



Terre in Fiore®

Tutto l'oro della Sicilia, in purezza.




A close-up photograph of an olive branch with several green olives. The leaves are dark green and elongated. The background is blurred, showing more of the tree and some sunlight filtering through. A yellow semi-circle is visible in the top left corner.

# La nostra azienda

*Our Company*

*Unser Unternehmen*



**TERRE IN FIORE** è espressione di una radicata tradizione agricola del territorio belicino (Sicilia Occidentale) specializzata nella produzione di olive da mensa e olio extra vergine d'oliva della varietà monocoltivar "Nocellara del Belice".

*La scelta di un regime di coltivazione biologica nella fedeltà al nostro territorio ci ha indotto a scegliere una politica di vendita ad un mercato selezionato di consumatori, attenti alla propria salute e all'ambiente.*

**TERRE IN FIORE** is the expression of a deep-rooted agricultural tradition of the Belice area (Western Sicily) specialized in the production of table olives and extra virgin olive oil of the monocoltivar variety "Nocellara del Belice".

*The choice of an organic cultivation regime in loyalty to our territory has led us to choose a sales policy to a selected market of consumers, attentive to their health and the environment.*

**TERRE IN FIORE** ist Ausdruck einer tief verwurzelten landwirtschaftlichen Tradition des Belicino-Gebiets (Westsizilien), das auf die Herstellung von Tafeloliven und nativem Olivenöl extra der monokultivaren Sorte "Nocellara del Belice" spezialisiert ist.

*Die Wahl eines ökologischen Anbauregimes in Treue zu unserem Territorium hat uns dazu veranlasst, eine Verkaufspolitik für einen ausgewählten Verbrauchermarkt zu wählen, der auf ihre Gesundheit und die Umwelt achtet.*

A photograph of an olive grove with rows of trees under a clear blue sky. The sun is visible in the top left corner, creating a lens flare. The ground is covered in dry leaves and some small green plants.

# I nostri fiori all'occhiello

*Our flagships*

*Unsere Flaggschiffe*

## L'AZIENDA

Oggi **TERRE IN FIORE** è una realtà complessa che cura la coltivazione dei frutti, si occupa della lavorazione degli stessi in svariate forme per ottenere un confezionamento studiato nei particolari per ogni singolo prodotto. Nulla è lasciato al caso.

## THE COMPANY

Today **TERRE IN FIORE** is a complex reality that takes care of the cultivation of fruits, deals with the processing of the same in various ways to obtain a detailed packaging for each product. Nothing is left to chance.

## DAS UNTERNEHMEN

Heute ist **TERRE IN FIORE** eine komplexe Realität, die sich um den Anbau von Früchten kümmert und sich auf verschiedene Weise mit der Verarbeitung derselben befasst, um eine detaillierte Verpackung für jedes Produkt zu erhalten. Nichts wird dem Zufall überlassen.



## IMMAGINE AZIENDALE

Il fiore del nostro logo risplende della luce del sole di Sicilia su un verdeggianti campo di alberi di ulivi. Perché l'ulivo non invecchia, ogni stagione è fonte di nuova vita, ogni fioritura è nuova linfa, questa linfa è **TERRE IN FIORE**.

## CORPORATE IMAGE

The flower of our logo shines in the Sicilian sunlight on a verdant field of olive trees. Because the olive tree doesn't age, every season is a source of new life, every flowering it is new lifeblood, and his lifeblood is **TERRE IN FIORE**.

## UNTERNEHMENSBIKD

Die Blume unseres Logos leuchtet im sizilianischen Sonnenlicht auf einem grünen Feld von Olivenbäumen. Da der Olivenbaum nicht altert, ist jede Jahreszeit eine Quelle neuen Lebens, jede Blüte es ist neues Lebenselixier, und sein Lebenselixier ist **TERRE IN FIORE**.

## I NOSTRI ULIVETI

La Valle del Belice rappresenta il fiore all'occhiello della produzione olivicola della Sicilia occidentale, con la varietà autoctona Nocellara del Belice, che si presta alla lavorazione da mensa ma anche alla produzione di olio extravergine, entrambi col riconoscimento DOP.

## OUR OLIVE GROVES

The Valle del Belice represents the flagship of the olive production of western Sicily, with the native variety Nocellara del Belice, which lends itself to table processing but also the production of extra virgin olive oil, both with DOP certification.

