



L'olio extravergine d'oliva **CORAX Amabile**, è ottenuto con diverse varietà di olive presenti nei nostri poderi, da una raccolta tardiva di olive mature, ottenendo un prodotto equilibrato non aggressivo di facile accostamento a diverse pietanze.

*The extra virgin olive oil **Amabile Corax** is obtained by a high percentage of ripe olives, which produces a product with scents of ripe olives that tastes fragrant but not aggressive.*



Azienda Agricola Francesco Piras  
Strada Statale 127 Bis Km 25,500  
Località Rudas Catalan  
07041 Alghero (SS) - Sardinia - Italy

Servizio clienti / Customer service  
366.8207515

Responsabile amministrativo e commerciale  
Administrative and commercial manager  
Cell./Mobile 340.3813887 - 345.3358382

info@oliocorax.it  
www.oliocorax.it  
f Olio Corax



L'azienda Agricola Piras Francesco di conduzione familiare, nasce nei primi anni novanta con l'intento di continuare la tradizione e passione familiare. I poderi dell'azienda Piras si estendono per circa 100 ettari dove sussistono circa 22.000 piante di olivo nell'agro di Alghero, città situata nel nord occidentale della Sardegna ricca di tradizione olivicola.

Tutte le fasi produttive, dalla cura degli olivi, alla raccolta e lavorazione delle olive, eseguita presso il frantoio aziendale, all'imbottigliamento dell'olio sono eseguite dall'azienda sotto il vigilante controllo del Sig. Piras.

L'esperienza acquisita negli anni, la costante passione e le scelte di attuare una politica aziendale basata su una produzione di qualità e non quantità, hanno permesso di dare vita al pregiato olio extravergine di oliva CORAX, menzionato e riconosciuto in diverse guide e riviste del settore come una tra le migliori realtà Sarde.

*Francesco Piras's family-farm, was born in the early nineties, with the intent to continue the family passion. The company covers about 90 hectares of Olivetan land in the countryside of Alghero, a city located in northwestern Sardinia that has a rich tradition of olive growing. All stages of production, the care of trees, harvesting of the fruit up to the mill are personally supervised by Mr. Francesco.*

*The experience, passion and the constant choices to implement production policies based on product quality and not quantity, have allowed to create high-quality Corax extra virgin olive oil, mentioned in several magazines specialized in the sector, as one of the best olive oil in the world.*

**Cultivar olive:**

Arbequina, leccio del corno, frantoio, leccino

**Collocazione geografica:**

Alghero

**Periodo di raccolta:**

Dicembre- gennaio.

**Acidità:**

0,2 - 0,4

**Voto panel test:**

Maggiore uguale a 6.

**Lavorazione:**

Raccolta meccanica direttamente dall'albero, trasporto delle olive alla rinfusa, operazione di molatura entro le 48 ore estrazione a ciclo continuo a due fasi, conservazione dell'Olio in cisterne in acciaio a temperatura controllata con decantazione naturale.

**Caratteristiche:**

Aspetto limpido, colore giallo oro, profumo di olive mature, sentori di mandorla dolce, gusto equilibrato con lievi toni di amaro e piccante nel finale.

**Utilizzo in cucina:**

Facile da abbinare a tutti i tipi di piatti, grazie al suo gusto equilibrato.

**Formati in latta:**

5 lt

**Olive cultivars:**

Arbequina, leccio del corno, frantoio, leccino

**Geographic location:**

Alghero

**Harvest:**

December-January

**Acidity:**

0,2-0,3

**Rating panel test:**

Higher or equal to six

**Production:**

Mechanical harvesting of the olives directly from the tree and transportation to the oil mill to be cold-pressed within 48 hours using two-phase continuous cycle extraction. Natural sedimentation in temperature-controlled stainless steel tanks without filtration.

**Characteristics:**

Clear, golden yellow in color, with the aroma of ripe olives, notes of almond flavor balanced with a hint of bitterness and spice to finish.

**Uses:**

Easily paired with any dish thanks to its balanced flavors.

**Sizes:**

5 ltr can



L'olio extravergine d'oliva **CORAX Fruttato** appartiene alla categoria dei fruttati medi, ottenuto da una miscela di oli delle diverse varietà di olive raccolte nelle tenute dell'Azienda Agricola Piras Francesco, si caratterizza per un profumo di olive al giusto grado di maturazione, con note di mandorla amara, carciofo e cardo, gusto equilibrato con note di amaro e piccante nel finale, destinato a soddisfare palati esigenti.

