OGNI GIORNO UN

BUON filo

CATALOGO PRODOTTI



Una storia di qualità

Ci sono storie che nascono dalla terra e crescono attraverso il lavoro di chi la vive ogni giorno.

La nostra è la storia di centinaia di olivicoltori pugliesi.

Buon Filo è il brand di **PugliaOlive**, organizzazione di produttori che ha scelto di unire competenze, esperienza e passione per valorizzare uno dei patrimoni più preziosi della nostra terra: l'olio extravergine di oliva.

Ogni bottiglia nasce da una filiera costruita insieme, dove la qualità non è un obiettivo finale, ma il risultato di un percorso seguito direttamente in ogni sua fase.

Dalla cura degli ulivi alla raccolta delle olive, dalla frangitura all'imbottigliamento, ogni passaggio è controllato con attenzione per garantire autenticità, tracciabilità e continuità qualitativa.

Per noi scegliere un olio extravergine significa scegliere una storia vera, fatta di persone, territorio e rispetto per la natura.

Some stories are born from the land and grow through the dedication of the people who care for it every day.

Ours is the story of hundreds of olive growers from Puglia.

*Buon Filo is the brand of **PugliaOlive**, a producers' organization that has chosen to bring together expertise, experience, and passion to enhance one of the most precious treasures of our land: extra virgin olive oil.*

Every bottle is the result of a supply chain built together, where quality is not simply the final goal, but the outcome of a carefully managed process overseen at every stage.

From the care of the olive groves to the olive harvest, from milling to bottling, every step is monitored with the utmost attention to ensure authenticity, traceability, and consistent quality.

For us, choosing extra virgin olive oil means choosing a genuine story—one shaped by people, rooted in the land, and guided by respect for nature.



Una rete che ogni giorno lavora insieme per produrre un olio extravergine certificato, tracciabile e profondamente legato al territorio.

La nostra forza è essere uniti.

100%
Olio Italiano



La forza di una filiera realmente chiusa

Oggi molti marchi presenti sul mercato acquistano olio prodotto da terzi e si occupano esclusivamente della commercializzazione e dell'imbottigliamento.

Buon Filo nasce da un modello completamente diverso.
Noi siamo agricoltori. Siamo frantoiani. Siamo imbottigliatori.

Seguiamo direttamente ogni fase della produzione e trasformiamo esclusivamente le olive coltivate dai nostri soci nei campi della Puglia. Questa è la nostra più grande garanzia. Una **filiera realmente chiusa**, dove ogni bottiglia racconta un'origine certa, controllata e completamente tracciabile. Perché conoscere da dove nasce un olio significa poter garantire la sua qualità.

Today, many brands on the market purchase olive oil produced by third parties and focus solely on bottling and distribution.

Buon Filo is built on a completely different model.
We are olive growers. We are millers. We are bottlers.

*We oversee every stage of production directly, processing only the olives grown by our member farmers in the olive groves of Puglia. This is our greatest guarantee. A truly **integrated supply chain**, where every bottle tells the story of a certified origin that is carefully monitored and fully traceable. Because knowing exactly where an olive oil comes from is the only way to guarantee its quality.*

PugliaOlive in numeri

1.200.000 kg
Di olive molite/Grounded olives

200.000 Litri
Di olio prodotti/Of oil produced

Il valore dietro ogni bottiglia

Ogni bottiglia Buon Filo racchiude il lavoro di un'intera comunità agricola.

Dietro ogni goccia ci sono migliaia di produttori che condividono gli stessi valori: qualità, trasparenza e rispetto del territorio.

Ogni raccolto viene seguito secondo rigorosi disciplinari produttivi e sottoposto a controlli qualitativi che uniscono analisi di laboratorio e valutazioni organolettiche svolte da professionisti del settore.

L'adesione ai principali sistemi di certificazione, come **IGP Olio di Puglia, Biologico e DOP**, conferma il nostro impegno nel garantire un olio extravergine affidabile, certificato e riconoscibile.

Perché crediamo che la qualità non sia soltanto il risultato finale. È il modo in cui ogni giorno scegliamo di lavorare.

Ogni giorno un Buon Filo.

