



CATALOGO 2024

*CATALOGUE 2024*

J'OLI  
VITA IN TAVOLA

  
*Puro Amore Italiano*

La Puglia è una terra ricca di storia, cultura, e di straordinaria bellezza naturale. I prodotti agricoli pugliesi sono il risultato del perfetto connubio tra natura e cultura.

**J'OLÌ** nasce come integrazione dell'attività agricola pluridecennale del Gruppo Campana. Rappresenta un progetto che conclude la linea produttiva, che si sviluppa, come recita il pay-off di Gruppo Campana, "dal seme al frutto".

L'azienda si occupa della trasformazione e della commercializzazione di prodotti agricoli pugliesi, utilizzando metodi artigianali e rispettando la tradizione. Supportiamo i metodi produttivi tradizionali, come la raccolta a mano e l'essiccamento al sole, al fine di preservare i sapori e gli aromi naturali dei prodotti.

## **CHI SIAMO**

J'olì è incluso nelle attività gestite dal nostro gruppo che integra il vivaio, l'azienda agricola, il frantoio e l'attività agro-alimentare. Il gruppo nasce con l'intento di convogliare le attività verso un percorso di valorizzazione dell'intera filiera: dalla semina dei noccioli di ulivo, alla frangitura delle nostre produzioni olivicole, realizziamo nel nostro stabilimento un prodotto che viene seguito in ogni fase del suo ciclo di vita a garanzia di una produzione 100% made in Italy.

////////////////////

*Puglia is a land rich in history, culture, and extraordinary natural beauty. Apulian agricultural products are the result of the perfect combination of nature and culture.*

**J'OLÌ** was born as an integration of the multi-decade agricultural activity of the Campana Group. It represents a project that concludes the production line, which develops, as the pay-off of the Campana Group says, "from seed to fruit".

*The company deals with the transformation and marketing of Apulian agricultural products, using artisanal methods and respecting tradition. We support traditional production methods, such as hand-picking and sun-drying, in order to preserve the natural flavors and aromas of the products.*

## **WHO WE ARE**

*J'olì is included in the activities managed by our group, which integrates the plant nursery, the agricultural company, the olive mill, and the agro-food activity. The group was born with the intention of directing activities towards a path of valorization of the entire supply chain: from the sowing of olive pits to the crushing of our olive products, we produce in our factory a product that is followed in every phase of its life cycle to guarantee a 100% Made in Italy production.*



## IL MARCHIO

Il marchio J'olì è frutto della visione di Nicola, giovane produttore, che rappresenta la terza generazione del gruppo Campana. Perché nasce J'olì?

## VISION

Il progetto si sviluppa sulla base di due temi che riteniamo fondamentali al giorno d'oggi:

- Un'alimentazione sana e consapevole;
- Promozione delle realtà agricole locali;

Puntiamo pertanto a promuovere il consumo di prodotti locali che rappresentano eccellenze nel panorama alimentare globale.

## THE BRAND

*The J'olì brand is the brainchild of Nicola, a young producer who represents the third generation of Gruppo Campana.*

## VISION

*The project is based on two themes that we believe are fundamental today:*

- *Healthy and conscious eating*
- *Promotion of local agricultural realities*

*We aim to promote the consumption of local products that represent excellence in the global food landscape.*



## MISSION

Definiamo come obiettivo cardine la creazione della cultura di prodotti come Olio, Olive e Conserve tipiche, nel consumatore: creando informazione consentiamo al nostro cliente una semplificazione nella scelta d'acquisto e, quindi, di poter trarre consapevolmente il massimo beneficio legato all'esperienza del consumo di questi prodotti. Creando valore per il cliente, produciamo valore per tutta la filiera.

## PERCHE' SCEGLIERE J'OLI'

Il nostro pay-off incorpora i valori associati all'esperienza del mangiar sano.

Il cliente che sceglie J'Oli' sposa uno stile di vita che coniuga qualità e sostenibilità.

