

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "SICILIA IGP"



Dalle pregiate varietà di olive dell'isola più grande del Mediterraneo, nasce l'olio extra vergine di oliva Sicilia IGP. Ottenuto prevalentemente dalle varietà di olive Biancolilla e Nocellara del Belice, raccolte e frante in Sicilia, è un olio extra vergine di oliva che rimanda ai colori e ai sapori di una terra calda ed accogliente. L'extra vergine di oliva Sicilia IGP è un olio aromatico e armonico caratterizzato da una prevalenza di note vegetali. Si caratterizza per un sapore fruttato, con note marcate di erba appena tagliata e foglia di pomodoro, perfetta icona sensoriale di una terra dai mille fascino. Una terra che con il suo clima temperato influenza in maniera forte l'anima stessa dell'olivo. Consigliato a crudo ed in cottura, è perfetto per esaltare ed accompagnare tutti i piatti della ricca tradizione siciliana: nella preparazione di pesce spada o tonno, zuppe di pesce, contorni di verdura, dalla pasta con le sarde alla pasta alla Norma, ricette con capperi.

## GLI OLI EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP e IGP

Gli oli extra vergine di oliva DOP e IGP di Olitalia rappresentano alcune delle eccellenze olearie del nostro Paese. Sono l'espressione di una produzione specifica, unica e propria per sapore, colore e aroma, legata alle caratteristiche del terreno, del clima e della tradizione della zona da cui provengono. In ogni bottiglia è racchiusa l'anima di un territorio, che viene valorizzata e trasformata, grazie alla professionalità e alla passione di Olitalia, portando in tavola la genuinità, la varietà e la ricchezza dei sapori italiani più autentici. Questi oli extra vergine di oliva vantano i marchi europei D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) e I.G.P. (Indicazione di Origine di Protetta), a tutela della qualità, della produzione e dell'origine. Per poter ricevere tale marchio, l'olio deve sottostare ad un rigido disciplinare di produzione. Per tutelare al meglio i prodotti DOP e IGP, sono nati diversi Consorzi di Tutela, che garantiscono la serietà dei produttori e la tracciabilità fino all'origine del prodotto.

FORMATO  
500 ml

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml di prodotto

Energia	kJ 3389/ kcal 824
Grassi	g 92
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	g 16
Carboidrati	g 0
<i>di cui zuccheri</i>	g 0
Proteine	g 0
Sale	g 0

## VARIETÀ OLIVE

Prevalentemente Biancolilla e Nocellara del Belice.

## PROFILO SENSORIALE

Si caratterizza per un sapore fruttato, con note marcate di erba appena tagliata e foglia di pomodoro.

## CONSIGLI D'USO E CONSERVAZIONE

Consigliato a crudo ed in cottura, è perfetto per esaltare ed accompagnare tutti i piatti della ricca tradizione siciliana: nella preparazione di pesce spada o tonno, zuppe di pesce, contorni di verdura, dalla pasta con le sarde alla pasta alla Norma, ricette con capperi.

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore.