



Oleificio
DON ALFONSO
CACCIARIAVOLI
1923

**OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA**

Extra Virgin Olive Oil
Huile d'Olive Vierge Extra

Cerasuola

PRODUCT OF ITALY





Art. DA50NO
BOTT. 500ML NOCELLARA

Nocellara del Belice

L'Olio Extra Vergine di Oliva Nocellara ha un sapore fruttato, appena lievemente amaro e piccante con un retrogusto di mandorla.

L'Olio extra vergine di oliva Nocellara, si consuma sia crudo che cotto. Ottimo da usare crudo per minestrone, passati di verdure, nelle insalate; in cottura invece è prelibato per la preparazione di salse, arrostiti sia di carne che di pesce ma, ottimo anche per le frittiture e rosolati, poiché il suo punto di fumo è più alto che in tutti gli altri olii.

The Extra Virgin Olive Oil Nocellara has a fruity flavor that is spicy and slightly bitter with just a hint of almond. The Extra Virgin Olive Oil Nocellara can be used directly from the bottle or in cooking. It is excellent to use uncooked in vegetable soups, vegetable purees and salads; for cooking it is delicious in the preparation of sauces and roasting meats and fish. It is also great for frying and browning, as its smoke point is higher than in all other oils.

Das Native Olivenoel Extra Nocellara hat ein fruchtigen, leicht bitteren und wuerzigen Geschmack mit einem leichten Nachgeschmack von Mandel. Dieses Nocellara Oel kann sowohl roh wie auch gekocht verwendet werden. Roh eignet es sich ausgezeichnet fuer Gemuesesuppen und Salate. Fuer die Zubereitung von Sossen, Bratfleisch und Fisch ist dieses Oel ebenfalls koestlich. Eignet sich allgemein gut zum braten da der Rauchpunkt hoehrer ist als in allen anderen Oelen.

Cerasuola

La Cerasuola è una varietà diffusa soprattutto nella Sicilia occidentale: maggiormente nel comune di Sciacca. L'Olio Extra Vergine di Oliva Cerasuola si presenta di colore verde-oro dal gusto amaro e piccante medio-intenso, con un retro gusto di carciofo e di pomodoro.

Da abbinare a crudo su insalate, su minestre con ortaggi, pesci e molluschi. In cottura con pesci al forno, frittiture di pesce, carni lesse e alla brace, zuppe di legumi, minestrone, pizza, bruschetta.

The Cerasuola is a widespread olive variety, especially found in the town of Sciacca in western Sicily. The color of the Extra Virgin Olive Oil Cerasuola is green and gold. It has a bitter, medium-intense spicy taste, with a hint of artichoke and tomato.

It can be used directly on salads, vegetable soups, fish and shellfish. It is very good on cooked dishes like: baked fish, fried fish, boiled and grilled meats, soups, stews, pizza and bruschetta.

Cerasuola ist, vor allem in West-Sizilien, eine weit verbreitete Olivensorte, die aber ueberwiegend in Sciacca zu finden ist. Das Native Olivenoel Extra Cerasuola ist ein gruener-goldenes Oel, dass bitter und wuerzig schmeckt und ein Nachgeschmack von Artischocke und Tomate hat. Eine optimale Kombination fuer Salate, Gemuesesuppen, Fisch und Meeresfruechte.

Ebenso gut eignet es sich fuer im Ofen zubereitete Fischspeisen, gebratene Fischspeisen, gekoektem und gegrilltem Fleisch, Suppen, Eintopf, Pizza und Bruschetta.



Art. DA50CE
BOTT. 500ML CERASUOLA



Art. DA50BI
BOTT. 500ML BIANCOLILLA

Biancolilla

L'Olio Extra Vergine di Oliva Biancolilla è il fruttato leggero per eccellenza delicato al palato, di color giallo paglierino con riflessi dorati, con un retrogusto di carciofo, di oliva verde appena raccolta.

L'extra vergine Biancolilla è ottimo su tartare di manzo, insalate, minestre di legumi, carni bianche alla piastra, formaggi freschi, carré di agnello, baccalà e verdure, a crudo su antipasti di mare, crostacei al vapore, pesci al cartoccio, pasta e dolci lievitati.

The Extra Virgin Olive Oil Biancolilla has an excellent light fruity taste, delicate to the palate. It is straw yellow in color, with golden hues and a hint of freshly picked artichokes or green olives. The extra virgin Olive Oil Biancolilla is great on beef tartar, salads, vegetable soups, grilled meats, fresh cheeses, rack of lamb, cod and vegetables, raw appetizers, steamed shellfish, baked fish, pasta and leavened cakes.

Das Native Olivenoel Extra Biancolilla ist per Exzellenz das leicht fruchtige Oel, zart am Gaumen, strohgelb mit goldenen Reflexen, mit einem Nachgeschmack von Artischocken oder von frisch geplueckten gruenen Oliven. Das native Olivenoel extra Biancolilla eignet sich grossartig fuer Rindertatar, Salate, Gemuesesuppen, gegrilltem Fleisch, Frischkaese, Lammruecken, Kabeljau und Gemuese, rohen Meeresfruechtenvorspeisen, Fisch, Pasta und Kuchen.

Tonda Iblea

L'olio proveniente dalla varietà Tonda Iblea è riferibile prevalentemente alla categoria di fruttato intenso con la predominanza della nota piccante su quella amara. La caratteristica organolettica tipica della varietà è il sentore di pomodoro verde. Ideale per: pomodoro cuore di bue, zuppe (gazpacho), minestre e minestrone di verdure, pesci crudi, pasta, riso, patate, insalate, legumi e bruschetta.

The Extra Virgin Olive Oil produced from the Tonda Iblea is mainly attributable to the category of intensely fruity oils with a predominate spicy bitter taste. The organoleptic characteristics typical of this variety is the hint of green tomato.

This oil is ideal for: beefsteak tomatoes, gazpacho soup, vegetable soups, raw fish, pasta, rice, potatoes, salads, vegetables and bruschetta.

Das Native Olivenoel Extra, dass aus der Olivensorte "Tonda Iblea" produziert wird, gehoert zu der Kategorie der intensiv fruchtigen Oele wobei der wuerzige Geschmack ueberwiegt.

Die sortentypische, organoleptische Eigenschaft ist der Geruch von gruenen Tomaten. Ideal fuer: Fleischtomaten, Gazpacho, Suppen und Gemuesesuppen, rohem Fisch, Nudeln, Reis, Kartoffeln, Salate, Gemuese und Bruschetta.



Art. DA50TD
BOTT. 500ML TONDA IBLEA



The Farm

"San Calogero" oil mill is a family run olive press.

The Santangelo family has worked with dedication through several generations in the cultivation of olive trees and other agricultural species that characterize the Mediterranean environment. In addition to its production of fine Blend, the family has decided to introduce the monocultivar "Don Alfonso" in different formats. Four unique and unparalleled varieties: Biancolilla, Cerasuola, Nocellara and Tonda Iblea. Notwithstanding entering into the technological innovations offered by the world of research in the production cycle, the company has always conducted in accordance with the traditional patterns of typical Sicilian agricultural. The resolute and prudent business decisions of the Santangelo family have created the conditions for expanding its activities to the entire olive oil industry.

Beginning with the cultivation of the olive trees, the family's interest and trade has expanded over the years and the olive oil extraction activity of the extra-virgin olive oil of high quality, technologically advanced product lines has expanded. This is due to the family who has always preferred a direct contact relationship with manufacturers, a careful selection of olives and the technique of a cold two-step extraction process that is specifically related to the final product obtained: a dense oil that is richer in polyphenols "NOT FILTERED".

"San Calogero" oil mill is constantly looking for new markets and segments for the distribution of our products and has renovated the structure of the company by dedicating a entire area to export activities. In the production chain of "Oleificio San Calogero", there is an olive press and packer and all is carried out in accordance to current environmental legislation and health and safety regulations.

L' Azienda

Oleificio "San Calogero" è un'azienda a conduzione familiare. La famiglia Santangelo è dedita da moltissime generazioni alla coltivazione degli olivi e di altre specie agrarie che caratterizzano l'ambiente mediterraneo. Oltre alla propria produzione di un ottimo Blend, ha deciso di introdurre le monocultivar "Don Alfonso" in diversi formati.

Quattro uniche e ineguagliabili varietà: Biancolilla, Cerasuola, Nocellara e Tonda Iblea.

L'azienda, è da sempre condotta secondo gli schemi tradizionali della tipica tenuta agraria siciliana, pur avendo inserito nel ciclo produttivo tutte le innovazioni tecnologiche offerte dal mondo della ricerca.

Le risolte e oculate scelte imprenditoriali della famiglia Santangelo hanno creato le condizioni per ampliare la propria attività all'intera filiera olearia. Dalla coltivazione degli olivi secolari, l'interesse si è esteso, negli anni, all'attività elaiotecnica e al commercio dell'extra vergine d'oliva d'alta qualità, grazie ad impianti tecnologicamente avanzati e a una gestione familiare che ha preferito sempre il rapporto diretto con i produttori, l'accurata selezione delle olive e una tecnica d'estrazione a freddo e a due fasi, specificatamente correlata al prodotto finale che si vuol ottenere, ovvero un olio più denso e più ricco di polifenoli "NON FILTRATO".