Every bottle of Buon Filo embodies the work of an entire farming community.

Behind every drop are thousands of producers who share the same values: quality, transparency, and respect for the land.

Each harvest follows strict production standards and undergoes rigorous quality controls, combining laboratory analyses with sensory evaluations carried out by industry professionals.

*Our compliance with leading certification schemes—including **PGI Olio di Puglia, Organic, and PDO**—reflects our commitment to producing extra virgin olive oil that is reliable, certified, and unmistakably authentic.*

Because we believe that quality is not simply the final result. It is the way we choose to work, every single day.

Every day, a Buon Filo.





I nostri prodotti

Olio EVO Italiano
L'espressione più autentica della tradizione olearia italiana. Un extravergine equilibrato e armonioso, che racconta il valore della semplicità e il piacere delle cose fatte con cura. Naturale e versatile, accompagna ogni giorno la cucina mediterranea con gusto ed equilibrio.

Olio EVO di Puglia IGP
Il carattere della Puglia racchiuso in ogni goccia. Un olio intenso, identitario, che nasce da una terra luminosa e da una cultura che dell'olio ha fatto un simbolo. Ricco di personalità e profumi mediterranei, valorizza i sapori autentici della tavola quotidiana.

Olio EVO Biologico
La scelta di rispettare la natura in ogni fase del percorso. Un extravergine essenziale e sincero, che valorizza la purezza della materia prima e il ritmo autentico della terra. Pensato per chi ricerca naturalità, semplicità e benessere quotidiano.

Italian Extra Virgin Olive Oil
The most authentic expression of Italy's olive oil tradition. A balanced and harmonious extra virgin olive oil that reflects the value of simplicity and the pleasure of things made with care. Natural and versatile, it complements Mediterranean cuisine every day with flavour and balance.

PGI Olio di Puglia Extra Virgin Olive Oil
The character of Puglia captured in every drop. An intense, distinctive olive oil born from a land of sunshine and a culture where olive oil has long been a symbol of heritage. Rich in personality and Mediterranean aromas, it enhances the authentic flavours of everyday cuisine.

Organic Extra Virgin Olive Oil
A commitment to respecting nature at every stage of the journey. An authentic and honest extra virgin olive oil that celebrates the purity of its ingredients and the natural rhythm of the land. Created for those who seek naturalness, simplicity, and everyday well-being.

Le nostre certificazioni

BRCGS Food Safety

IFS

Nutrizione e benessere

Il valore dell’extravergine nella quotidianità
L’olio extravergine di oliva è molto più di un semplice condimento: è una scelta di gusto, naturalezza e benessere che accompagna ogni giorno la tavola.

Benessere quotidiano
Ricco di grassi buoni e protagonista della dieta mediterranea, l’olio extravergine è un valido alleato per uno stile di vita equilibrato.

Fonte naturale di antiossidanti
I polifenoli e la vitamina E contribuiscono a proteggere le cellule dallo stress ossidativo e a contrastare l’azione dei radicali liberi, valorizzando le proprietà nutrizionali dell’olio.

Il gusto della semplicità
Un olio EVO di qualità esalta i sapori degli ingredienti e li arricchisce rendendo ogni preparazione più autentica nella sua semplicità.

Un equilibrio che parte dalla tavola
Utilizzato ogni giorno, l’extravergine completa un’alimentazione varia e naturale, trasformando un gesto quotidiano in una scelta di benessere.

The value of extra virgin olive oil in everyday life
Extra virgin olive oil is much more than a simple seasoning: it is a choice of taste, naturalness, and well-being that enriches everyday meals.

Everyday well-being
Rich in healthy fats and a cornerstone of the Mediterranean diet, extra virgin olive oil is a valuable ally for a balanced lifestyle.

A natural source of antioxidants
The polyphenols and vitamin E naturally present in extra virgin olive oil help protect cells from oxidative stress and combat the effects of free radicals, enhancing its nutritional value.

The taste of simplicity
A high-quality extra virgin olive oil enhances the natural flavours of ingredients, making every dish more authentic.

Balance starts at the table
Used every day, extra virgin olive oil complements a varied and natural diet, turning an everyday habit into a conscious choice for well-being.