## UNSERE OLIVENHAINE

Das Valle del Belice ist das Flaggschiff der Olivenproduktion Westsiziliens mit der einheimischen Sorte Nocellara del Belice, die sich für die Tischverarbeitung eignet, aber auch für die Herstellung von nativem Olivenöl extra, beide mit DOP-Zertifizierung.





# Sostenibilità, rispetto e innovazione

*Sustainability, respect and innovation*

*Nachhaltigkeit, Respekt und Innovation*



## PUNTIAMO ALL'ECCELLENZA

Lavoriamo per ottenere l'alta qualità del prodotto puntando su efficienza produttiva, formazione professionale, innovazione continua dei processi aziendali, confezionamento di alimenti superlativi per bontà e genuinità, e attenzione ad ogni singola risorsa umana.

## WE AIM FOR EXCELLENCE

*We work to obtain the high quality of the product by focusing on production efficiency, professional training, continuous innovation of business processes, packaging of superlative foods for goodness and authenticity, and attention to every single human resource.*

## WIR STREBEN NACH EXZELLENZ

*Wir arbeiten daran, die hohe Qualität des Produkts zu erreichen, indem wir uns auf Produktionseffizienz, professionelle Schulung und kontinuierliche Innovation konzentrieren von Geschäftsprozessen, Verpackung von Lebensmitteln der Superlative für Güte und Authentizität und Aufmerksamkeit für jede einzelne menschliche Ressource.*

## TEAM

### VINCENZO ITALIA

Founder | Production Manager

### GIUSEPPE NOTO

Sales Manager

### VERONICA CUSUMANO

Legal Administrator | Promoter | Social Media Manager

### AURORA TRIOLO

Consultant | Legal Advisor

### GIOVANNI CUSUMANO

Deputy Production Manager



Terre in Fiore®



**Prodotti vocati all'eccellenza**

*Products dedicated to excellence*

*Produkte, die der Exzellenz gewidmet sind*

## EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Extra virgin olive oil obtained exclusively from the Nocellara del Belice monocultivar. The coloring grades from yellow to green, with very low level of acidity. The scent is fruity, bitter taste with a hint of sweet and slightly spicy. Perfect from use raw as a seasoning on grilled fish, vegetables and white meats.

## TABLE OLIVES

The Nocellara del Belice olive is an excellence of Sicilian gastronomy and is the spearhead of our company. The fruits are known for their high digestibility, antioxidant and protective qualities, and excellent for the control of cholesterol and sugars. Even today the harvest is done by hand with the nibbling technique, in this one way we preserve the integrity of the fruit.

## OLIVE PÂTÉ

Our olive patés are made starting exclusively from olives of the Nocellara del Belice cultivar, with addition of extra virgin olive oil IGP Nocellara del Belice. We combine each recipe then the typical aromas of the Mediterranean tradition. The products are strictly without dyes and preservatives. Ideal for garnishing bruschetta and canapés.

## PASTA

We work the pasta according to the Sicilian local artisanal tradition, strictly handmade, with genuine and zero km ingredients. Maximum respect for raw materials guarantees the authentic taste of real home made pasta. Water, flour, ancient Sicilians wheats, eggs: these are the only essential ingredients of our Busiate, ideal for first courses with sauces or pestos.

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Olio extravergine ottenuto esclusivamente dalla monocultivar Nocellara del Belice. La colorazione va dal giallo al verde, con livello di acidità molto basso. Il profumo è fruttato, il gusto amaro con una punta di dolce e leggermente piccante. Perfetto da usare a crudo come condimento su grigliate di pesce, verdure e carni bianche.

## OLIVE DA MENSA

L'oliva Nocellara del Belice è un'eccellenza gastronomica siciliana e dà la punta di diamante della nostra azienda. I frutti sono noti per l'alta digeribilità, le qualità antiossidanti e protettive, e ottime per il controllo di colesterolo e zuccheri. Ancora oggi la raccolta viene fatta a mano con la tecnica della brucatura, in questo modo preserviamo l'integrità del frutto.

## PATÉ DI OLIVE

I nostri patè di olive vengono realizzati partendo esclusivamente da olive della cultivar Nocellara del Belice, con aggiunta di olio extravergine di oliva IGP Nocellara del Belice. A ciascuna ricetta uniamo poi gli aromi tipici della tradizione mediterranea. I prodotti sono rigorosamente senza coloranti e conservanti. Ideali per guarnire bruschette e tartine.

