



Olio Principe

BROCHURE



Brochure also available online at
www.olioprincipe.it



LA NOSTRA STORIA

OUR STORY

La nostra storia inizia nel 1954, quando il nonno "Saro" acquista circa venti ettari di terreno sui colli sicani del territorio di Aragona, in provincia di Agrigento.

Negli anni avvenire l'azienda agricola di famiglia ha acquisito oltre 6000 piante di albero d'ulivo delle varietà principalmente Nocellara, Biancolilla e Passulunara.

Nel 1991 è stato aperto il frantoio Oleificio Agnellaro dove oggi si produce l'olio extravergine Principe e si offrono servizi di molitura ed imbottigliamento dell'olio d'oliva.

Olio Principe è un olio extra vergine di oliva biologico e IGP certificato, citato dalle migliori guide italiane di Olio Evo e molto apprezzato nel mercato estero ed in quello italiano.

Our story begins in 1954, when grandfather "Saro" bought about twenty hectares of land on the Sicilian hills in the Aragona area, in the province of Agrigento.

In the years to come, the family farm acquired over 6,000 olive tree plants of mainly Nocellara, Biancolilla and Passulunara varieties.

In 1991 the oil mill Oleificio Agnellaro was opened where today Principe extra virgin olive oil is produced and olive oil milling and bottling services are offered.

Olio Principe is an organic and PGI certified extra virgin olive oil, cited by the best Italian guides of Evo Oil and highly appreciated in the foreign and Italian markets.



RACCOLTA, MOLITURA, IMBOTTIGLIAMENTO SYSTEM, MILLING, BOTTLING

La raccolta delle olive avviene secondo la tecnica della brucatura a mano e della pettinatura, le quali garantiscono all'oliva di rimanere integra e di non perdere le sue qualità biologiche.

L'oliva, una volta raccolta, giunta al frantoio viene molita entro 12 ore dalla raccolta e lavorata ad una temperatura inferiore ai 27 per garantire la c.d. spremitura a freddo.

L'olio prodotto viene stoccato in silos in acciaio tenuti ad una temperatura tra i 15°-18° sotto gas inerte utile a mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio e garantire la sua massima qualità ed autenticità nel tempo.

The olive harvest takes place according to the hand picking and combing technique, which guarantee that the olive remains intact and does not lose its biological qualities.

Once harvested, the olives arrive at the mill and are pressed within 12 hours of harvesting and processed at a temperature below 27 to guarantee the so-called cold pressing.

The oil produced is stored in steel silos kept at a temperature between 15°-18° under inert gas which is useful for keeping the organoleptic characteristics of the oil unaltered and guaranteeing its maximum quality and authenticity over time.

Produciamo olio con tecniche innovative, mantenendo i sapori della tradizione.

We produce oil with innovative techniques, maintaining the flavors of tradition.

Giuseppe Pendolino





IL TERRITORIO

THE TERRITORY

I nostri uliveti sono situati lungo le vallate de colli sicani della provincia di Agrigento, ad un'altezza di 600 m. slm, collocati tra i territori di Aragona e Comitini. A pochi km di distanza da due patrimoni dell'Unesco, come la Valle dei Templi e la Scala dei turchi.

Le olive che crescono sulle nostre vallate sono di diverse varietà autoctone siciliane principalmente Nocellara, Biancollilla e Passulunara. Tutte note per la loro bassa acidità e delicata piccantezza.

Our olive groves are located along the valleys of the Sicani hills in the province of Agrigento, at a height of 600 meters above the sea level, located between the territories of Aragona and Comitini. A few km away from two Unesco heritage sites, such as the Valley of the Temples and the Scala dei Turchi.

The olives that grow in our valleys are of various native Sicilian varieties mainly Nocellara, Biancollilla and Passulunara. All known for their low acidity and delicate spiciness.

Olio Principe

CULTIVAR PRINCIPALI

Nocellara

Biancolilla

Passulunara

TIPOLOGIE OLIO TYPES OF OIL

L'olio extravergine d'oliva Principe è prodotto da olive 100% siciliane, cultivar di Nocellara, Biancolilla e Passulunara tipiche delle zone di Agrigento. Le sue olive crescono ad un'altitudine di 600 metri sopra il livello del mare, sono raccolte nel periodo di ottobre e novembre e lavorate all'interno del frantoio di famiglia secondo le moderne tecniche di estrazione.

Il frantoio è inoltre certificato per la lavorazione di olive da agricoltura biologica e produzione di olio extravergine di oliva biologico.

Le nostre linee di Olio:

Linea Tradizionale

Linea biologica e IGP Sicilia

Linea Monovarietali

Linea Aromatizzati

Principe extra virgin olive oil is produced from 100% Sicilian olives, cultivars of Nocellara, Biancolilla and Passulunara typical of the Agrigento areas. The olives grow at an altitude of 600 meters above sea level, are harvested in October and November and processed in the family oil mill according to modern extraction techniques.

The oil mill is also certified for the processing of organically grown olives and the production of organic extra virgin olive oil.

