





PREMI E RICONOSCIMENTI OLIO INCORONATI D.O.P. VALLE DEL BELICE



1° classificato categoria "fruttato leggero" Concorso Nazionale Oli Extravergine di Oliva "L'Orciolo D'Oro" 2010



Attestato di Partecipazione

4º Rassegna Nazionale Oli monovarietali Nocellara del Belice 2007



Voto: 7,6

7° Rassegna Nazionale Oli monovarietali 2010



Attestato di Partecipazione

1° Edizione Concorso Internazionale "Armonia" 2006



Gran Menzione

V° Concorso Internazionale "Sold'Oro" 2006



Attestato di Partecipazione

15° concorso Concorso Nazionale

Oli Extravergine di Oliva "L'Orciolo D'Oro" 2006



Diploma di gran menzione CIBUS 2004



Eccellente e presente nella brochure
Der Feinschmecker olio 2004 2004

Partecipazione 'Toro dei normanni'

1º Concorso per Olio extra vergine di oliva di qualità 2002



Partecipazione

Premio Nazionale "Montiferru" 2001



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

D.O.P. Valle del Belice

L'olio extra vergine di oliva Incoronati viene prodotto nella Valle del Belice, zona riconosciuta D.O.P., Gli oli del luo-90. derivanti dalla varietà autoctona "Nocellara del Belice", erano rinomati già prima dell'epoca dei Normanni, quando con essi si usava consacrare le mense ed ungere l'avambraccio destro dei Re durante l'incoronazione. Le olive dedicate alla produzione dell'olio Incoronati vengono raccolte a mano dalla pianta e dopo un'attenta cernita delle drupe migliori molite a freddo entro le 24h successive. Il risultato è un olio eccellente, dal colore verde intenso e dal profumo pieno e fruttato. L'olio Incoronati ha un equilibrio di componenti nutrizionali e qualità organolettiche che vengono mantenute inalterate grazie alla decantazione naturale e alla successiva conservazione in bottiglie di vetro scuro, capace di risvegliare il ricordo di antichi e genuini sapori della cucina mediterranea

DENOMINAZIONE

Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Valle del Belice

ACIDITÀ

< 0,5

ZONA DI PRODUZIONE

Area Valle del Belice precisamente nei Comuni censiti all'art. 3 del disciplinare di produzione D.O.P. "Valle del Belice" approvato con regolamento CEE 23225/97.

ALTITUDINE

100 / 300 mt. s. l. m.

CULTIVAR

Nocellara del Belice

TIPO DI RACCOLTA

Olive raccolte direttamente dalla pianta con brucatura a mano

METODO DI ESTRAZIONE

Estrazione dell'olio con il sistema del ciclo continuo a tre fasi, entro le 24 ore successive alla raccolta; decantazione naturale senza filtraggio.

COLORE

Verde / giallo

PROFUMO

Netto d'oliva

SAPORE

Fruttato di oliva con note di pomodoro e carciofo, amaro e piccante molto equilibrati.

IMPIEGO IDEALE

Il suo utilizzo è ormai consolidato in tutte le pietanze. Particolarmente gradevole si rivela l'accostamento ai piatti a base di verdure, sia cotte che crude, e ancor più a tutte le preparazioni a base di carne.

CONSERVAZIONE

Lontano da fonti di luce e calore.

SCADENZA

18 mesi dalla data d'imbottigliamento indicata sulla retro etichetta.

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia Dorica da 750 ml Bottiglia Dorica da 250 ml Cartone da 12 bottiglie da ml 250 Cartone da 6 bottiglie da ml 750 Latta da 5L. (4 lattine per cartone) Latta da 3L. (5 lattine per cartone)



OLIVE VERDI IN SALAMOIA INTERE

D.O.P. Valle del Belice

I migliori frutti olivicoli selezionati vengono lavati e conservati in acqua e sale. Il sapore fragrante, fresco, pieno di frutto e leggermente amarognolo si fonde perfettamente con le secolari ricette Siciliane e della Valle del Belice dando vita ad un prodotto di assoluta qualità.

Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CE) N.510/06

INGREDIENTI

Olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico, antiossidante: acido L-ascorbico.

ZONA DI PRODUZIONE

Area Valle del Belice precisamente nei Comuni censiti all'art. 3 del disciplinare di produzione D.O.P. "Valle del Belice" approvato con regolamento CEE 23225/97.

CULTIVAR

Nocellara del Belice

TIPO DI RACCOLTA

Olive raccolte direttamente dalla pianta con brucatura a mano.

PESO LORDO 365 g.

PESO SGOCCIOLATO 125 g.

CALIBRO

Giant

SCADENZA

12 mesi dalla data di confezionamento indicata sull' etichetta.

IMPIEGO IDEALE

Insopprimibili per certe preparazioni all' agrodolce, coniglio alla cacciatora, caponate, antipasti misti. Un particolare sapore assumono le pizze, certe preparazioni di baccalà, pesce alla ghiotta, e focacce rustiche. Grandissimo l'uso che si fa di olive in Sicilia; soprattutto come antipasto, companatico, o contorno.



OLIVE SCHIACCIATE CONDITE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

D.O.P. Valle del Belice

I migliori frutti olivicoli selezionati vengono lavati e conservati in acqua e sale. Il sapore fragrante, fresco, pieno di frutto e leggermente amarognolo si fonde perfettamente con le secolari ricette Siciliane e della Valle del Belice dando vita ad un prodotto di assoluta qualità.

Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CE) N.510/06

INGREDIENTI

Olive schiacciate in olio extra vergine di oliva (33%), sedano, origano, peperoncino, aglio, sale.

ZONA DI PRODUZIONE

Area Valle del Belice precisamente nei Comuni censiti all'art. 3 del disciplinare di produzione D.O.P. "Valle del Belice" approvato con regolamento CEE 23225/97.

CULTIVAR

Nocellara del Belice

TIPO DI RACCOLTA

Olive raccolte direttamente dalla pianta con brucatura a mano.

PESO LORDO 365 g.

PESO SGOCCIOLATO 130 g.

CALIBRO

Giant

SCADENZA

12 mesi dalla data di confezionamento indicata sull' etichetta.

IMPIEGO IDEALE

Insopprimibili per certe preparazioni a base di formaggi primo sale, carne, caponate, antipasti misti rustici assortiti, peperonata, salame tipico siciliano.



MARMELLATA DI ARANCE

Dai migliori agrumi dei nostri terreni di produzione, che selezioniamo e curiamo lungo tutto il processo di maturazione, una marmellata golosa e classica, densa di profumi della nostra terra. L'altissima percentuale di frutta impiegata e la cottura lenta a temperatura attentamente controllata ne esaltano e conservano tutti sapori ed aromi originali.

INGREDIENTI

Arance, zucchero

ZONA DI PRODUZIONE

Castelvetrano (TP)

PESO LORDO

400 g.

SCADENZA

12 mesi dalla data di confezionamento indicata sull'etichetta.

IMPIEGO IDEALE

A colazione, sul pane, abbinata a preziosi formaggi ella tradizione siciliana duri e morbidi

CONFEZIONI REGALO

CONFEZIONI "ARGENTO"



Contiene n. 2 Bottiglie "Dorica" da 250 ml



CONFEZIONE "ORO"

Contiene n.1 bottiglia da 750 ml e n. 2 Bottiglie "Dorica" da 250 ml





Contiene n.1 bottiglia da 750 ml. n. 2 Bottiglie "Dorica" da 250 ml 1 vasetto olive verdi in salamoia 1 vasetto olive schiacciate condite 1 vasetto marmellata di arance

CONFEZIONE "ARGENTO" **M**acuronati Olio Nobile ncor extra vengine di oliva

CONFEZIONE "ORO"