**CORAX Fruity** extra virgin olive oil is a medium-fruity oil made by mixing oils from a variety of olives harvested by Azienda Agricola Piras Francesco. It is characterized by an intense aroma of perfectly ripe green olives, with notes of almond, artichoke and cardoon and perfectly balanced by a bitter and slightly spicy taste, capable of satisfying the most demanding palates.



L'olio extravergine d'oliva **CORAX Fruttato D.o.p.** Sardegna, prodotto di punta della nostra azienda, esalta ed esprime tutti i pregi e le peculiarità tipiche degli oli sardi, terra generosa e di tradizione olivicola millenaria. Ottenuto da un'unica varietà di olive, la bosana, applicando in modo meticoloso il disciplinare di produzione che sancisce regole precise per l'ottenimento di un prodotto genuino e di altissima qualità. Appartiene alla categoria dei fruttati intensi, si caratterizza per sentori di olive verdi, con note di carciofo e cardo, gusto equilibrato con note decise di amaro e piccante.

Our leading product, **CORAX Fruity** extra virgin olive oil **D.O.P.** Sardegna, is a perfect example of the typical characteristics of Sardinian oils and the thousand-year-old olive-growing traditions of this region. Made from one varietal, the bosana olive, and meticulously following European Union regulations for D.O.P. certification. This intensely fruity olive oil is characterized by its strong green olive fragrance, with hints of artichoke and cardoon, perfectly balanced with distinctly bitter, spicy notes.



L'olio extravergine d'oliva **CORAX Fruttato Biologico**, appartiene alla categoria dei fruttati medi, ottenuto da una miscela di oli delle due principali varietà di olive sarde, quali bosana e semidana. Prodotto nel rispetto dell'ambiente circostante utilizzando metodi naturali per il buon mantenimento delle piante e contro la lotta dei parassiti stessi. Si caratterizza per un aroma di olive al giusto grado di maturazione, con profumi erbacei e pomodoro verde, gusto equilibrato con note erbacee e carciofo, amaro e piccante equilibrato nel finale.

**CORAX Fruity organic** extra virgin olive oil is produced using organic methods to care for the plants and surrounding environment and combat parasites. It is a lightly fruity olive oil, made from a mix of Sardegna's two main olive varieties: bosana and semidana. It is characterized by aromas of perfectly ripened olives and a grassy, green tomato fragrance, balanced by hints of herbaceous artichokes and a bitterness and spice to finish.



Condimento a base di Olio extravergine d'oliva con aromi naturali:  
 Al **peperoncino**, ottimo per primi piatti, zuppe di legumi, e condimento per pizza.  
 Al **peperoncino e aglio**, ottima base per soffritti e della rinomata pasta "Aglio e Peperoncino"  
 Al **basilico**, ideale per pietanze fresche ed estive e sughi delicati.  
 Al **limone**, indicato per insaporire piatti di pesce, insalate, verdure lesse.  
 Al **tartufo nero**, indicato per insaporire primi piatti fatti in casa.

A seasoning created with a natural essence in addition to our extra virgin olive oil:  
**Pepper**, excellent with pasta, all first courses, vegetable soups and pizza.  
**Pepper and garlic**, excellent for soffritto preparation and for pasta.  
**Basil**, excellent with summer and light courses and with delicate sauces.  
**Lemon**, excellent with fish, salads and steamed vegetables.  
**Truffle**, recommended to flavor pasta dishes, meat stews.

**Formati:**  
250 ml (confezione da 12 bottiglie in vetro)

**Sizes:**  
250 ml (12 glass bottles pack)

**Cultivar olive:**

Bosana, leccio del corno, leccio, frantoio.

**Collocazione geografica:**

Alghero-Ittiri.

**Periodo di raccolta:**

Novembre.

**Acidità:**

0.2 - 0.3.

**Voto panel test:**

maggior uguale a 7.

**Lavorazione:**

Raccolta meccanica direttamente dall'albero, trasporto delle olive alla rinfusa, operazione di molatura entro le 24 ore, lavorazione a ciclo continuo due fasi con estrazione a freddo, conservazione dell'Olio in cisterne in acciaio a temperatura controllata con decantazione naturale.

**Caratteristiche:**

Aspetto velato, colore verde oro, sentori di olive al giusto grado di maturazione, gusto equilibrato con note di mandorla amara e cardo, amaro e piccante nel finale.

**Utilizzo in cucina:**

Si consiglia un utilizzo per preparazioni di sughi e salse, condimento per carni bianche e pesci di acqua dolce, ottimo a crudo per condire zuppe e verdure cotte.

**Formati in vetro:**

250 ml - 500 ml - 1 lt

**Formati in latta:**

500 ml - 1 lt - 3 lt - 5 lt

**Olive Varieties:**

Bosana, leccio del corno, leccio, frantoio.

