into a graphic project, to develop and refine the prototype and start the production.

A highly qualified printing technique, screen printing or pad printing, which ensures accurate and precise effects on the thickness and paint of the glass bottles of Pujje, of different sizes, even very small.

However personalization does not stop with the bottle

Pujje completes the product with the creation of tags, cases, boxes or bags with its own name or brand. These projects are also elaborated with extreme care to the details, starting from the choice of materials, such as special papers, each with precise technical and aesthetic requirements to be adapted to the project up to the printing and packaging.

Choose to be unique.

Choose with style. Choose Pujje.

HERMES TAILOR MADE LINE





LOS ANGELES INTERNATIONAL
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION



JAPAN
OLIVE OIL
PRIZE



NYIOOC
THE NEW YORK INTERNATIONAL
OLIVE OIL COMPETITION



INTERNATIONAL
OLIVE OIL CONTEST
EVOIOOC



pijke
BRAND AMBASSADOR CERTIFICATION
MARTA
MUSEO ARCHEOLOGICO
DI TARANTO

ATTESIED
COMPETITION AND GUIDES OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

BIBENDA
I MIGLIORI OLI EXTRAVERGINE D'ITALIA
CINQUE GOCCE

**Oli
d'Italia**
GAMBERO ROSSO

L'ORO D'ITALIA
LE GOCCE D'ORO
PREMIO NAZIONALE 2018

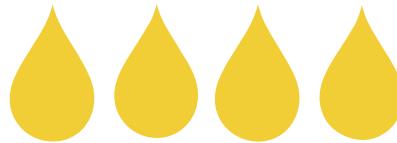
L'ORO DEL MEDITERRANEO
2018
MEDITERRANEAN GOLD
INTERNATIONAL AWARD

BELLAVITA
The Excellence of Italy

Il MAGNIFICO
PUIJE SRL
RE A MULTICULTIVAR FRUTTATO INTENSO
EQOO DOLCE OIL 2017

Il MAGNIFICO
PUIJE SRL
ANFITRITE MULTICULTIVAR FRUTTATO LEGGERO
EQOO DOLCE OIL 2017

L'ORO della PUGLIA



2018 / PREMIO NAZIONALE
L'ORO D'ITALIA
LE GOCCE D'ORO

BELLAVITA AWARDS

BELLAVITA AWARDS

Slow Food
®

oof
oliofficina
Le forme
dell'olio

**FLOS
OLEI**
Guida
ExtraVoglio
La guida on line sull'olio extravergine

Referenze

Ristoranti Stellati e gourmet ITALIANI



RINASCENTE

LUXOTTICA®

Pujie l'Olio delle Olimpiadi



PARIS 2024



OLEOTECHE - ENOTECHE -
GASTRONOMIE - BOUTIQUE



Scopri Olio Evo Pujie

Pujie
olio extra
vergine d'oliva

pujje

olio extra
vergine d'oliva



www.pujje.it