

Olio
Extra Vergine
di Oliva
MORESCO

Olio Extravergine "MORESCO"
L'equilibrio e la delicatezza
degli uliveti secolari di
Montagna.



Fatti con Amore

CAMOLIO
Olio Extra
Vergine
di Oliva
IL TRIONFO
Dal 1856
Non filtrato

Olio extravergine "il Trionfo"
La forza ed il vigore dei giovani
uliveti di collina.



Realizzazione grafica by


GRAFTeCH
www.graftech.it

OliSIR

OLI SIR s.n.c

Olio Extravergine di oliva
Via Italo Svevo 24 - 95032
Belpasso (CT) SICILY - ITALY
Tel/Fax +39 095 841105
www.camolio.it

OliSIR



**Il sapore del sole
di Sicilia**

“Innamorati del vero gusto d'oliva”

Gli oli extravergini di oliva OLISIR sono prodotti dall'omonima azienda in SICILIA NELLA ZONA ETNEA, la nostra produzione accurata prevede solo la raccolta manuale e la molitura nello stesso giorno, per garantire il massimo delle proprietà organolettiche intrinseche dell'olio. Siamo in grado di soddisfare i gusti di tutte le tipologie di consumatori, differenziando il periodo di raccolta che va dal 15 di ottobre al 10 di dicembre, e l'altitudine che va dai 400 ai 700 metri slm. Dal 15 ottobre al 15 novembre dalla raccolta (intorno ai 400m slm) delle cultivar Nocellara Etnea con una piccola quantità di Moresca, che funge da impollinatrice, otteniamo IL TRIONFO un extravergine molto fruttato, con piacevoli sensazioni di erba e di pomodoro verde e gradevoli note gustative di piccante e amaro. Un olio totalmente armonico ed equilibrato che utilizzato a crudo si abbina perfettamente a piatti di cui si vogliono esaltare profumi e sapori. Un filo di olio conferisce profumo di erba e di pomodoro verde a primi piatti a base di sughi, arrosti di carni rosse, verdure crude, pizze, bruschette. Dal 15 novembre al 10 dicembre la raccolta (intorno ai 700m slm) delle cultivar Nocellara Etnea con una maggiore percentuale del 30% di Moresca otteniamo il MORESCO un olio più delicato che presenta piacevoli sentori di foglia, mandorla, mela verde, con eleganti note di altra frutta. Al gusto è armonico e delicato con con prevalenza di dolce e note di amaro e poco piccante. Il profumo tenue lo rende adatto a condire, senza mascherare, cibi delicati quali risotti, pesce, carni bianche, minestre e verdure cotte.



“Dal 1856 il frutto del nostro lavoro è l'Olio di oliva”

Azienda

Una parte si estende per circa 5 Ha in agro di Motta S. Anastasia (CT) ed è situata in una posizione leggermente collinare, nell'ambito di una valle incantevole costeggiata dal vallone Finaita. E' costituita da piante giovani di Nocellara Etnea e Moresca. E' un'azienda irrigua, dove la potatura viene effettuata ogni anno. Dal punto di vista della qualità l'azienda fa parte del progetto Regionale "Miglioramento della Qualità dell'Olio di Oliva" Reg CE 528/89.

La restante parte si estende per circa 3,5 Ha in agro di Belpasso (CT) alle pendici dell'Etna, trattasi di un terreno terrazzato e panoramico dal quale nelle belle giornate è possibile ammirare dal mare fino alla sommità del Vulcano. E' un terreno non irriguo su cui insistono alberi secolari di Nocellara dell'Etna e Moresca. Questa azienda fa parte del progetto regionale Reg CE 1331/04 "Programma di Miglioramento dell'Impatto Ambientale dell'Oleicoltura"

La nostra produzione

Le olive raccolte rigorosamente a mano vengono molite nello stesso giorno, per garantire al massimo la conservazione delle proprietà organolettiche intrinseche nell'olio. La spremitura avviene esclusivamente in un frantoio tradizionale a freddo con presse, che permette all'olio di mantenere per lungo tempo odore, sapore e colore.

La conservazione avviene in contenitori di acciaio inox, tenuti in luogo fresco senza grossi sbalzi di temperatura in media a 15 gradi

I nostri marchi



Olio Extravergine "MORESCO"

L'equilibrio e la delicatezza degli uliveti secolari di Montagna.



Olio extravergine "il Trionfo"

La forza ed il vigore dei giovani uliveti di collina.