

**D.O.P. VALLI TRAPANESI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
BIOLOGICO 100% ITALIANO ESTRATTO A FREDDO  
(Bottiglia da 250 ml) “GUSTO INTENSO”**

Dall'armonioso connubio del 80% di olive Cerasuola, del 10% di Nocellara del Belice e del 10% di Biancolilla, nasce l'Olio Extra Vergine di Oliva Biologico D.O.P. Valli Trapanesi, l'eccellenza della nostra produzione. Le nostre olive, rigorosamente siciliane, sono raccolte a mano e frante a freddo entro 8 ore dalla raccolta, un processo che preserva intatti gli aromi e le proprietà organolettiche. La raccolta anticipata, con olive semi-invaiate, conferisce all'olio un sapore unico e intenso.

*Questo olio versatile esalta ogni piatto, ma si rivela sublime con carni rosse, bianche e pesce alla griglia.*

**D.O.P. VALLI TRAPANESI EXTRA VIRGIN BIO OLIVE OIL  
100% ITALIAN COLD PRESSED (250 ml bottle)  
“INTENSE TASTE”**

From the harmonious blend of 80% Cerasuola olives, 10% Nocellara del Belice and 10% Biancolilla, comes the Organic Extra Virgin Olive Oil D.O.P. Valli Trapanesi, the excellence of our production. Our strictly Sicilian olives are hand-picked and cold-pressed within 8 hours of harvesting, a process that preserves intact the aromas and organoleptic properties. The early harvest, with semi-ripened olives, gives the oil a unique and intense flavor.

*This versatile oil enhances every dish, but reveals itself as sublime with red meats, white meats, and grilled fish.*

**D.O.P. VALLI TRAPANESI BIO-OLIVENÖL EXTRA  
100% ITALIENISCH KALTEXTRAKTION (Flasche mit 250 ml)  
“INTENSIVER GESCHMACK”**

Aus der harmonischen Verbindung von 80% Cerasuola-Oliven, 10% Nocellara del Belice und 10% Biancolilla entsteht das Biologische Extra Native Olivenöl D.O.P. Valli Trapanesi, die Exzellenz unserer Produktion. Unsere streng sizilianischen Oliven werden von Hand geerntet und innerhalb von 8 Stunden nach der Ernte kalt gepresst, ein Verfahren, das die Aromen und organoleptischen Eigenschaften intakt erhält. Die frühe Ernte mit halbreifen Oliven verleiht dem Öl einen einzigartigen und intensiven Geschmack.

*Dieses vielseitige Öl verfeinert jedes Gericht, erweist sich aber als besonders sublim zu rotem Fleisch, weißem Fleisch und gegrilltem Fisch.*



DENOMINAZIONE  
D'ORIGINE PROTETTA  
D.O.P. VALLI TRAPANESI



PRODOTTO SICILIANO  
SICILIAN PRODUCT  
SIZILIANISCHES PRODUKT



PRODOTTO  
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA  
Certificato biologico: IT BIO 018

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b> NÄHRWERTDEKLARATION / NUTRITION DECLARATION	<b>Per 100 g</b>	<b>Per 100 ml</b>
Valore energetico / Energiewert / Energy value	899 kcal 3762 kJ	823,48 kcal 3445,99 kJ
Grassi / Fett / Total Fat	99,90 g	91,51 g
di cui acidi grassi saturi / davon gesättigte fettsäuren / of which saturated fatty acids	14,46 g	13,25 g
Acidi grassi monoinsaturi / ungesättigte Fettsäuren / Monounsaturated fatty acids	72,95 g	66,82 g
Acidi grassi polinsaturi / Mehrfach ungesättigte Fettsäuren / Polyunsaturated fatty acids	7,52 g	6,89 g
Carboidrati / Kohlenhydrate / Carbohydrates	0 g	0 g
di cui zuccheri / davon Zucker / of which sugar	0 g	0 g
Proteine / Proteine / Proteins	0 g	0 g
Sale / Salz / Sale	0 g	0 g

**D.O.P. VALLI TRAPANESI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
BIOLOGICO 100% ITALIANO ESTRATTO A FREDDO  
(Bottiglia da 500 ml) “GUSTO INTENSO”**

Dall'armonioso connubio del 80% di olive Cerasuola, del 10% di Nocellara del Belice e del 10% di Biancolilla, nasce l'Olio Extra Vergine di Oliva Biologico D.O.P. Valli Trapanesi, l'eccellenza della nostra produzione. Le nostre olive, rigorosamente siciliane, sono raccolte a mano e frante a freddo entro 8 ore dalla raccolta, un processo che preserva intatti gli aromi e le proprietà organolettiche. La raccolta anticipata, con olive semi-invaiate, conferisce all'olio un sapore unico e intenso.

*Questo olio versatile esalta ogni piatto, ma si rivela sublime con carni rosse, bianche e pesce alla griglia.*

**D.O.P. VALLI TRAPANESI EXTRA VIRGIN BIO OLIVE OIL  
100% ITALIAN COLD PRESSED (500 ml bottle)  
“INTENSE TASTE”**

From the harmonious blend of 80% Cerasuola olives, 10% Nocellara del Belice and 10% Biancolilla, comes the Organic Extra Virgin Olive Oil D.O.P. Valli Trapanesi, the excellence of our production. Our strictly Sicilian olives are hand-picked and cold-pressed within 8 hours of harvesting, a process that preserves intact the aromas and organoleptic properties. The early harvest, with semi-ripened olives, gives the oil a unique and intense flavor.

