


Terre
di

**zac
can
ello**







*E là negli assolati uliveti,
dove soltanto cielo azzurro con cicale
e terra dura esistono,
là il prodigio,
la capsula perfetta dell'uliva
che riempie il fogliame con le sue costellazioni:
più tardi i recipienti, il miracolo, l'olio.*

*And there in the dry olive groves,
where alone the blue sky with cicadas
and the hard earth exist,
there the prodigy,
the perfect capsules of the olives
filling with their constellations the foliage
then later, the bowls, the miracle,
the olive oil.*

Pablo Neruda



*L'Olio extravergine di oliva
Terre di Zaccanello*

è certificato IGP Sicilia ed è prodotto
esclusivamente dai nostri uliveti.

Viene estratto a freddo
- per assicurarne l'altissima qualità -
da olive accuratamente selezionate,
raccolte a mano e molite entro 12 ore.

*Terre di Zaccanello
Extra virgin olive Oil*

is IGP certified and comes exclusively
from our olive grove. It is cold pressed
- as to ensure the highest quality -
and it is made using olives carefully
selected, handpicked and pressed
within 12 hours.





Ha un'acidità massima del 2% e si presenta abbastanza denso, con un colore verde brillante e venature oro.

It has a degree of acidity below 2% and comes quite dense, bright green with golden hints.



All'analisi olfattiva è molto intenso, vegetale, con sentori di pomodoro verde, erba tagliata e oliva appena molita.

The fragrance is intense and aromatic, with elegant notes of green tomato, herbs and freshly ground olive.



All'assaggio è bilanciato in amaro e piccante, con persistenze di mandorla, mallo di noce e gambo di carciofo.

The taste is rich with tones of almond, walnut and artichoke. Moderate bitterness and spiciness.



Zona di Produzione:

Racalmuto (Ag), Sicilia

Production area:

Racalmuto (Ag), Sicily



Cultivar:

Nocellara del Belice 60%

Biancolilla 20%

Gioconda 20%



Raccolta:

A mano ad inizio ottobre

Harvest:

By hand in early October



Molitura:

A freddo con ciclo continuo

Milling:

Cold pressed continuous cycle



Capacità:

0,25 lt e 0,5 lt

Capacity:

8,45 oz and 16,90 oz



Filtrato:

Si

Filtered:

Yes

Olio EVO blend

Blend Olive Oil



Liquore di foglie e ramoscelli d'ulivo

Liqueur from olive tree leaves



Zona di Produzione: 

Bastia Umbra (Pg)

Production area:

Bastia Umbra (Pg)

Ingredienti: 

Infuso alcolico di foglie
dei nostri ulivi e zucchero

Ingredients:

Alcoholic infusion of leaves
of our olive trees and sugar

Naturale al 100%: 

Senza l'aggiunta di aromi
e coloranti. Eventuali
sedimenti nella bottiglia
denotano la naturalità
del prodotto.

100% natural:

Without addition of flavors
and dyes. Any sediment
in the bottle denote the
naturalness of the product.

Capacità: 

0,5 lt

Capacity:

16,90 oz



Zona di Produzione:

Racalmuto (Ag), Sicilia

Production area:

Racalmuto (Ag), Sicily



Cultivar:

Nocellara del Belice 100%



Raccolta:

A mano ad inizio ottobre

Harvest:

By hand in early October



Molitura:

A freddo con ciclo continuo

Milling:

Cold pressed continuous cycle



Capacità:

0,25 lt e 0,5 lt

Capacity:

8,45 oz and 16,90 oz



Filtrato:

Sì

Filtered:

Yes

Olio EVO monocoltivar Nocellara del Belice
Monocoltivar Nocellara del Belice Olive Oil



Olio EVO monocultivar Biancolilla
Monocultivar Biancolilla Olive Oil



Zona di Produzione: 

Racalmuto (Ag), Sicilia

Production area:

Racalmuto (Ag), Sicily

Cultivar: 

Biancolilla 100%

Raccolta: 

A mano ad inizio ottobre

Harvest:

By hand in early October

Molitura: 

A freddo con ciclo continuo

Milling:

Cold pressed continuous cycle

Capacità: 

0,25 Lt e 0,5 Lt

Capacity:

8,45 oz and 16,90 oz

Filtrato: 

Si

Filtered:

Yes



Zona di Produzione:

Racalmuto (Ag), Sicilia

Production area:

Racalmuto (Ag), Sicily



Cultivar:

Nocellara del Belice 60%

Biancolilla 20%

Gioconda 20%



Raccolta:

A mano ad inizio ottobre

Harvest:

By hand in early October



Molitura:

A freddo con ciclo continuo

Milling:

Cold pressed continuous cycle



Capacità:

0,5 lt, 1 lt, 3 lt

Capacity:

16,90 oz, 33,80 oz, 101,45 oz



Filtrato:

Si

Filtered:

Yes

Olio EVO blend in latta

Blend Olive Oil in tin



Olio EVO blend in latta classica
Blend Olive Oil in classic tin



Zona di Produzione: 

Racalmuto (Ag), Sicilia

Production area:

Racalmuto (Ag), Sicily

Cultivar: 

Nocellara del Belice 60%

Biancolilla 20%

Gioconda 20%

Raccolta: 

A mano ad inizio ottobre

Harvest:

By hand in early October

Molitura: 

A freddo con ciclo continuo

Milling:

Cold pressed continuous cycle

Capacità: 

5 lt

Capacity:

169 oz

Filtrato: 

No

Filtered:

No

Confezione Regalo:

Esclusiva confezione regalo realizzata con legno di betulla e incisione laser.

