

Olio Extra Vergine di Oliva

Biologico

I.G.P. Sicilia



BIOLOGICO	Lt. 0,75	Lt. 0,50	Lt. 0,25
Codice Prod.:	BIO750	BIO500	BIO250
Cod. EAN:	8006639006019	8006639006026	8006639006095
Contenitore:	vetro	vetro	vetro
Tappo:	Capsula con versatore	Capsula con versatore	Capsula con versatore
MISURE CARTONE			
Dimensioni (LxPxA):	mm 293x175x300	mm 293x175x300	mm 293x175x300
Pezzi:	6	8	12
Peso Kg:	8	8,5	7
EUROPALLET			
Cartoni per Piano:	16	16	16
Piani:	5	5	5
Cartoni per Pallet:	80	80	80
Dimensioni (LxPxA):	cm 80x120x160	cm 80x120x160	cm 80x120x160
Peso Pallet	Kg 690	Kg 650	Kg 550

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Tipologia: Olio Extra Vergine di Oliva I.G.P. SICILIA BIOLOGICO
Certificato I.G.P.Sicilia: Autorità pubblica designata dal MIPAAF
Ente di Certificazione olio Biologico: Ecograppo Italia
Cultivar: Biancolilla, Cerasuola e Nocellara
Periodo di raccolta: Ottobre - Novembre
Tecnica di raccolta: brucatura a mano
Tecnica di produzione: estratto a freddo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Colore: giallo dorato intenso con leggeri toni verdi
Profumo: spiccate note vegetali di carciofo, mandorla ed erbe aromatiche
Sapore: fruttato medio intenso, con una gradevole nota di mandorla dolce
Aspetto: velato



Frutto di Sicilia

Sole, acqua e amore per la Madre Terra, semplici ingredienti per ottenere l'olio extra vergine da Agricoltura Biologica I.G.P. Sicilia. Un olio dal fruttato medio intenso, al palato corposo, con una gradevole nota di mandorla dolce. Ideale per condimenti a crudo.

Olio Extra Vergine di Oliva

Nocellara del Belice I.G.P. Sicilia

Monocultivar in purezza



NOCELLARA BELICE	Lt. 0,75	Lt. 0,50	Lt. 0,25
Codice Prod.:	BEL750	BEL500	BEL250
Cod. EAN:	8006639006163	8006639006064	8006639006125
Contenitore:	vetro	vetro	vetro
Tappo:	Capsula con versatore	Capsula con versatore	Capsula con versatore
MISURE CARTONE			
Dimensioni (LxPxA):	mm 293x175x300	mm 293x175x300	mm 293x175x300
Pezzi:	6	8	12
Peso Kg:	8	8,5	7
EUROPALLET			
Cartoni per Piano:	16	16	16
Piani:	5	5	5
Cartoni per Pallet:	80	80	80
Dimensioni (LxPxA):	cm 80x120x160	cm 80x120x160	cm 80x120x160
Peso Pallet	Kg 690	Kg 650	Kg 550

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Tipologia: Olio Extra Vergine di Oliva I.G.P. SICILIA
Certificato I.G.P. Sicilia: Autorità pubblica designata dal MIPAAF
Monocultivar in purezza: Nocellara del Belice
Periodo di raccolta: Ottobre - Novembre
Tecnica di raccolta: brucatura a mano
Tecnica di produzione: estratto a freddo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Colore: giallo dorato intenso con leggeri toni verdi
Profumo: spiccate note di pomodoro verde e carciofo, mandorla ed erbe aromatiche
Sapore: fruttato intenso e aromatico con una gradevole nota di mandorla
Aspetto: velato



Frutto di Sicilia

Tipica della Sicilia Occidentale, presenta un profumo di olio appena franto con sentori di pomodoro verde e carciofo, all'assaggio un deciso sapore di oliva ed un gradevole gusto di mandorla unito ad una nota piccante. Ottimo a crudo e su zuppe di legumi.

