

*La qualità dell'Olio  
Extravergine di Oliva  
Biologico Siciliano nei  
vostri piatti.*



**CALUA**

OLIO  
EXTRAVERGINE  
DI OLIVA  
BIOLOGICO

[www.caluaoliveoil.com](http://www.caluaoliveoil.com)





Già apprezzati da  
eccellenze della  
ristorazione locale, il  
nostro intento è quello  
di fare conoscere i  
nostri prodotti in tutto  
il territorio nazionale e  
internazionale.





Dalla passione di Nicolò, capostipite della famiglia Sorrentino, che da oltre quarant'anni accudisce il suo uliveto, prendendosi cura di ogni singolo albero, nasce la Società Agricola La Casa Rosa.

Il desiderio è quello di far conoscere la bontà della propria produzione di olio extravergine d'oliva oltre i confini locali.

La tenuta si estende per circa trenta ettari nell'agro di Siculiana in provincia di Agrigento nella contrada Calua di fronte la riserva naturale di Torre Salsa.

Nell'uliveto sono presenti 1.549 piante ultra decennali con varietà di Coratina, Biancolilla, Nocellara del Belice, Giarratana e Cerasuola.

Le nostre olive, molite a freddo, producono sia un olio "in purezza" che un "Blend". Le fasi di coltivazione, di raccolta, di molitura, di conservazione e imbottigliamento dell'olio sono tutte eseguite seguendo rigorosamente gli standard dettati dalla normativa comunitaria in tema di produzioni biologiche.

La nostra mission...  
... avere cura del consumatore

La società agricola ha ottenuto la certificazione di conformità biologica per la produzione di olio extravergine di oliva Codice OdC IT-BIO004, Documento Giustificativo n. 19-17088, Progressivo certificato n. 0002.





shop online



## Calua Coratina

Un olio forte, potente e verace, verde intenso dalle sfumature dorate. La sua peculiarità è che contiene tre volte i polifenoli antiossidanti di qualsiasi altro olio.

Dal colore giallo-verde, all'olfatto si presenta con un fruttato medio, molto amaro e piccante. All'assaggio si trovano delle note di aneto, finocchio carciofo, pepe, fieno e mandorla.

Imponente chiude gustosamente, piccante e con lunga resistenza dei toni vegetali.

L'olio di oliva Coratina va gustato ed apprezzato per i sapori e i sentori che rilascia, unici e inconfondibili. Sono molti i cibi che ben si abbinano a questo olio dal gusto importante e deciso.

In cucina è consigliato per il condimento di verdure e carne alla griglia, di funghi porcini, ma anche per zuppe di legumi misti, di pomodori da insalata ed in particolare per i formaggi di stagione.

L'olio di **coratina** vanta anche il più alto tasso di acido oleico che contrasta il colesterolo cattivo.



[www.caluaoliveoil.com](http://www.caluaoliveoil.com)



shop online

# Una sinfonia perfetta

**Calua Blend è un olio extra vergine di oliva Biologico dalle proprietà esclusive e dalle caratteristiche perfettamente equilibrate, un olio unico.**

## Calua Blend

Calua Blend nasce dall'unione delle varietà coratina, biancolilla e nocellara del belice con una piccola percentuale di giarraffa e cerasuola.

Oggi attraverso l'unione di selezionate e differenti qualità di olive si è data vita ad una miscela di estratti di olio extravergine che prende il nome di Calua Blend.

Calua Blend mira alla produzione di nuovi sapori e nuovi aromi, attraverso la sapiente scelta delle diverse tipologie di olive che con precise tecniche vengono miscelate fra loro, dando vita a un prodotto finale che possa arricchire l'esperienza sensoriale del consumatore.

**Uno straordinario bilanciamento di carattere, sapore, aroma e profumo.**



[www.caluaoliveoil.com](http://www.caluaoliveoil.com)



shop online

# Calua Biancolilla

Il **Biancolilla** è una delle varietà più antiche tra quelle presenti negli uliveti italiani. Annotato tra le cultivar autoctone siciliane, l'oliva Biancolilla è molto apprezzata per la propria grande produttività e per la rimarchevole rusticità. Il nome è legato al processo di maturazione delle olive che durante questa fase passano dal tipico colore verde del frutto acerbo a una tonalità di rosso tendente al violaceo.

Tramite la spremitura delle olive si ottiene un olio che ci rimanda ai sapori tipici della produzione alimentare sicula.

Il Biancolilla presenta un colore verde o giallo paglierino con sfumature vagamente dorate, quest'olio aromatico e leggermente piccante si caratterizza per un fruttato leggero, in cui si avvertono le fragranze di mandorla, pomodoro e carciofo abbinato a dei gusti di erba fresca e oliva verde.





# CALUA

OLIO EXTRAVERGINE DI  
OLIVA BIOLOGICO DI  
QUALITA' SUPERIORE



CALUA

OLIO  
EXTRAVERGINE  
DI OLIVA  
BIOLOGICO

OLIO CALUA  
BIOLOGICO  
PER  
CULTURA



**Società Agricola La Casa Rosa S.r.l.**

Centro Direzionale San Benedetto

Contrada San Benedetto sn

92100 Agrigento-Sicilia-Italia

Tel.: +39 0922.591131

Cell.: +39 331.7531954

P.iva : 02976060844

Pec: lacaserosa@arubapec.it

E-mail : info@caluaoliveoil.com

[www.caluaoliveoil.com](http://www.caluaoliveoil.com)