Un'idea raffinata ed elegante per impreziosire il nostro oro verde.

Gift Box:

Exclusive gift box made of birch wood and laser engraving.

A sophisticated idea to embellish our golden oil.

Confezione Regalo Betulla Betulla Gift Box



Coffe Siciliane realizzate a mano
Handmade Sicilian Coffe



Coffe Siciliane:


Questa coffa è il risultato di un'arte che si tramanda nella nostra terra da secoli e che rivive oggi nelle sapienti mani degli artigiani siciliani. viene realizzata interamente a mano dall'intreccio delle foglie della tipica palma nana e decorata secondo tradizione. ogni pezzo è unico e porta con sé la poesia, la storia e i colori di un'isola senza tempo.

Sicilian Coffe:

This typical Sicilian bag ("Coffa") is the result of an art that has been handed down in our land for centuries and that relives today thanks to the skilled hands of Sicilian artisans.

It is entirely handmade from dwarf palm leaves and decorated according to tradition.

Each piece is unique and brings with it the poetry, the history and the colors of a timeless island.



*Ogni confezione viene realizzata
a mano, per questo non ne
troverete mai una identica
all'altra.*

Abbiamo scelto un packaging che rispettasse la nostra missione: valorizzare il territorio siciliano e i suoi meravigliosi frutti. Per questo abbiamo selezionato delle bottiglie che ricordassero una giara: in omaggio a Pirandello, alla sua novella e alla terra che gli ha dato i natali.



We chose a packaging that could honour our mission: enhance the Sicilian territory and the richness of its nature. For this reason we selected a bottle like a jar: an homage to Pirandello, to his novel and to his birthplace.

*Each product is handcrafted,
so you will
never find one identical to
another*

5 consigli da tenere a mente

Estrazione L'indicazione "Estratto a freddo" significa che l'olio è stato ottenuto con una lavorazione a temperatura controllata inferiore ai 27°C, che permette di mantenerne inalterate le caratteristiche.

Colore Il colore dell'olio può andare dal verde al giallo, con infinite sfumature intermedie. Più l'olio è verde, più è ricco di clorofilla; più è giallo, più è ricco di caroteni. Il colore, infatti, salvo rari casi, non è indice di qualità.

Pizzicore L'olio che pizzica in gola non è quello con l'acidità più alta, anzi. Un leggero pizzicorio indica bassa acidità e spremitura recente delle olive. L'acidità non è percepibile al gusto, si analizza in laboratorio e indica la qualità del prodotto: più è alta, infatti, più l'olio è di bassa qualità.

Conservazione Non dimenticate le fondamentali regole di conservazione: se acquistate l'olio in latte da più litri, travasatelo in bottiglie di vetro scuro man mano che lo utilizzate. In ogni caso, conservate sempre l'olio extravergine d'oliva lontano da odori, fonti di luce e di calore per evitarne il deterioramento.

Prezzo Attenti al falso olio d'oliva che potrebbe nascondersi nelle bottiglie vendute a pochi euro al litro: potrebbe non essere vero extravergine. Se siete in dubbio, provate a rivolgervi direttamente ai produttori, visitate le aziende olivicole e chiedete di poter assaggiare i prodotti, ricordando sempre che quello che non si paga nella qualità del cibo rischia di esser pagato dopo in salute.

5 tips to keep in mind

The label indication “Estratto a freddo/Cold pressed” means that the extraction process has a controlled temperature below 27 ° C, which allows the olive oil to keep its characteristics unaltered.

Extraction

Olive Oil’s colour can go from green to yellow, with many intermediate shades. The more green the oil is, the richer it is in chlorophyll; the more yellow the oil is, the richer it is in carotenes. In fact, with very few exceptions, colour is not an indicator of quality.

Colour

The oil that pinches in the throat is not the one with the highest acidity, quite the opposite. A slight tingling indicates low acidity and olives recently pressed. The acidity is not perceptible to taste, it can only be analyzed in the lab and it indicates the quality of the product: the higher it is, the more oil is of low quality.

Tingling

Do not forget the basic storage rules: if you buy the oil in big tins, pour it into dark glass bottles as you use it. In any case, always keep the olive oil away from smells, light and heat sources to prevent its deterioration.

Storage

Beware of the fake olive oil that could hide in the bottles sold for a few euro per liter: it may not be real extra virgin. If you are in doubt, try to directly visit the producers and the olive farms asking to taste the products. Remember that what you don’t pay in quality you pay for with your health.

Price



Azienda Agricola Relais

Racalmuto (AG) - Sicily
www.terredizaccanello.it
info@terredizaccanello.it



#followthezed on Facebook and Instagram