## PASTA

Lavoriamo la pasta secondo la tradizione artigianale locale siciliana, rigorosamente a mano, con ingredienti genuini e a km zero. Il massimo rispetto delle materie prime garantisce il sapore autentico della vera pasta fatta in casa. L'acqua, la farina, i grani antichi siciliani, le uova: sono solo questi gli ingredienti essenziali delle nostre Busiate, ideali per i primi piatti con sughi o pesti.

## NATIVE OLIVENÖL EXTRA

Ausschließlich natives Olivenöl extra gewonnen aus der Monokultivar Nocellara del Belice. Die Farbabstufungen von gelb bis grün, mit sehr geringer Säuregehalt. Der Duft ist fruchtiger, bitterer Geschmack mit einem Hauch von süß und leicht scharf. Perfekt aus der Verwendung roh als Gewürz auf gegrilltem Fisch, Gemüse und weißes Fleisch.

## TAFELOLIVEN

Die Nocellara del Belice-Olive ist eine Exzellenz der sizilianischen Gastronomie und ist die Speerspitze unseres Unternehmens. Die Früchte sind bekannt für ihre hohe Verdaulichkeit, ihre antioxidativen und schützenden Eigenschaften und eignen sich hervorragend zur Kontrolle von Cholesterin und Zucker. Auch heute noch erfolgt die Ernte per Hand mit der Knabbertechnik, in diesem So bewahren wir die Unversehrtheit der Frucht.

## OLIVENPASTE

Unsere Olivenpasteten werden ausschließlich aus Oliven der Sorte Nocellara del Belice unter Zugabe von nativem Olivenöl extra IGP Nocellara del Belice hergestellt. Wir kombinieren jedes Rezept dann mit den typischen Aromen der mediterranen Tradition. Die Produkte sind strikt ohne Farb- und Konservierungsstoffe. Ideal zum Garnieren von Bruschetta und Canapés.

## PASTA

Wir verarbeiten die Nudeln nach Tradition Sizilianisches lokales Handwerk, streng handgefertigt, mit echten und null km langen Zutaten. Maximaler Respekt vor Rohstoffen garantiert der authentische Geschmack echter hausgemachter Pasta. Wasser, Mehl, alter sizilianischer Weizen, Eier: Dies sind die einzigen wesentlichen Zutaten unserer Busiate, ideal für erste Gänge mit Saucen oder Pestos.

# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

100% Nocellara del Belice, Sicilia IGP

*100% Nocellara del Belice extra virgin olive oil*

*Native Olivenöl extra 100% Nocellara del Belice*



## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% NOCELLARA DEL BELICE

### Estratto a freddo. Sicilia IGP

Fruttato medio, con sentori di pomodoro e carciofo.  
Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

**Formati:** bottiglia 500ml, latta 1l / 5l

## 100% NOCELLARA DEL BELICE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

### Cold extraction. Sicily IGP

Medium fruity, with hints of tomato and artichoke.  
Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

**Sizes:** bottle 500ml, tin 1l / 5l

## NATIVE OLIVENÖL EXTRA 100% NOCELLARA DEL BELICE

### Kaltextraktion. Sizilien g.g.A. Zertifiziert

Mittelfruchtig, mit einem Hauch von Tomate und Artischocke. Beste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.  
Natives Olivenöl extra, Kaltextraktion.

**Größen:** Flasche 500ml, Zinn 1l / 5l



SHOP ONLINE

# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

100% Nocellara del Belice, Sicilia IGP biologico

*100% Nocellara del Belice organic extra virgin olive oil*

*Biologisch native Olivenöl extra 100% Nocellara del Belice*



## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% NOCELLARA DEL BELICE

**Biologico • Estratto a freddo. Sicilia IGP**

Fruttato medio, con sentori di pomodoro e carciofo.

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

**Formati:** bottiglia 500ml, bag in box 3l

## 100% NOCELLARA DEL BELICE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

**Organic • Cold extraction • Sicily IGP**

Medium fruity, with hints of tomato and artichoke.

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

**Sizes:** bottle 500ml, bag in box 3l

## NATIVE OLIVENÖL EXTRA 100% NOCELLARA DEL BELICE

**Biologisch • Kaltextraktion • Sizilien g.g.A. Zertifiziert**

Mittelfruchtig, mit einem Hauch von Tomate und Artischocke. Beste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Natives Olivenöl extra, Kaltextraktion.