*This versatile oil enhances every dish, but reveals itself as sublime with red meats, white meats, and grilled fish.*

**D.O.P. VALLI TRAPANESI BIO-OLIVENÖL EXTRA  
100% ITALIENISCH KALTEXTRAKTION (Flasche mit 500 ml)  
“INTENSIVER GESCHMACK”**

Aus der harmonischen Verbindung von 80% Cerasuola-Oliven, 10% Nocellara del Belice und 10% Biancolilla entsteht das Biologische Extra Native Olivenöl D.O.P. Valli Trapanesi, die Exzellenz unserer Produktion. Unsere streng sizilianischen Oliven werden von Hand geerntet und innerhalb von 8 Stunden nach der Ernte kalt gepresst, ein Verfahren, das die Aromen und organoleptischen Eigenschaften intakt erhält. Die frühe Ernte mit halbreifen Oliven verleiht dem Öl einen einzigartigen und intensiven Geschmack.

*Dieses vielseitige Öl verfeinert jedes Gericht, erweist sich aber als besonders sublim zu rotem Fleisch, weißem Fleisch und gegrilltem Fisch.*



PRODOTTO  
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA  
Certificato biologico: IT BIO 018

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NÄHRWERTDEKLARATION / NUTRITION DECLARATION</b>	<b>Per 100 g</b>	<b>Per 100 ml</b>
Valore energetico / Energiewert / Energy value	899 kcal 3762 kJ	823,48 kcal 3445,99 kJ
Grassi / Fett / Total Fat	99,90 g	91,51 g
di cui acidi grassi saturi / davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fatty acids	14,46 g	13,25 g
Acidi grassi monoinsaturi / ungesättigte Fettsäuren / Monounsaturated fatty acids	72,95 g	66,82 g
Acidi grassi polinsaturi / Mehrfach ungesättigte Fettsäuren / Polyunsaturated fatty acids	7,52 g	6,89 g
Carboidrati / Kohlenhydrate / Carbohydrates	0 g	0 g
di cui zuccheri / davon Zucker / of which sugar	0 g	0 g
Proteine / Proteine / Proteins	0 g	0 g
Sale / Salz / Sale	0 g	0 g

**D.O.P. VALLI TRAPANESI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
BIOLOGICO 100% ITALIANO ESTRATTO A FREDDO  
(Bottiglia da 750 ml) “GUSTO INTENSO”**

Dall'armonioso connubio del 80% di olive Cerasuola, del 10% di Nocellara del Belice e del 10% di Biancolilla, nasce l'Olio Extra Vergine di Oliva Biologico D.O.P. Valli Trapanesi, l'eccellenza della nostra produzione. Le nostre olive, rigorosamente siciliane, sono raccolte a mano e frante a freddo entro 8 ore dalla raccolta, un processo che preserva intatti gli aromi e le proprietà organolettiche. La raccolta anticipata, con olive semi-invaiate, conferisce all'olio un sapore unico e intenso.

*Questo olio versatile esalta ogni piatto, ma si rivela sublime con carni rosse, bianche e pesce alla griglia.*

**D.O.P. VALLI TRAPANESI EXTRA VIRGIN BIO OLIVE OIL  
100% ITALIAN COLD PRESSED (750 ml bottle)  
“INTENSE TASTE”**

From the harmonious blend of 80% Cerasuola olives, 10% Nocellara del Belice and 10% Biancolilla, comes the Organic Extra Virgin Olive Oil D.O.P. Valli Trapanesi, the excellence of our production. Our strictly Sicilian olives are hand-picked and cold-pressed within 8 hours of harvesting, a process that preserves intact the aromas and organoleptic properties. The early harvest, with semi-ripened olives, gives the oil a unique and intense flavor.

*This versatile oil enhances every dish, but reveals itself as sublime with red meats, white meats, and grilled fish.*

**D.O.P. VALLI TRAPANESI BIO-OLIVENÖL EXTRA  
100% ITALIENISCH KALTEXTRAKTION (Flasche mit 750 ml)  
“INTENSIVER GESCHMACK”**

Aus der harmonischen Verbindung von 80% Cerasuola-Oliven, 10% Nocellara del Belice und 10% Biancolilla entsteht das Biologische Extra Native Olivenöl D.O.P. Valli Trapanesi, die Exzellenz unserer Produktion. Unsere streng sizilianischen Oliven werden von Hand geerntet und innerhalb von 8 Stunden nach der Ernte kalt gepresst, ein Verfahren, das die Aromen und organoleptischen Eigenschaften intakt erhält. Die frühe Ernte mit halbreifen Oliven verleiht dem Öl einen einzigartigen und intensiven Geschmack.

*Dieses vielseitige Öl verfeinert jedes Gericht, erweist sich aber als besonders sublim zu rotem Fleisch, weißem Fleisch und gegrilltem Fisch.*



PRODOTTO  
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA  
Certificato biologico: IT BIO 018

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NÄHRWERTDEKLARATION / NUTRITION DECLARATION</b>	<b>Per 100 g</b>	<b>Per 100 ml</b>
Valore energetico / Energiewert / Energy value	899 kcal 3762 kJ	823,48 kcal 3445,99 kJ
Grassi / Fett / Total Fat	99,90 g	91,51 g
di cui acidi grassi saturi / davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fatty acids	14,46 g	13,25 g
Acidi grassi monoinsaturi / ungesättigte Fettsäuren / Monounsaturated fatty acids	72,95 g	66,82 g
Acidi grassi polinsaturi / Mehrfach ungesättigte Fettsäuren / Polyunsaturated fatty acids	7,52 g	6,89 g
Carboidrati / Kohlenhydrate / Carbohydrates	0 g	0 g
di cui zuccheri / davon Zucker / of which sugar	0 g	0 g
Proteine / Proteine / Proteins	0 g	0 g
Sale / Salz / Sale	0 g	0 g