Vantiamo un impianto di frangitura di ultima generazione, che rispetta le proprietà della materia prima, restituendo un olio dalle proprietà intatte e ad alto valore nutraceutico.

Un altro punto di forza è la circolarità del ciclo produttivo: per ogni fase di lavorazione non esistono scarti, bensì sottoprodotti che ritrovano vita in altri circuiti produttivi, garantendo sostenibilità all'ecosistema. Ad esempio, i noccioli delle olive diventano combustibile naturale e il paté viene destinato a biodigestori per la produzione di energia elettrica (1 ton di paté = 290kW di energia elettrica).

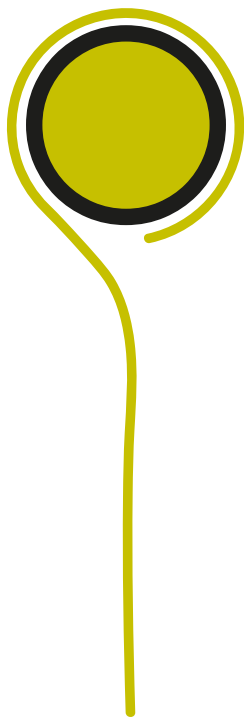


## MISSION

*Our mission is to promote the culture of products such as oil, olives, and typical preserves among consumers. By providing information, we help consumers make informed choices about their purchases and enjoy the maximum benefits of these products. By creating value for consumers, we also create value for the entire supply chain.*

## WHY CHOOSE J'OLI'?

*Our tagline incorporates the values associated with the experience of eating healthy. The customer who chooses J'Oli' embraces a lifestyle that combines quality and sustainability. We boast a last generation crushing plant that respects the properties of the raw material, returning an oil with intact properties and high nutritional value. Another strength is the circularity of the production cycle: for each processing phase, there are no waste, but by-products that find new life in other production circuits, guaranteeing sustainability to the ecosystem. For example, olive pits become natural fuel and the paste is destined for biodigesters for the production of electricity (1 ton of paste = 290 kW of electricity).*



## PRIVATE LABEL

Il Private Label è una soluzione che offre diversi vantaggi sia per i clienti che per l'azienda produttrice. Per i clienti può essere un'opportunità di differenziarsi dalla concorrenza, di creare un'identità unica per i propri prodotti e di offrire ai propri consumatori un prodotto personalizzato in base alle proprie esigenze.

Per Noi, rappresenta un'opportunità di ampliare la base clienti, di raggiungere nuovi mercati e di rafforzare il rapporto con i nostri partner.

J'Oli offre ai propri clienti la possibilità di personalizzare i propri prodotti in ogni dettaglio, dall'etichetta fino alla tipologia di vaso, al tappo e alla ricetta. Grazie a questo servizio, i clienti possono creare un prodotto unico e distintivo, che rispecchia la propria identità e i propri valori.

## PRIVATE LABEL

*Private Label is a solution that offers several advantages for both customers and the manufacturing company. For customers, it can be an opportunity to differentiate themselves from the competition, create a unique identity for their products, and offer their consumers a customized product that meets their needs.*

*For us, it represents an opportunity to expand our customer base, reach new markets, and strengthen our relationship with our partners.*

*J'Oli offers its customers the possibility to customize their products in every detail, from the label to the type of jar, cap, and recipe. Thanks to this service, customers can create a unique and distinctive product that reflects their identity and values.*

## **OLIO EVO DI CORATINA**

Oliva coratina, varietà autoctona pugliese del nord barese, conferisce al nostro olio un sapore intenso, piacevolmente piccante e con tendenza amarognola. Queste note decise sono dovute alla presenza di polifenoli antiossidanti in maggiori quantità rispetto a tutte le altre cultivar, e consacrano il nostro olio come alimento nutraceutico, dalle virtù benefiche e protettive.

Si presenta di colore verde intenso con riflessi dorati e si sposa con crudità di verdure, zuppe di legumi misti, pomodori in insalata, carne alla griglia e formaggi stagionati a pasta dura.