**Geographic Location:**

Alghero - Ittiri; Sardinia (Italy).

**Harvest:**

November.

**Rating Panel Test:**

higher or equal to 7.

**Production:**

Mechanical harvesting of the olives directly from the tree and transportation to the oil mill to be cold pressed within 24 hours using two-phase continuous cycle extraction. Natural sedimentation in temperature-controlled stainless steel tanks without filtration.

**Characteristics:**

Cloudy and golden green in color.

Aromas of perfectly ripe green olives; balanced flavor with notes of almond and cardoon with bitterness and spice to finish.

**Uses:**

Recommended for making sauces and gravy, as a dressing for white meats and freshwater fish, and excellent served over soups and cooked vegetables.

**Sizes (glass bottles):**

250 ml - 500 ml - 1 ltr

**Sizes (square cans):**

500 ml - 1 lt - 3 lt - 5 lt

**Cultivar olive:**

bosana.

**Collocazione geografica:**

Alghero.

**Periodo di raccolta:**

ottobre-novembre.

**Acidità:**

0.2 - 0.3.

**Voto panel test:**

maggior uguale a 7.

**Lavorazione:**

Raccolta meccanica direttamente dall'albero, trasporto delle olive alla rinfusa, operazione di molatura entro le 8 ore, lavorazione a ciclo continuo a due fasi con estrazione a freddo, conservazione dell'Olio in cisterne in acciaio a temperatura controllata con decantazione naturale.

**Caratteristiche:**

Aspetto velato, colore verde intenso, profumo erbaceo e di olive verdi, gusto equilibrato con note di carciofo e cardo, amaro e piccante persistenti.

**Utilizzo in cucina:**

Si consiglia un utilizzo per condire carni rosse e pesce, ottimo a crudo per condire insalate e verdure crude.

**Formati in vetro:**

250 ml - 500 ml - 750 ml

**Olive varieties:** only bosana.

**Geographic location:** Alghero.

**Acidity:** 0.2 – 0.3.

**Harvest:** October to November.

**Rating panel test:** higher or equal to 7.

**Production:**

Mechanical harvesting of the olives directly from the tree and transportation to the oil mill to be cold pressed within 8 hours using two-phase continuous cycle extraction. Natural sedimentation in temperature-controlled stainless steel tanks without filtration.

**Characteristics:**

Cloudy with a deep green color, herbaceous, green olive aromas. Balanced taste with hints of artichoke and cardoon and a lingering bitterness and spice.

**Uses:**

Recommended for red meats and fish; excellent served over vegetables and salads.

**Sizes (glass bottles):**

250 ml - 500 ml - 750 ml

**Cultivar olive:**

Bosana, semidana.

**Collocazione geografica:**

Alghero.

**Periodo di raccolta:**

Novembre.

**Acidità:**

0.2 - 0.3.

**Voto panel test:**

maggior uguale a 7.

**Lavorazione:**

Raccolta meccanica direttamente dall'albero, trasporto delle olive alla rinfusa, operazione di molatura entro le 12 ore, lavorazione a ciclo continuo a due fasi con estrazione a freddo, conservazione dell'Olio in cisterne in acciaio a temperatura controllata con decantazione naturale.

**Caratteristiche:**

Aspetto velato, colore verde intenso, profumo erbaceo e di pomodoro verde, gusto equilibrato con note erbacee e carciofo, amaro e piccante equilibrato nel finale.

**Utilizzo in cucina:**

Si consiglia un utilizzo a crudo su primi piatti, zuppe, verdure e insalate di stagione.

**Formati in vetro:**

250 ml - 500 ml - 0,75 ml

**Formati in latta:**

3 lt - 5 lt

**Olive cultivars:**

Bosana, semidana.

**Geographic location:**

Alghero.

**Harvest:**

November.

**Acidity:**

0.2 - 0.3.

**Rating panel test:**

higher or equal to 7.

**Production:**

Mechanical harvesting of the olives directly from the tree and transportation to the oil mill to be cold pressed within 12 hours using two-phase continuous cycle extraction. Natural sedimentation in temperature-controlled stainless steel tanks without filtration.

**Characteristics:**

Cloudy and deep green in color. Herbaceous, green tomato aroma, perfectly balanced with bitterness and spice and notes of herbaceous artichoke.

**Uses:**

Recommended served over starters, soups, vegetables and seasonal salads.

**Sizes (glass bottles):**

250 ml - 500 ml - 750 ml

**Sizes (square cans):**

3 ltr - 5 ltr