I.G.P. OLIO DI PUGLIA

This is Puglia

Un extravergine che racchiude l'autenticità della Puglia, ottenuto da olive selezionate e certificate IGP. Estratto a freddo, esprime tutta la qualità e la tradizione del territorio.

Ingredienti
Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Estratto a freddo.

Proprietà organolettiche
Dal profilo deciso e avvolgente. Al naso emergono intensi sentori di oliva fresca, erba appena tagliata, mandorla fresca e carciofo, accompagnati da eleganti sfumature erbacee che ne esaltano la complessità aromatica. Al gusto si esprime con carattere, note di amaro e piccante di intensità variabile. Un profilo intenso e capace di valorizzare ogni preparazione con un'impronta distintiva.

Proprietà e benefici
Fonte naturale di grassi monoinsaturi e antiossidanti, è ideale nell'ambito di un'alimentazione equilibrata. I polifenoli naturalmente presenti contribuiscono alla protezione dallo stress ossidativo.

*An extra virgin olive oil that embodies the authenticity of **Puglia**, made from carefully selected PGI-certified olives. Cold extracted, it expresses the quality and rich olive-growing tradition of its land.*

Ingredients
Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means. Cold extracted.

Properties and characteristics
Bold and well-balanced, with intense aromas of fresh olives, freshly cut grass, green almond and artichoke, enriched by elegant herbal notes. On the palate, it shows a distinctive character with balanced bitterness and pungency of varying intensity, enhancing every dish with its authentic personality.

Properties and benefits
A natural source of monounsaturated fats and antioxidants, it is an excellent choice as part of a balanced diet. Naturally occurring polyphenols help protect the body's cells from oxidative stress.



FORMATO	*FORMAT*	750ML	500ML	250ML
CODICE PRODOTTO	*PRODUCT CODE*	IGP-MAR750	IGP-MAR500	IGP-MAR250
DESCRIZIONE DELL'ARTICOLO	*ITEM DESCRIPTION*	Olio Extravergine di Oliva / Extra virgin olive oil	Olio Extravergine di Oliva / Extra virgin olive oil	Olio Extravergine di Oliva / Extra virgin olive oil
PACKAGING DESIGN	*PACKAGING DESIGN*	Marasca	Marasca	Marasca
PZ X SCATOLA	*PCS X BOX*	6	6	12
SCATOLE X STRATI	*BOX X LAYER*		29	24
STRATI X PALLET	*LAYER X PALLET*		5	5
SCATOLE X PALLET	*BOX X PALLET*		145	120
ALTEZZA PALLET	*H PALLET*		137	140



FORMATO	*FORMAT*	3L	5L
CODICE PRODOTTO	*PRODUCT CODE*	IGP-BIB3L	IGP-BIB5L
DESCRIZIONE DELL'ARTICOLO	*ITEM DESCRIPTION*	Olio Extravergine di Oliva/ Extra virgin olive oil	Olio Extravergine di Oliva/ Extra virgin olive oil
PACKAGING DESIGN	*PACKAGING DESIGN*	Bag in box	Bag in box
PZ X SCATOLA	*PCS X BOX*	4	4
SCATOLE X STRATI	*BOX X LAYER*	10	10
STRATI X PALLET	*LAYER X PALLET*	6	5
SCATOLE X PALLET	*BOX X PALLET*	60	50
ALTEZZA PALLET	*H PALLET*	120	120



FORMATO	*FORMAT*	5L
CODICE PRODOTTO	*PRODUCT CODE*	IGP-LAT5L
DESCRIZIONE DELL'ARTICOLO	*ITEM DESCRIPTION*	Olio Extravergine di Oliva/ Extra virgin olive oil
PACKAGING DESIGN	*PACKAGING DESIGN*	Latta
PZ X SCATOLA	*PCS X BOX*	
SCATOLE X STRATI	*BOX X LAYER*	
STRATI X PALLET	*LAYER X PALLET*	
SCATOLE X PALLET	*BOX X PALLET*	
ALTEZZA PALLET	*H PALLET*	



BIOLOGICO

Born Organic

Un olio extravergine autentico e sincero, ottenuto da olive coltivate secondo i principi dell'agricoltura biologica. Un'espressione pura della natura, pensata per chi ricerca qualità, equilibrio e uno stile di vita consapevole.

