



PRODUCT OF ITALY



Sanfilippo

Catalogo Oli 2017





La passione per un'olio extravergine di oliva Siciliano

Olio Sanfilippo nasce dalla passione per *olio extravergine di oliva* di alta qualità ottenuto dalla selezione delle migliori cultivar e tutelando perfettamente il suo grande pregio nutrizionale attraverso procedimenti meccanici di **estrazione a freddo**.

Il **nostro scopo** è quello di portare sulle tavole dei nostri clienti la qualità di un olio **extravergine** di oliva **100% made in Italy**.

L'olio extravergine di oliva Sanfilippo, viene utilizzato ogni giorno per arricchire varie pietanze, dalle ricette più semplici alle preparazioni più ricche. Ideale per la cucina di tutti i giorni e per chi ama la leggerezza, senza rinunciare alle prelibatezze delle nostre tavole.

Non c'è dubbio che l'**olio extravergine di oliva Sanfilippo** dia il meglio a crudo, ma può entrare da protagonista in cucina anche come ingrediente fondamentale di molte preparazioni. L'Olio Sanfilippo viene oggi proposto come modello ideale di alimentazione nella dieta mediterranea.

L'olio extravergine di oliva Sanfilippo è composto essenzialmente di acidi grassi monoinsaturi i quali sono estremamente digeribili, aiutano a mantenere alto il livello di colesterolo "buono" HDL e riducono gli effetti del colesterolo "cattivo" LDL prevenendo così l'occlusione delle arterie



Olio Extravergine di Oliva Nocellara



Descrizione prodotto.

La nocellara del belice è un olio extravergine a denominazione d'origine protetta (DOP). Viene prodotta principalmente nei territori del Belice situati nella provincia di Trapani, essa rappresenta una cultivar a duplice attitudine, capace di produrre sia olive da mensa che per olio, presentando un fruttato intenso e delicato. Si tratta di un olio extravergine di oliva prodotto per almeno il 70% dalle olive della varietà detta "Nocellara del Belice". L'olio, presenta un'acidità massima dello 0,50% e una densità di valore medio. Il suo colore è verde con riflessi giallo oro ed ha un profumo d'oliva appena frantumata con sentori di erba. Il suo sapore è fruttato, presentando lievemente un amaro e un piccante con un retrogusto di mandorla, carciofo e pomodoro.

Altitudine

500/800 MT S.L.M

Varietà

Oliva nocellara del Belice, 100% Italiano

Zona di produzione

Distretto rurale del territorio dei Monti Sicani

Periodo di raccolta

Dal 15 Ottobre al 20 di Novembre

Tecnica di Raccolta

Mediante Brucatura a mano, o meccanizzata

Processo di estrazione

A ciclo continuo, a tre fasi con temperatura max 27°

Descrizione olio

Olio con un flavor intenso, dal gusto particolarmente fruttato e corposo, e con sentori di pomodoro appena raccolto

Aspetto

Giallo oro

Impiego

È un ottimo condimento su, carni alla brace, pesce spada, merluzzo, insalate con pomodoro, e per condire sia verdure crude che cotte.

Confezione in cartone da:

6 BT da 750L-6 BT da 500L-12 BT da 250L

Olio Extravergine di Oliva

**Descrizione:**

Olio extravergine di oliva.
Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.
Prodotto nel distretto dei Monti Sicani, sud-Sicilia da varietà autoctone.

Altitudine: 500/800 MT S.L.M

Varietà: Nocellara del Belice, Biancolilla, Carolea, Giarraffa, Cerasuola

Zona di produzione:

Territorio dei Monti Sicani, sud- Sicilia

Periodo di raccolta:

Dal 15 ottobre fino alla fine di produzione

Tecnica di Raccolta:

Mediante Brucatura a mano, o meccanizzata

Processo di estrazione: A ciclo continuo, a tre fasi, a freddo con temperatura max 27°

Descrizione olio: Fruttato medio, con un amaro e un piccante molto intenso e con presenza di pomodoro e mandorla verde

Aspetto: Verde mela, non filtrato.

Impiego: Ideale per cucinare e per condire piatti di tutti i giorni e unico per la cottura di ogni ricetta.

Analisi e prova de gustativa

Presso agenzia delle dogane Palermo

Assaggio e valutazione olio, presso food gold kitchen Milano.



*Olio Extravergine di Oliva
Biologico*



L'olio extravergine di oliva biologica viene prodotto da uliveti di agricoltura biologica. la nostra azienda di fatti segue scrupolosamente tutti i passaggi dalla invaiatura fino al processo di estrazione. entro le 48 ore le olive devono essere molite e tutto il processo di estrazione deve essere seguito nei minimi particolari.

Altitudine

600 MT S.L.M

Varietà

Carolea, Nocellara, Ogliarola, Biancolilla, Cerasuola

Zona di produzione

Castronuovo di Sicilia (PA)

Periodo di raccolta

Dal 10 ottobre al 30 ottobre

Codice Organismo di controllo

CCPB srl

IT BIO 009

Autorizzazione D.M. MIPAAF n°26023

Tecnica di Raccolta

Mediante Brucatura a mano, o meccanizzata

Processo di estrazione

Pulizia accurata di tutto l'impianto

Estrazione a ciclo continuo, a tre fasi con temperatura max 25°.

Descrizione olio

Produce un olio con un flavour delicato e dal gusto particolarmente fruttato e corposo, e con sentori di pomodoro appena raccolto, mandorla verde, e carciofo

Aspetto

Giallo velato, con decantazione naturale

Impiego

È un condimento fondamentale utilizzabile sulla cucina di tutti gli italiani.