Our oil lines:

Traditional line

Organic line and IGP Sicily

Monovarietal line

Flavored line



Linea tradizionale Traditional lines

PRODUZIONE <i>Aragona e dintorni</i>	ALTITUDINE 600 s m.l.m.	TIPO RACCOLTA <i>Brucaura a mano</i>	PERIODO RACCOLTA <i>ottobre - novembre</i>
PRODUCTION AREA <i>Aragona e surroundings</i>	ALTITUDE 600 m a.s.l.	COLLECTION SYSTEM <i>hand picking</i>	HARVEST PERIOD <i>october - november</i>



Olio extravergine Principe da generazioni. Ottenuto da un blend di Nocellara e Biancolilla, questo olio ha un colore verde brillante ed un sapore sensazionale e piccante, tendente all'amaro.

Extra virgin olive oil Principe from a generations. Obtained from a blend of Nocellara and Biancolilla, this oil has a bright green color and a sensational and spicy flavor, tending towards bitter.

*Bontà e qualità
Goodness and quality*

Leandro Pendolino





Il nostro extravergine Biologico e IGP Sicilia si contraddistingue per la sua suprema qualità. Blend di nocellara e biancolilla, dal colore verde brillante, piacevolmente intenso, al palato amaro e piccante. Ideale se abbinato a verdure di stagione e prodotti a km 0.

Our organic extra virgin olive oil and IGP Sicilia stands out for its supreme quality. Blend of nocellara and biancolilla, with a bright green colour, pleasantly intense, bitter and spicy on the palate. Ideal if combined with seasonal vegetables and km 0 products.

*Bio da sempre.
Always organic.*

Alberto Pendolino

Linea biologica & IGP

Bio IGP Sicily

PRODUZIONE	ALTITUDINE	TIPO RACCOLTA	PERIODO DI RACCOLTA
Aragona e dintorni	600 s. m.l.m.	Brucatura a mano	ottobre - novembre
PRODUCTION AREA	ALTITUDE	COLLECTION SYSTEM	HARVEST PERIOD
Aragona e surroundings	600 m a.s.l.	hand picking	october - november

Linee Olio / Oil Lines

Monovarietali Monovarietal

BIANCOLILLA, NOCELLARA, CORATINA, PASSULUNARA

La linea di monovarietali Olio Principe è del cultivar Biancolilla, Nocellara, Coratina, Passulunara.

L'olio di oliva vergine extra monovarietale Biancolilla, presenta un aroma fruttato leggero e delicato con poca evidenza di amaro e piccante, ideale da abbinare a pesce al vapore, formaggi freschi, carni bollite.

L'olio di oliva vergine extra Nocellara presenta un fruttato intenso con una buona evidenza di amaro e piccante.

L'olio EVO monocultivar Coratina, tipicamente pugliese si adatta benissimo al clima dei territori agrigentini. Dal sapore fruttato, piccante e molto amaro è ricco di polifenoli antiossidanti.

L'olio evo di sola Passulunara presenta un fruttato di oliva matura e con una media evidenza di amaro e piccante, che ricorda appunto l'oliva "passuluni".

The monovarietals Olio Principe line are from the Biancolilla, Nocellara and Coratina cultivars.

The Biancolilla monovarietal extra virgin olive oil has a light and delicate fruity aroma with little evidence of bitterness and spiciness, ideal to combine with steamed fish, fresh cheeses, boiled meats.

The Nocellara extra virgin olive oil has an intense fruity with a good evidence of bitterness and spiciness.

The Coratina monocultivar EVO oil, typically from Puglia, adapts very well to the climate of the Agrigento territories. With a fruity, spicy and very bitter taste, it is rich in antioxidant polyphenols.

The Passulunara-only extra virgin olive oil has a fruitiness of ripe olives and with an average evidence of bitterness and spiciness, reminiscent of the "passuluni" olive.





LINEE OLIO/OIL LINES

Aromatizzati Flavored

La linea di oli aromatizzati Principe è la versione sperimentale degli oli al profumo degli aromi naturali: dal basilico, al peperoncino, limone, rosmarino, aglio fino al tartufo e mandarino.

Ottenuti da olio extravergine di oliva, aromatizzato con aromi naturali al 100%.

questi oli sono ottimi prodotti da avere in dispensa e da degustare con piatti di aperitivo, come pizze e bruschette o secondi piatti, come la bistecca o arrosti idi carne per addolcirne il sapore.

The Principe line of flavored oils is the experimental version of oils with the scent of natural aromas: from basil, to chilli pepper, lemon, rosemary, garlic up to truffle and mandarin.

Obtained from extra virgin olive oil, flavored with 100% natural flavors, these oils are excellent products to have in the pantry and to taste with aperitif dishes, such as pizzas and bruschetta or main courses, such as steak or roast meats to sweeten the flavour.





 **LOCATION**

C.da Agnellaro, SNC
Aragona (AG)
Sicilia, Italy 92021



CONTACT US

0922 591323 | +39 3891267078
www.olioprincipi.it
olioprincipi@gmail.com



Olio Principe