Ingredienti
Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Estratto a freddo.

Proprietà organolettiche
Dal colore verde brillante con sfumature dorate, presenta un profumo fresco e armonioso con delicate note vegetali e richiami erbacei. Al gusto è deciso e strutturato, con una piacevole armonia tra amaro e piccante. Le note vegetali si sviluppano con intensità e persistenza, accompagnando un finale lungo, avvolgente e ricco di personalità.

Proprietà e benefici
Naturalmente ricco di grassi monoinsaturi e vitamina E, l'olio extravergine biologico accompagna una dieta varia ed equilibrata. La coltivazione biologica valorizza la naturalità del prodotto e il rispetto dei ritmi della terra.

An authentic and genuine extra virgin olive oil, obtained from olives grown according to the principles of organic farming. A pure expression of nature, created for those who seek quality, balance, and a mindful lifestyle.

Ingredients
Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means. Cold extracted.

Properties and characteristics
Bright green with golden highlights, it offers fresh aromas with delicate vegetal and herbal notes. Well-balanced on the palate, it combines pleasant bitterness and pungency, finishing with a long, smooth aftertaste and distinctive character.

Properties and benefits
Naturally rich in monounsaturated fats and vitamin E, organic extra virgin olive oil is an excellent complement to a varied and balanced diet. Organic farming enhances the product's natural purity while respecting the rhythms of nature.



FORMATO	*FORMAT*	750ML	500ML	250ML
CODICE PRODOTTO	*PRODUCT CODE*	BIO-MAR750	BIO-MAR500	BIO-MAR250
DESCRIZIONE DELL'ARTICOLO	*ITEM DESCRIPTION*	Olio Extravergine di Oliva / Extra virgin olive oil	Olio Extravergine di Oliva / Extra virgin olive oil	Olio Extravergine di Oliva / Extra virgin olive oil
PACKAGING DESIGN	*PACKAGING DESIGN*	Marasca	Marasca	Marasca
PZ X SCATOLA	*PCS X BOX*	6	6	12
SCATOLE X STRATI	*BOX X LAYER*		29	24
STRATI X PALLET	*LAYER X PALLET*		5	5
SCATOLE X PALLET	*BOX X PALLET*		145	120
ALTEZZA PALLET	*H PALLET*		137	140



FORMATO	*FORMAT*	3L	5L
CODICE PRODOTTO	*PRODUCT CODE*	BIO-BIB3L	BIO-BIB5L
DESCRIZIONE DELL'ARTICOLO	*ITEM DESCRIPTION*	Olio Extravergine di Oliva/ Extra virgin olive oil	Olio Extravergine di Oliva/ Extra virgin olive oil
PACKAGING DESIGN	*PACKAGING DESIGN*	Bag in box	Bag in box
PZ X SCATOLA	*PCS X BOX*	4	4
SCATOLE X STRATI	*BOX X LAYER*	10	10
STRATI X PALLET	*LAYER X PALLET*	6	5
SCATOLE X PALLET	*BOX X PALLET*	60	50
ALTEZZA PALLET	*H PALLET*	120	120



FORMATO	*FORMAT*	5L
CODICE PRODOTTO	*PRODUCT CODE*	BIO-LAT5L
DESCRIZIONE DELL'ARTICOLO	*ITEM DESCRIPTION*	Olio Extravergine di Oliva/ Extra virgin olive oil
PACKAGING DESIGN	*PACKAGING DESIGN*	Latta
PZ X SCATOLA	*PCS X BOX*	
SCATOLE X STRATI	*BOX X LAYER*	
STRATI X PALLET	*LAYER X PALLET*	
SCATOLE X PALLET	*BOX X PALLET*	
ALTEZZA PALLET	*H PALLET*	



ITALIANO

Italian Taste

Un olio extravergine che racchiude l'autenticità della tradizione italiana attraverso un gusto equilibrato, armonioso e versatile. Pensato per accompagnare la cucina quotidiana con semplicità ed eleganza, valorizza ogni piatto con il carattere genuino dell'olio italiano.