**Größen:** Flasche 500ml, Tasche im Karton 3l



PRODOTTO ITALIANO  
ITALIAN PRODUCT  
ITALIENISCHES PRODUKT



SHOP ONLINE



## OLIVE VERDI NOCELLARA DENOCCIOLATE, IN SALAMOIA

*Nocellara pitted green olives, in brine*  
*Nocellara Grüne Oliven, Entkernt, in Salzlake*

## OLIVE VERDI CASTELVETRANO INTERE, IN SALAMOIA

*Castelvetrano whole green olives, in brine*  
*Castelvetrano Ganze Grüne Oliven in Salzlake*

## OLIVE VERDI NOCELLARA SCHIACCIATE, IN SALAMOIA

*Nocellara whole green olives, crushed, in brine*  
*Nocellara Ganze Grüne Oliven, in Salzlake*

## OLIVE VERDI NOCELLARA, SCHIACCIATE, CONDITE IN OLIO

*Nocellara whole green olives, crushed, seasoned with oil*  
*Nocellara ganze grüne Oliven, Zerkleinert, Mit Öl gewürzt*

**Formati:** vaso in vetro da 314ml, sacchetto 300g,  
secchiello 4,5Kg - 5Kg

**Sizes:** Glass jar 314ml, bag 300g, bucket 4,5kg 5 kg

**Größen:** Krug 314ml, Tasche 300g, Eimer 4,5kg / 5kg



SHOP ONLINE

*i Sapori del Belice*

# PATÈ DI OLIVE

OLIVE PÂTÉ  
OLIVENPASTE



## PATÈ DI OLIVE CON MELANZANE

Olive pâté with aubergines  
Olivenpaste mit Auberginen

## PATÈ DI OLIVE VERDI

Green olive pâté  
Grüne Olivenpaste

## PATÈ DI OLIVE CUNZATU

Olive pâté "cunzatu"  
"Cunzatu" Olivenpaste

## PATÈ DI OLIVE NERE

Black olive pâté  
Schwarze Olivenpaste

## PATÈ DI OLIVE CON PISTACCHIO

Olive pâté with pistachio  
Olivenpaste mit Pistazie

**Formati:** vaso 200g  
**Sizes:** jar 200g  
**Größen:** Krug 200g



SHOP ONLINE

## BUSIATE

**Trafilate al bronzo • Essiccazione lenta a bassa temperatura • Produzione artigianale**

*BUSIATE PASTA Bronze drawn • Slow drying at low temperature • Artisanal production*

*BUSIATE PASTA Bronze gezogen • Langsames Trocknen bei niedriger Temperatur • Handwerkliche Produktion*





### BUSIATE

**Pasta di semola di grano duro**  
*Durum wheat semolina pasta*  
*Hartweizengrieß Pasta*

### BUSIATE LUNGHE

**Pasta di semola di grano duro**  
*Durum wheat semolina long cut pasta*  
*Hartweizengrieß Pasta*

### BUSIATE DI TUMMINIA

**Pasta con farina di Tuminia**  
*Pasta with Tuminia flour*  
*Pasta mit Tuminia-Mehl*

### BUSIATE BIOLOGICHE

**Pasta di semola di grano duro biologico**  
*Organic durum wheat semolina pasta*  
*Pasta aus Bio-Hartweizengrieß*

### BUSIATE AL LIMONE

**Pasta di semola di grano duro con limone**  
*Durum wheat semolina pasta with lemon*  
*Pasta aus Hartweizengrieß mit Zitrone*

### BUSIATE AL PEPERONCINO

**Pasta di semola di grano duro con peperoncino**  
*Durum wheat semolina pasta with hot pepper*  
*Pasta aus Hartweizengrieß mit Hot Pfeffer*

### BUSIATE AGLI SPINACI

**Pasta di semola di grano duro con spinaci**  
*Durum wheat semolina pasta with spinach*  
*Pasta aus Hartweizengrieß mit Spinat*

**Formati:** *sacchetto 500g*  
**Sizes:** *bag 500g*  
**Größen:** *Tasche 500g*



PRODOTTO ITALIANO  
ITALIAN PRODUCT  
ITALIENISCHES PRODUKT



SHOP ONLINE



SHOP ONLINE

[info@terreinfiore.eu](mailto:info@terreinfiore.eu)

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



**Terre in Fiore®**

Tutto l'oro della Sicilia, in purezza.