Oggi, è un'azienda alla ricerca costante di nuovi mercati e segmenti ed esporta i propri prodotti in varie parti del mondo. Nella filiera di produzione Oleificio "San Calogero" è frantoio e confezionatore. Tutto il lavoro viene eseguito nel pieno rispetto delle normative vigenti, riguardanti la tutela dell'ambiente, della salute e della sicurezza.



Der Betrieb

"Oleificio San Calogero" ist ein Familienunternehmen.

Die Familie Santangelo widmet sich seit vielen Generationen dem Anbau von Olivenbäumen und anderen Agrarssorten, die für die mediterrane Umgebung, typisch sind.

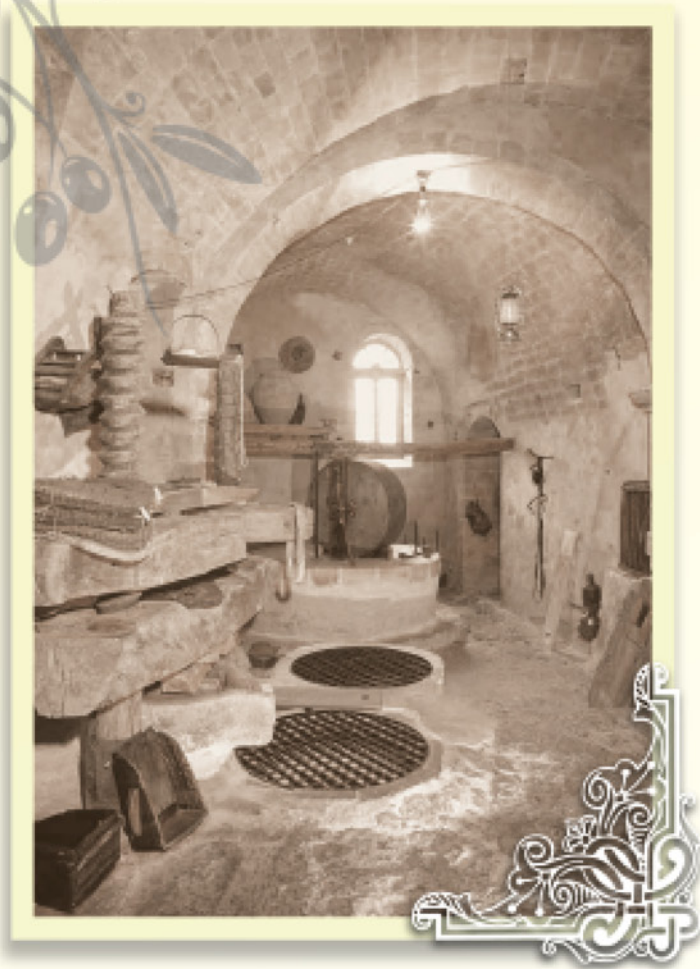
Neben der Produktion von einem optimalen Blend, hat die Familie entschlossen die Monocultivar "Don Alfonso", in verschiedenen Formaten einzuführen. Vier einzigartige und unvergleichliche Olivensorten: Biancolilla, Cerasuola, Nocellara und Tonda Iblea. Obwohl im Produktionszyklus alle technologischen Innovationen, die die Welt der Forschung zu bieten hat, eingeführt werden, wird das Unternehmen seit jeher gemäss den traditionellen Systemen der typisch sizilianischen Landwirtschaft, betrieben. Die zielstrebig und sinnvollen unternehmerische Entscheidungen der Familie Santangelo schufen die Voraussetzungen, um die eigene Aktivität bis zur ganzen Ölindustrie zu expandieren.

Aus dem Anbau von jahrhundertalten Olivenbäumen, ist in den Jahren das Interesse an der Olivenölgewinnung und an der Vermarktung von hochwertigem Nativem Olivenöl Extra stark gewachsen. Dass alles dank hochentwickelter technologischer Anlagen, dem Familienbetrieb, der immer einen direkten Kontakt zu den Landwirten bevorzugt hat, eine sorgfältige Auswahl der Oliven und eine zweistufige Kaltextraktion, die speziell mit dem gewünschten Endprodukt zusammenhängt: ein dichtes Öl, dass reicher an Polyphenolen ist. UNGEFILTRT.

"Oleificio San Calogero" ist auf der ständigen Suche nach neuen Märkten und Marktsegmenten und exportiert die eigenen Produkte in verschiedene Teile der Welt.

In der Produktionsbranche ist "Oleificio San Calogero" eine Ölmühle und Verpacker.

Die ganze Arbeit wird unter Wahrung geltender Vorschriften bezüglich der Erhaltung des Umweltschutzes, der Gesundheit und der Sicherheit ausgeführt.



VIA A. DE GASPERI, 152
92019 SCIACCA (AG) ITALIA
TEL./FAX +39 0925 85742
WWW.FRANTOIOSANTANGELO.IT
INFO@FRANTOIOSANTANGELO.IT