Ingredienti
Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Estratto a freddo.

Proprietà organolettiche
Dal colore verde con riflessi dorati, presenta un profumo delicato e fresco con richiami vegetali che evocano erba appena tagliata e foglia d'olivo, accompagnati da leggere e piacevoli note fruttate. Al gusto è equilibrato, morbido e armonico, con una piacevole nota amara e leggermente piccante nel finale.

Proprietà e benefici
Naturalmente ricco di grassi monoinsaturi e vitamina E, l'olio extravergine biologico accompagna una dieta varia ed equilibrata.
La coltivazione biologica valorizza la naturalità del prodotto e il rispetto dei ritmi della terra.

An authentic and genuine extra virgin olive oil, obtained from olives grown according to the principles of organic farming. A pure expression of nature, created for those who seek quality, balance, and a conscious lifestyle.

Ingredients
Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means. Cold extracted.

Properties and characteristics
Green with golden highlights, it offers a delicate, fresh aroma with notes of freshly cut grass, olive leaf and subtle fruity hints. Smooth and well-balanced on the palate, it finishes with a pleasant touch of bitterness and a light peppery note.

Properties & benefits
Naturally rich in monounsaturated fats and vitamin E, organic extra virgin olive oil is an ideal part of a varied and balanced diet. Organic farming enhances the product's natural character while respecting the rhythms of nature.



FORMATO	*FORMAT*	750ML	500ML	250ML
CODICE PRODOTTO	*PRODUCT CODE*	IT-MAR750	IT-MAR500	IT-MAR250
DESCRIZIONE DELL'ARTICOLO	*ITEM DESCRIPTION*	Olio Extravergine di Oliva / Extra virgin olive oil	Olio Extravergine di Oliva / Extra virgin olive oil	Olio Extravergine di Oliva / Extra virgin olive oil
PACKAGING DESIGN	*PACKAGING DESIGN*	Marasca	Marasca	Marasca
PZ X SCATOLA	*PCS X BOX*	6	6	12
SCATOLE X STRATI	*BOX X LAYER*		29	24
STRATI X PALLET	*LAYER X PALLET*		5	5
SCATOLE X PALLET	*BOX X PALLET*		145	120
ALTEZZA PALLET	*H PALLET*		137	140



FORMATO	*FORMAT*	3L	5L
CODICE PRODOTTO	*PRODUCT CODE*	IT-BIB3L	IT-BIB5L
DESCRIZIONE DELL'ARTICOLO	*ITEM DESCRIPTION*	Olio Extravergine di Oliva/ Extra virgin olive oil	Olio Extravergine di Oliva/ Extra virgin olive oil
PACKAGING DESIGN	*PACKAGING DESIGN*	Bag in box	Bag in box
PZ X SCATOLA	*PCS X BOX*	4	4
SCATOLE X STRATI	*BOX X LAYER*	10	10
STRATI X PALLET	*LAYER X PALLET*	6	5
SCATOLE X PALLET	*BOX X PALLET*	60	50
ALTEZZA PALLET	*H PALLET*	120	120



FORMATO	*FORMAT*	5L
CODICE PRODOTTO	*PRODUCT CODE*	IT-LAT5L
DESCRIZIONE DELL'ARTICOLO	*ITEM DESCRIPTION*	Olio Extravergine di Oliva/ Extra virgin olive oil
PACKAGING DESIGN	*PACKAGING DESIGN*	Latta
BOX PZ	*PCS X BOX*	
BOX LIVELLI	*BOX X LAYER*	
PALLET LIVELLI	*LAYER X PALLET*	
BOX X PALLET	*BOX X PALLET*	
ALTEZZA PALLET	*H PALLET*	

OGNI GIORNO UN
BUON
filo
DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO
ITALIANO
750 ml e

OGNI GIORNO UN
BUON
filo
DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO
BIOLOGICO
750 ml e

OGNI GIORNO UN
BUON
filo
DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO
I.G.P. OLIO DI PUGLIA
750 ml e



PUGLIAOLIVE

PugliaOlive Soc. Coop.
Via Madonna della Stella, 39
70127 Palo del Colle (BA)
Tel.: (+39) 080/5520598