Olio Extra Vergine di Oliva

Nocellara

Etnea

I.G.P. Sicilia

Monocultivar in purezza



NOCELLARA ETNEA	Lt. 0,75	Lt. 0,50	Lt. 0,25
Codice Prod.:	ETN750	ETN500	ETN250
Cod. EAN:	8006639006156	8006639006057	8006639006118
Contenitore:	vetro	vetro	vetro
Tappo:	Capsula con versatore	Capsula con versatore	Capsula con versatore
MISURE CARTONE			
Dimensioni (LxPxA):	mm 293x175x300	mm 293x175x300	mm 293x175x300
Pezzi:	6	8	12
Peso Kg:	8	8,5	7
EUROPALLET			
Cartoni per Piano:	16	16	16
Piani:	5	5	5
Cartoni per Pallet:	80	80	80
Dimensioni (LxPxA):	cm 80x120x160	cm 80x120x160	cm 80x120x160
Peso Pallet	Kg 690	Kg 650	Kg 550

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Tipologia: Olio Extra Vergine di Oliva I.G.P. SICILIA
Certificato I.G.P. Sicilia: Autorità pubblica designata dal MIPAAF
Monocultivar in purezza: Nocellara Etnea
Periodo di raccolta: Ottobre - Novembre
Tecnica di raccolta: brucatura a mano
Tecnica di produzione: estratto a freddo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Colore: giallo dorato intenso con leggeri toni verdi
Profumo: spiccate note di pomodoro verde e carciofo, mandorla ed erbe aromatiche
Sapore: fruttato intenso e aromatico con una gradevole nota di mandorla
Aspetto: velato



Frutto di Sicilia

L'altitudine di produzione unita al terreno vulcanico, dona a questo pregiato olio delle note aromatiche uniche in Sicilia. Nel suo profumo intenso si può percepire un insieme di odori tipici etnei come il ficodindia e il pistacchio, al palato prevale il pomodoro maturo accompagnato da una piacevole nota di erba fresca.

Ottimo a crudo e su marinati di pesce.

Olio Extra Vergine di Oliva

I.G.P. Sicilia



IGP SICILIA	Lt. 0,75	Lt. 0,50	Lt. 0,25
Codice Prod.:	SIC750	SIC500	SIC250
Cod. EAN:	8006639006033	8006639006040	8006639006101
Contenitore:	vetro	vetro	vetro
Tappo:	Capsula con versatore	Capsula con versatore	Capsula con versatore
MISURE CARTONE			
Dimensioni (LxPxA):	mm 293x175x300	mm 293x175x300	mm 293x175x300
Pezzi:	6	8	12
Peso Kg:	8	8,5	7
EUROPALLET			
Cartoni per Piano:	16	16	16
Piani:	5	5	5
Cartoni per Pallet:	80	80	80
Dimensioni (LxPxA):	cm 80x120x160	cm 80x120x160	cm 80x120x160
Peso Pallet	Kg 690	Kg 650	Kg 550

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Tipologia: Olio Extra Vergine di Oliva I.G.P. SICILIA
Certificato I.G.P. Sicilia: Autorità pubblica designata dal MIPAAF
Cultivar: Biancolilla, Cerasuola e Nocellara
Periodo di raccolta: Ottobre - Novembre
Tecnica di raccolta: brucatura a mano
Tecnica di produzione: estratto a freddo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Colore: giallo dorato intenso con leggeri toni verdi
Profumo: spiccate note vegetali di carciofo, mandorla ed erbe aromatiche
Sapore: fruttato intenso e aromatico
Aspetto: velato



Frutto di Sicilia

Questo Extra Vergine racchiude la sapienza e la tradizione dei Maestri Oleari Siciliani. Prodotto dalle Cultivar Biancolilla, Cerasuola e Nocellara esprime al profumo un intenso aroma di oliva fresca e al palato un raffinato equilibrio tra dolce e fruttato. Ottimo per un utilizzo a crudo.

