



NATIVES BIO-OLIVENÖL EXTRA AUS SIZILIEN

CALUA

Die Qualität des nativen
Bio-Olivenöls aus
Sizilien in Ihren
Gerichten.



LA CASA ROSA
SOCIETÀ AGRICOLA SRL

Società Agricola La Casa Rosa S.r.l.

Centro Direzionale San Benedetto

Contrada San Benedetto sn

92100 Agrigento

Cell. +39 331.7531954

E-mail : info@caluaoliveoil.com

www.caluaoliveoil.com





Aus der Leidenschaft von Nicolò, dem Gründer der Familie Sorrentino, der sich seit über vierzig Jahren um seinen Olivenhain kümmert und jeden einzelnen Baum pflegt, ist die „Società Agricola La Casa Rosa“ entstanden.

Der Wunsch ist es, die Güte ihrer Produktion von nativem Olivenöl extra über die lokalen Grenzen hinaus bekannt zu machen.

Das Anwesen erstreckt sich über etwa 30 Hektar in der Landschaft von Siculiana in der Provinz Agrigento im Bezirk Calua vor dem Naturschutzgebiet Torre Salsa . Im Olivenhain gibt es 1.549 über zehnjährige Pflanzen mit Sorten von Coratina , Biancolilla , Nocellara del Belice , Giarratana und Cerasuola . Unsere kaltgepressten Oliven produzieren sowohl ein "reines" Öl als auch eine " Mischung ". Die Phasen des Anbaus, der Ernte, des Mahlens, der Konservierung und der Abfüllungdes Öls werden alle streng nach den Standards der Gemeinschaftsgesetzgebung über den ökologischen Landbau durchgeführt.

Unsere Mission , sich um den Verbraucher zu kümmern

Das landwirtschaftliche Unternehmen hat die Zertifizierung der Bio-Konformität für die Herstellung von nativem Olivenöl extra erhalten. Code OdC IT-BIO004, Begründungsdokument Nr. 19-17088, Progressives Zertifikat n.0002.



Calua Bio Natives Olivenöl Extra - BLEND



Calua Blend wird aus der Vereinigung der Coratina, Biancolilla Sorten geboren und Nocellara del Belice mit einem kleinen Prozentsatz von giarratara und Cerasuola. N heute, durch die Vereinigung von ausgewählten und unterschiedlichen Qualitäten von Oliven, es zum Leben gekommen ist Eine Mischung aus extra nativen Olivenölextrakten, die den Namen Calua Blend trägt. Calua Blend zielt auf die Herstellung neuer Aromen und Aromastoffe ab, indem verschiedene Olivensorten ausgewählt werden, die mit präzisen Techniken gemischt werden Leben zu einem Endprodukt, das das sensorische Erlebnis des Verbrauchers bereichern kann.

Calua Bio Natives Olivenöl Extra - CORATINA

Ein starkes, kraftvolles und echtes Öl, intensives Grün mit goldenen Farbtönen. N Es ist die Besonderheit, dass es dreimal so viele antioxidative Polyphenole wie jedes andere Öl enthält. Von der gelbgrünen Farbe bis zur Nase präsentiert es sich mit einer mittleren Frucht, sehr bitter und würzig. Bei der Verkostung finden Sie Noten von Dill, Fenchel, Artischocke, Pfeffer, Heu und Mandel. Beeindruckend schließt geschmackvoll, würzig und mit langer Beständigkeit von Pflanzentönen. L ' Öl von Coratina Oliven sollte für die einzigartigen und unverwechselbaren Aromen und Düfte geschmeckt und geschätzt werden , es freigibt . es gibt viele Lebensmittel , die mit diesem Öl gut gehen mit einem wichtigen und entscheidenden Geschmack. Im Küche empfehlen sie für putzt Gemüse und Fleisch gegrillt, Steinpilze, aber auch für die gemischten Leguminosen Suppen, Salattomaten und insbesondere für saisonalen Käse. Die Coratina Öl bietet auch den höchsten Grad an Ölsäure , die schlechte Cholesterin wirkt.



Calua Biancolilla - Bio-Olivenöl extra vergine 0,75 ml Dose



Biancolilla ist eine der ältesten Sorten unter den in italienischen Olivenhainen vorkommenden. NAnnovered unter dem sizilianischen indigenen Kult ìvar, wird die Biancolilla-Olive wegen ihrer großen Produktivität und ihrer bemerkenswerten Rustikalität sehr geschätzt. Der Name ist mit der Reifung verbunden Prozess der Oliven, die in dieser Phase von der typischen grünen Farbe der unreifen Frucht zu einem Rotton mit Tendenz zum Violett wechseln. Durch das Pressen der Oliven entsteht ein Öl, das an die typischen Aromen der sizilianischen Lebensmittelherstellung erinnert .nnDas Biancolilla hat eine grüne oder strohgelbe Farbe mit leicht goldenen Reflexen, dieses aromatische und leicht würzige Öl zeichnet sich durch eine leichte Fruchtigkeit aus, in der sich die Düfte von Mandel, Tomate und Artischocke mit frischen Gras- und grünen Olivenaromen verbinden.