## **CORATINA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**

*"Coratina" olive, an Apulian variety from the north of Bari, gives our oil an intense, pleasantly spicy and bitter taste.*

*These strong notes are due to the presence of antioxidant polyphenols, that make our oil a nutraceutical food, with beneficial and protective properties.*

*It has an intense green color with golden reflection and goes well with raw vegetables, mixed legume soups, tomato salads, grilled meats and aged hard cheeses.*

## **OLIO EVO DI PERANZANA**

Oliva peranzana, varietà tipica della provincia di Foggia, rende un olio dal gusto prevalentemente dolce, con retrogusto di carciofo e pomodoro. Si presenta come un olio dal carattere delicato ed armonioso proprio per le note di piccante leggero e amaro di media intensità.

L'olio extravergine di Peranzana è ottimo a crudo per insaporire bruschette, zuppe di legumi e piatti di pesce. Ideale il suo utilizzo in pasticceria.



## **PERANZANA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**

*"Peranzana" olive, a typical variety of the province of Foggia, gives the oil a sweet taste, with an aftertaste of artichoke and tomato. Delicate and harmonious, with notes of light spicy and bitter of medium intensity.*

*Excellent for bruschetta, legume soups, fish. It can be used also for the preparation of dessert.*



////////////////////////////////////

# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

////////////////////////////////////

*EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

**OLIO EVO DI PERANZANA**  
*PERANZANA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

**OLIO EVO DI CORATINA**  
*CORATINA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

*BOTTIGLIA 100 - 250 - 500 ML*  
*LATTA 3 - 5 LT.*



////////////////////////////////////

# CARCIOFI ARTICHOKES

////////////////////////////////////

**CARCIOFI CON GAMBO**  
*ARTICHOKES*

**CARCIOFI GRIGLIATI**  
*GRILLED ARTICHOKES*

**CARCIOFI INTERI DELLA NONNA**  
*WHOLE ARTICHOKES "DELLA NONNA"*

**CARCIOFI INTERI SEMPLICI**  
*SIMPLE WHOLE ARTICHOKES*

**CUORE DI CARCIOFI**  
*ARTICHOKES HEART*









////////////////////////////////////

# FUNGHI *MUSHROOMS*

////////////////////////////////////

**FUNGHI CHAMPIGNON TAGLIATI PIZZAIOLA**  
*"PIZZAIOLA" CUT CHAMPIGNON MUSHROOMS*

**FUNGHI CHAMPIGNON INTERI**  
*WHOLE CHAMPIGNON MUSHROOMS*

**TRIS DI FUNGHI**  
*MUSHROOMS TRIO*

**FUNGHI CHAMPIGNON SEMPLICI**  
*SIMPLE CHAMPIGNON MUSHROOMS*

**SAPORE DI CARDONCELLO IN OSG**  
*TASTE OF CARDONCELLO*





EGGPLANT **MELANZANE**

**INVOLTINI DI MELANZANE**  
*EGGPLANT ROLLS*

**MELANZANE A FILETTI**  
*FILLETS OF EGGPLANT*

**MELANZANE GRIGLIATE**  
*GRILLED EGGPLANT*

