



### SET REGALO "PREMIUM COLLECTION"

Il cofanetto regalo Premium Collection può contenere gli articoli selezionati tra i seguenti:

1. Olio Extra Vergine di Oliva italiano biologico monocoltivar BIANCOLILLA (formato 500 ml)
2. Olio Extra Vergine di Oliva italiano biologico monocoltivar CERASUOLA (formato 500 ml)
3. Olio Extra Vergine di Oliva italiano biologico monocoltivar NOCELLARA (formato 500 ml)
4. Olio Extra Vergine di Oliva italiano biologico DOP Valli Trapanesi (formato 500 ml)

### PREMIUM COLLECTION GIFT BOX

The Premium Collection gift set may contain items selected from the following:

1. Organic Italian Extra Virgin Olive Oil monocoltivar BIANCOLILLA (size 500 ml)
2. Organic Italian Extra Virgin Olive Oil monocoltivar CERASUOLA (size 500 ml)
3. Organic Italian Extra Virgin Olive Oil monocoltivar NOCELLARA (size 500 ml)
4. Organic Italian Extra Virgin Olive Oil DOP Valli Trapanesi (size 500 ml)

### GESCHENKSET „PREMIUM-KOLLEKTION

Das Geschenkset „Premium Collection“ kann eine Auswahl der folgenden Artikel enthalten:

1. Natives italienisches Bio-Olivenöl extra Monokultivar BIANCOLILLA (500 ml)
2. Natives italienisches Bio-Olivenöl extra Monokultivar CERASUOLA (500 ml)
3. Natives italienisches Bio-Olivenöl extra Monokultivar NOCELLARA (Größe 500 ml)
4. Natives italienisches Bio-Olivenöl extra DOP Valli Trapanesi (Größe 500 ml)



PRODOTTO SICILIANO  
SICILIAN PRODUCT  
SIZILIANISCHES PRODUKT



PRODOTTO  
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA  
Certificato biologico: IT BIO 018



### SET REGALO "PREMIUM COLLECTION"

Il cofanetto regalo Premium Collection può contenere gli articoli selezionati tra i seguenti:

1. Olio Extra Vergine di Oliva italiano biologico monocoltivar BIANCOLILLA (formato 500 ml)
2. Olio Extra Vergine di Oliva italiano biologico monocoltivar CERASUOLA (formato 500 ml)
3. Olio Extra Vergine di Oliva italiano biologico monocoltivar NOCELLARA (formato 500 ml)
4. Olio Extra Vergine di Oliva italiano biologico DOP Valli Trapanesi (formato 500 ml)

### PREMIUM COLLECTION GIFT BOX

The Premium Collection gift set may contain items selected from the following:

1. Organic Italian Extra Virgin Olive Oil monocoltivar BIANCOLILLA (size 500 ml)
2. Organic Italian Extra Virgin Olive Oil monocoltivar CERASUOLA (size 500 ml)
3. Organic Italian Extra Virgin Olive Oil monocoltivar NOCELLARA (size 500 ml)
4. Organic Italian Extra Virgin Olive Oil DOP Valli Trapanesi (size 500 ml)

### GESCHENKSET „PREMIUM-KOLLEKTION

Das Geschenkset „Premium Collection“ kann eine Auswahl der folgenden Artikel enthalten:

1. Natives italienisches Bio-Ölivenöl extra Monokultivar BIANCOLILLA (500 ml)
2. Natives italienisches Bio-Ölivenöl extra Monokultivar CERASUOLA (500 ml)
3. Natives italienisches Bio-Ölivenöl extra Monokultivar NOCELLARA (Größe 500 ml)
4. Natives italienisches Bio-Ölivenöl extra DOP Valli Trapanesi (Größe 500 ml)



PRODOTTO SICILIANO  
SICILIAN PRODUCT  
SIZILIANISCHES PRODUKT



PRODOTTO  
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA  
Certificato biologico: IT BIO 018

**BIANCOLILLA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO**  
**100% ITALIANO ESTRATTO A FREDDO**  
**(Bottiglia da 500 ml) “GUSTO DELICATO”**

Chiamata anche “Buscinetto” questa tipologia di olio molto pregiata è diffusa in tutta la Sicilia ed è una delle cultivar inserite nella DOP Valli Trapanesi. Gli ulivi Biancolilla sono maestosi e vigorosi e resistono anche su terreni aridi.

*Ottimo per insaporire crudità, pesce affumicato, torte e nei dolci al posto del burro. Conosciuto anche come Buscinetto, è diffuso in tutta la Sicilia ed è una delle varietà della DOP Valli Trapanesi.*

**BIANCOLILLA ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**  
**100% ITALIAN COLD PRESSED (500 ml bottle)**  
**“DELICATE TASTE”**

Also called ‘Buscinetto’, this highly prized type of oil is widespread throughout Sicily and is one of the cultivars included in the DOP Valli Trapanesi. The Biancolilla olive trees are majestic and vigorous and withstand even dry soils.

Excellent for flavouring delicacies, smoked fish, cakes and in desserts instead of butter. Also known as Buscinetto, it is widespread throughout Sicily and is one of the varieties of the DOP Valli Trapanesi.