Olio Extra Vergine di Oliva

Cerasuola

I.G.P. Sicilia

Monocultivar in purezza



CERASUOLA	Lt. 0,75	Lt. 0,50	Lt. 0,25
Codice Prod.:	CER750	CER500	CER250
Cod. EAN:	8006639006170	8006639006071	8006639006132
Contenitore:	vetro	vetro	vetro
Tappo:	Capsula con versatore	Capsula con versatore	Capsula con versatore
MISURE CARTONE			
Dimensioni (LxPxA):	mm 293x175x300	mm 293x175x300	mm 293x175x300
Pezzi:	6	8	12
Peso Kg:	8	8,5	7
EUROPALLET			
Cartoni per Piano:	16	16	16
Piani:	5	5	5
Cartoni per Pallet:	80	80	80
Dimensioni (LxPxA):	cm 80x120x160	cm 80x120x160	cm 80x120x160
Peso Pallet	Kg 690	Kg 650	Kg 550

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Tipologia: Olio Extra Vergine di Oliva I.G.P. SICILIA
Certificato I.G.P. Sicilia: Autorità pubblica designata dal MIPAAF
Monocultivar in purezza: Cerasuola
Periodo di raccolta: Ottobre - Novembre
Tecnica di raccolta: brucatura a mano
Tecnica di produzione: estratto a freddo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Colore: giallo dorato intenso con leggeri toni verdi
Profumo: note di spezie selvatiche con sentore di origano e rosmarino
Sapore: fruttato intenso e aromatico con una nota dolce di pomodoro siciliano
Aspetto: velato



Frutto di Sicilia

Diffusa nella Sicilia centro-occidentale, la cultivar Cerasuola produce un olio ricco di Acido Oleico e antiossidanti come i Polifenoli. Al profumo note di spezie selvatiche come origano e rosmarino, al palato il dolce del pomodoro e accompagnato da una gradevole nota di Fruttato di Oliva. Ottimo a crudo e per la preparazione di arrosti di carne.

Olio Extra Vergine di Oliva

Tonda Iblea

I.G.P. Sicilia

Monocultivar in purezza



TONDA IBLEA	Lt. 0,75	Lt. 0,50	Lt. 0,25
Codice Prod.:	IBL750	IBL500	IBL250
Cod. EAN:	8006639006187	8006639006088	8006639006149
Contenitore:	vetro	vetro	vetro
Tappo:	Capsula con versatore	Capsula con versatore	Capsula con versatore
MISURE CARTONE			
Dimensioni (LxPxA):	mm 293x175x300	mm 293x175x300	mm 293x175x300
Pezzi:	6	8	12
Peso Kg:	8	8,5	7
EUROPALLET			
Cartoni per Piano:	16	16	16
Piani:	5	5	5
Cartoni per Pallet:	80	80	80
Dimensioni (LxPxA):	cm 80x120x160	cm 80x120x160	cm 80x120x160
Peso Pallet	Kg 690	Kg 650	Kg 550

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Tipologia: Olio Extra Vergine di Oliva I.G.P. SICILIA
Certificato I.G.P. Sicilia: Autorità pubblica designata dal MIPAAF
Monocultivar in purezza: Tonda Iblea
Periodo di raccolta: Ottobre - Novembre
Tecnica di raccolta: brucatura a mano
Tecnica di produzione: estratto a freddo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Colore: giallo dorato intenso con leggeri toni verdi
Profumo: intenso con note aromatiche erbacee
Sapore: fruttato intenso e aromatico con un variegato bouquet di sapori floreali e sentore di erba fresca
Aspetto: velato



Frutto di Sicilia

Cultivar tipica degli altopiani ragusani. All'assaggio si presenta con un variegato bouquet di sapori, per lasciare spazio ad una piacevole nota piccante, il profumo intenso di olio appena franto ne completa la struttura. Ottimo a crudo.