È ricco di proprietà organolettiche fondamentali per un'alimentazione sana e completa.

Confezione in cartone da:

12 BT da 500L-12 BT da 250CL



Condimento a base di Olio Extravergine di Oliva e aromi di Limone



I Condimenti a base di olio extravergine rispecchiano le più antiche tradizioni della buona cucina mediterranea tramandata da generazioni. Ed è per questo motivo che, la nostra azienda da diversi anni si sta occupando grazie alle esigenze dei nostri clienti, ad associare un buon extravergine ad un condimento a base di limone, donandogli un sapore unico e inconfondibile.

Condimento a base di olio extravergine di oliva e limone

Varietà: Nocellara, Biancolilla.

Altitudine:

500/800 mt s.l.m

Periodo di raccolta:

Ottobre

Aspetto:

Verde velato con decantazione naturale

Profumo:

Fruttato intenso con profumo delicato di limone

Sapore:

Fruttato intenso a base di limone

e con un leggero retrogusto di piccante.

Consigliato per condire piatti a base di pesce,

carni, spinaci, ideale su melanzane

alla griglia e insalate verdi.

Ingredienti

Olio extravergine di oliva e limone

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO:

Per gran parte dei consumatori il condimento degli oli extravergini, avviene mediante aromi naturali di vario genere.

E Per questo motivo, grazie all'esperienza acquisita e hai consigli dei nostri clienti, L'azienda ha voluto adottare un sistema diverso nell'associare ad un ottimo extravergine un condimento a base di limone.

I limoni di prima scelta selezionati, vengono suddivisi in quattro parti e fatti frangere insieme alle olive.

Dopo il processo di frangitura, i limoni insieme alle olive vengono gramolate con una temperatura max 25° per un tempo di percorrenza che va dai 30 ai 45 minuti.

Grazie a questo processo di gramolatura l'olio assorbe tutte le fragranze dalla buccia, escludendo a tal fine il succo del limone che viene estratto dalla centrifuga.

Olio Extravergine di Oliva

**Descrizione:**

Olio extravergine di oliva.
Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.
Prodotto nel distretto dei Monti Sicani, sud-Sicilia da varietà autoctone.

Altitudine: 500/800 MT S.L.M

Varietà: Nocellara del Belice, Biancolilla, Carolea, Giarraffa, Cerasuola

Zona di produzione:

Territorio dei Monti Sicani, sud- Sicilia

Periodo di raccolta:

Dal 15 ottobre fino alla fine di produzione

Tecnica di Raccolta:

Mediante Brucatura a mano, o meccanizzata

Processo di estrazione: A ciclo continuo, a tre fasi, a freddo con temperatura max 27°

Descrizione olio: Fruttato medio, con un amaro e un piccante molto intenso e con presenza di pomodoro e mandorla verde

Aspetto: Verde mela, non filtrato.

Impiego: Ideale per cucinare e per condire piatti di tutti i giorni e unico per la cottura di ogni ricetta.

Analisi e prova de gustativa

Presso agenzia delle dogane Palermo

Assaggio e valutazione olio,

presso food gold kitchen Milano.

Confezione in cartone da:

1 o 2 taniche da 5L- 1 o 2 taniche da 3L



Olio di Semi di Canapa



OLIO DI SEMI DI CANAPA BIOLOGICO

L'olio di canapa Omega Benessere con certificazione Biologica è ottenuto con spremitura a freddo di semi provenienti da coltivazioni Europee, che seguiamo personalmente, impegnandoci a garantire la freschezza del prodotto e il rispetto per le norme di conservazione, in modo da avere un olio con il massimo delle proprietà nutraceutiche e organolettiche. Si tratta di un olio vergine (non raffinato) ottenuto con spremitura a freddo. L'olio vergine contiene importanti quantità di vitamina E, che conferisce al liquido il caratteristico colore verde. L'olio di canapa biologico, viene imbottigliato da Frantoio Sanfilippo, che specializzato nella fase di imbottigliamento ne garantisce qualità e purezza. L'olio di canapa Omega Benessere contiene naturalmente omega 6 e omega 3 nel rapporto ottimale di 3:1, raccomandato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, è facilmente assimilabile dall'organismo umano.



Olio di Semi di Canapa

**Ingredienti:**

Ingredienti 100% semi di canapa biologici.

Allergeni: Nessuno

Caratteristiche Sapore:

Gradevole sapore di nocciola

Colore: Verde

Odore: Tipico

Densità = 65 g/cm³ aW < 0,75

CLAIM NUTRIZIONALI

Ricco di proteine, potassio, fosforo, magnesio, calcio, fibre e Vitamina B6

SHELF LIFE 12 mesi

ESTRAZIONE Ottenuto per frantumazione meccanica e setacciatura di semi di canapa

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto (temperatura max 18°C), lontano da fonti di calore e raggi solari diretti.

USI

Come fonte di proteine, fibre, sali minerali, vitamina B6 (10 ml equivalente ad un cucchiaino / giorno).

Anche per condire pietanze, insalate

CONFORMITÀ

Implementazione di un sistema HACCP e di un sistema di rintracciabilità aziendale in conformità rispettivamente al Reg CE 852/04 e Reg CE 178/02.

Prodotto biologico in conformità al Reg. CE 834/07

Confezione da:

In scatola avana da 6/12 BT





Sanfilippo

SEGUICI SU



Contrada San Pietro snc - CASTRONOVO DI SICILIA (PA)
info@oliosanfilippo.com - www.oliosanfilippo.com
Tel. 320 0291312 / 091 6194381