**BIANCOLILLA NATIVES BIO-OLIVENÖL EXTRA**  
**100% ITALIENISCH KALTEXTRAKTION**  
**(500 ml Flasche) “DELIKATER GESCHMACK”**

Diese auch als „Buscinetto“ bezeichnete, in ganz Sizilien weit verbreitete und sehr geschätzte Ölsorte ist eine der Sorten, die in der DOP Valli Trapanesi enthalten sind. Die Biancolilla-Olivenbäume sind majestätisch und wüchsig und vertragen auch trockene Böden.

Sie eignet sich hervorragend zum Würzen von Rohkost, geräuchertem Fisch, Kuchen und in Desserts anstelle von Butter. Sie wird auch Buscinetto genannt, ist in ganz Sizilien verbreitet und gehört zu den Sorten der DOP Valli Trapanesi.



PRODOTTO  
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA  
Certificato biologico: IT BIO 018



<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b> <b>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

**CERASUOLA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO**  
**100% ITALIANO ESTRATTO A FREDDO**  
**(Bottiglia da 500 ml) “GUSTO MOLTO INTENSIVO”**

La Cerasuola è una varietà diffusa soprattutto nella Sicilia occidentale, in particolare nel versante settentrionale della provincia di Trapani. Conosciuta anche come “Ughhiarola”, è uno dei cultivar della DOP “Valli Trapanesi”. Le caratteristiche organolettiche della Cerasuola variano in base alla composizione dei suoli e all’ambiente di coltivazione.

*Ottimo per condire carni lesse o grigliate, zuppe di legumi, minestrone, insalate, pizza e bruschette. Diffusa soprattutto nella Sicilia Occidentale, conosciuta con il nome di “Ughhiarola”, è una cultivar della DOP Valli Trapanesi.*

**CERASUOLA ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**  
**100% ITALIAN COLD PRESSED (500 ml bottle)**  
**“VERY INTENSE TASTE”**

Cerasuola is a variety widespread mainly in western Sicily, particularly in the northern side of the province of Trapani. Also known as ‘Ughhiarola’, it is one of the ‘Valli Trapanesi’ PDO cultivars. The organoleptic characteristics of Cerasuola vary depending on the composition of the soils and the cultivation environment.

*It is excellent for seasoning boiled or grilled meat, vegetable soups, minestrone, salads, pizza and bruschetta. Widespread mainly in western Sicily, known as ‘Ughhiarola’, it is a cultivar of the DOP Valli Trapanesi.*

**CERASUOLA NATIVES BIO-OLIVENÖL EXTRA**  
**100% ITALIENISCH KALTEXTRAKTION**  
**(500 ml Flasche) “SEHR INTENSIVER GESCHMACK“**

Cerasuola ist eine Sorte, die vor allem im Westen Siziliens, insbesondere im Norden der Provinz Trapani, verbreitet ist. Sie ist auch als „Ughhiarola“ bekannt und gehört zu den g.U.-Sorten „Valli Trapanesi“. Die organoleptischen Eigenschaften des Cerasuola variieren je nach Bodenbeschaffenheit und Anbauumgebung.

*Er eignet sich hervorragend zum Würzen von gekochtem oder gegrilltem Fleisch, Gemüsesuppen, Minestrone, Salaten, Pizza und Bruschetta. Die vor allem im Westen Siziliens verbreitete Sorte „Ughhiarola“ ist eine Sorte der DOP Valli Trapanesi.*



PRODOTTO  
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA  
Certificato biologico: IT BIO 018



<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b> <b>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

**NOCELLARA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO**  
**100% ITALIANO ESTRATTO A FREDDO**  
**(Bottiglia da 500 ml) “GUSTO MEDIO FORTE”**

Chiamata anche “Nuciddara” questa cultivar è autoctona del trapanese e diffusa in tutta la Sicilia occidentale. La varietà fa parte della DOP Valli Trapanese ed è di particolare pregio per le sue particolari caratteristiche organolettiche.

*Ideale per condire verdure cotte, minestre e selvaggina. Chiamato anche “Nuciddara” questa cultivar è diffusa in tutta la Sicilia Occidentale ed è una delle cultivar della DOP Valli Trapanesi.*

**NOCELLARA ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**  
**100% ITALIAN COLD PRESSED (500 ml bottle)**  
**“MEDIUM STRONG TASTE”**

Also called ‘Nuciddara’, this cultivar is indigenous to Trapani and widespread throughout western Sicily. The variety is part of the DOP Valli Trapanese and is of particular value for its special organoleptic characteristics.

*It is ideal for seasoning cooked vegetables, soups and game. Also called ‘Nuciddara’; this cultivar is widespread throughout western Sicily and is one of the cultivars of the DOP Valli Trapanesi.*

**NOCELLARA NATIVES BIO-OLIVENÖL EXTRA**  
**100% ITALIENISCH KALTEXTRAKTION**  
**(500 ml Flasche) “MITTELKRÄFTIGER GESCHMACK“**

Die auch als „Nuciddara“ bezeichnete Sorte ist in Trapani beheimatet und im gesamten Westen Siziliens verbreitet. Die Sorte gehört zur DOP Valli Trapanese und ist aufgrund ihrer besonderen organoleptischen Eigenschaften von besonderem Wert.

*Sie ist ideal zum Würzen von gekochtem Gemüse, Suppen und Wild. Diese Sorte, die auch „Nuciddara“ genannt wird, ist im gesamten westlichen Sizilien verbreitet und gehört zu den Sorten der DOP Valli Trapanesi.*



PRODOTTO  
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA  
Certificato biologico: IT BIO 018



<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b> <b>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 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