**MELANZANE A FETTE**  
*SLICES EGGPLANT*





////////////////////////////////////  
**OLIVE** *OLIVES*  
////////////////////////////////////

**OLIVE "BELLA DI CERIGNOLA"**  
*OLIVES "BELLA DI CERIGNOLA"*

**OLIVE LECCINO**  
*LECCINO OLIVES*

**OLIVE SCHIACCIATE PICCANTI**  
*SPICY CRUSHED OLIVES*

**OLIVE NERE AL FORNO**  
*BAKED BLACK OLIVES*





PEPPERS **PEPERONI**



**PEPERONI A FILETTI**  
*FILLET PEPPERS*

**PEPERONI GRIGLIATI**  
*GRILLED PEPPERS*

**PEPERONI A FETTE**  
*SLICES PEPPERS*

**INVOLTINI DI PEPERONI**  
*PEPPER ROLLS*





PEPERONCINO *CHILI PEPPERS*

**PEPERONCINO PICCANTE TRITATO**

*CHOPPED SPICY CHILI PEPPER*

**BOMBA PUGLIESE**

*"PUGLIESE" BOMB*

**PEPERONCINO CON RIPIENO DI CACIORICOTTA**

*CHILLI PEPPER STUFFED WITH CACIORICOTTA*

**PEPERONCINO TONNO E CAPPERI**

*CHILI PEPPER STUFFED WITH TUNA AND CAPERS*





SPECIALTIES

# SPECIALITÀ



**CIME DI RAPA**  
*TURNIP GREENS*



**CIPOLLE GRIGLIATE**  
*GRILLED ONIONS*

**FRIARIELLI**  
*"FRIARIELLI"*

**LAMPASCIONI ALLA PUGLIESE**  
*"LAMPASCIONI ALLA PUGLIESE"*

**POMODORI SECCHI**  
*DRY TOMATOES*

**ASPARAGI DELLA NONNA**  
*"DELLA NONNA" ASPARAGUS*

**ZUCCHINE GRIGLIATE**  
*GRILLED ZUCCHINI*











//////  
*PATÈ* **PATÈ**  
//////

**PATÈ DI CARCIOFI**  
*ARTICHOKE PATÉ*

**PATÈ DI OLIVE NERE**  
*BLACK OLIVE PATÉ*

**PATÈ DI POMODORI SECCHI**  
*DRIED TOMATO PATÉ*

**PATÈ DI OLIVE VERDI**  
*GREEN OLIVE PATÉ*









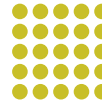





















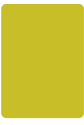









**PASSATA DI POMODORO ARTIGIANALE**  
*HOMEMADE TOMATO SAUCE*









 <b>314 ml</b> MINIMAL	 1 PALLET 1848 VASI = 925 Kg	 480 g PESO VASO SINGOLO	 12 VASI IN TERMOPACK	   7,3 cm     10 cm
 <b>400 gr</b> BUSTA	 1 PALLET 48 cartoni x 24 buste	 400 g PESO BUSTA SINGOLA	 25 PEZZI IN SCATOLA	   12 cm     18 cm
 <b>580 ml</b> ORCIO	 1 PALLET 1296 VASI = 950 Kg	 900 g PESO VASO SINGOLO	 9 VASI IN TERMOPACK	   10 cm     12 cm
 <b>1060 ml</b> STANDARD	 1 PALLET 810 VASI = 970 Kg	 1480 g PESO VASO SINGOLO	 9 VASI IN TERMOPACK	   10,5 cm     16 cm
 <b>1700 ml</b> STANDARD	 1 PALLET 432 VASI = 1060 Kg	 2338 g PESO VASO SINGOLO	 6 VASI IN TERMOPACK	   11 cm     18,5 cm
 <b>3100 ml</b> STANDARD	 1 PALLET 240 VASI = 960 Kg	 4200 g PESO VASO SINGOLO	 4 VASI IN TERMOPACK	   13,5 cm     26 cm
 <b>3 Lt</b> LATTA	 1 PALLET 240 LATTE = 770 Kg	 3100 g PESO LATTA SINGOLA	 4 LATTE IN CARTONE	   14,5 cm     20 cm
 <b>5 Lt</b> LATTA	 1 PALLET 208 LATTE = 1050 Kg	 4970 g PESO LATTA SINGOLA	 4 LATTE IN CARTONE	   24 cm     31,5 cm



Dove siamo  
ss 16 bis km. 0,700  
71042 Cerignola - Italia

e-mail: [info@oliojoli.com](mailto:info@oliojoli.com)  
[www.oliojoli.com](http://www.oliojoli.com)



  
*Puro Amore Italiano*

