



Randazzo

Olio Extra Vergine d'Oliva



L'Azienda Agricola Randazzo nasce circa 30 anni fa, dall'amore per le origini contadine, dal ricordo di una terra profumata fertile e gioiosa che invade violentemente sensi e anima. Il succo delle olive appena frante, evocano ricordi di un tempo in cui si correva spensierati tra i campi e le famiglie erano numerose. Ricompare così la gioia di condividere i frutti di sacrifici quotidiani. Ubicata lungo il corso del fiume Mazaro, con un'estensione di 13 ettari, conta 2000 piante d'olivo di tre specie di cultivar: Nocellara del Belice, Cerasuola, Biancolilla.



The Randazzo Farm was born about 30 years ago, from the love for peasant origins, from the memory of a fertile and joyful fragrant land that violently invades the senses and soul. The juice of the freshly pressed olives evoke memories of a time when people ran carefree among the fields and families were numerous. Thus the joy of sharing the fruits of daily sacrifices reappears. Located along the Mazaro river, with an extension of 13 hectares, it has 2,000 olive trees of three cultivar species: Nocellara del Belice, Cerasuola, Biancolilla.





NOCELLARA DEL BELICE: "Nuciddara" un'oliva particolarmente grossa e gustosa, adatta per mensa e spuntini, può essere preparate in diversi modi, sotto salamoia, schiacciata e condita con olio e pezzettini d'aglio; l'OLIO prodotto, dal profumo interessante e dal gusto particolarmente inteso e corposo, fruttato e con sentori di pomodori.

CERASUOLA: "Ogghiarola" pianta vigorosa dal portamento assurgente e chioma espansa. Produce olive di media grossezza, di colore verde intenso, nero violaceo a maturità l'OLIO: Presenta caratteri piuttosto spiccati con prevalenza di amaro e piccante, note di peperone verde se le olive sono raccolte ad inizio invaiatura, più armonioso ed equilibrato con sentori di carciofo con olive mature.

BIANCOLILLA: "Bianculidda" L'OLIO che ne deriva è equilibrato, abbastanza fluido, di colore verde chiaro subito dopo la molitura e giallo paglierino dopo un paio di mesi di decantazione. Questo è fruttato leggero lievemente piccante, e talvolta con sentori di pomodoro, carciofo, mandorla ed erba fresca.

NOCELLARA DEL BELICE: "Nuciddara" a particularly large and tasty olive, suitable for table and snacks, can be prepared in different ways, in brine, crushed and seasoned with oil and small pieces of garlic; the OIL produced, with an interesting aroma and a particularly intense and full-bodied taste, fruity and with hints of tomatoes.

CERASUOLA: "Ogghiarola" vigorous plant with upright posture and expanded foliage. It produces olives of medium thickness, of intense green color, purplish black when ripe. artichoke with ripe olives.

BIANCOLILLA: "Bianculidda" The resulting OIL is balanced, fairly fluid, light green immediately after milling and straw yellow after a couple of months of decanting. This is lightly fruity, slightly spicy, and sometimes with hints of tomato, artichoke, almond and fresh grass.

La nostra azienda s'impegna a mantenere, proteggere e valorizzare giorno dopo giorno la qualità del prodotto rispettando le procedure di raccolta a mano delicatamente nel periodo di Ottobre effettuando la spremitura entro le 24/48 ore, garantendo in tal modo la produzione di un olio di altissima qualità e dalle eccellenti proprietà.

Le piante giovani ed il sole di Sicilia sono stati da sempre il giusto connubio per la produzione di un Olio extravergine d'oliva non trattato dalle caratteristiche particolari.

La nostra famiglia è sempre presente sia nella cura delle piante durante la raccolta delle olive che nella procedura d'imbottigliamento.

Our company is committed to maintaining, protecting and enhancing the quality of the product day after day by respecting the procedures of harvesting by hand delicately in the period of October by carrying out the pressing within 24/48 hours, thus guaranteeing the production of an oil of the highest quality and with excellent properties. Young plants and the Sicilian sun have always been the right combination for the production of an untreated extra virgin olive oil with particular characteristics.

Our family is always present both in the care of the plants during the olive harvest and in the bottling procedure, striving to obtain the constant improvement of the company.



TIPO DI OLIO: Olio extravergine d'oliva di alta qualità.
CULTIVAR: Biancolilla - Nocellara del Belice - Cerasuola.
TERRITORIO: C/da Busalotto - Mazara del Vallo.
ALTIMETRIA: 50 mt. l. m. circa.
TECNICA DI RACCOLTA: Brucatura a mano.
PERIODO DI RACCOLTA: Settembre/Ottobre.
CONTENITORIDI RACCOLTA: Contenitori in plastica forata.
MOLINATURA: Ciclo continuo integrale entro le 48 ore.
IMBOTTIGLIAMENTO: Gennaio dopo essere sottoposto a decantazione naturale.
CONSERVAZIONE: Contenitori in acciaio in ambienti freschi e ed areati al riparo dalla luce.
CONFEZIONAMENTO: Bottiglie da nicchia da 100 ml, 250 ml, 500 ml con tappo anti trabocco ed etichetta in PVC contenitori da 5 lt.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Fruttato intenso, con sentore di mandorlo bianco, acqua di cicoria, fresco e piccante.
ASPETTO: Corposo di colore verde con riflessi giallo oro.
DA USARE: Ideale per la cucina mediterranea e primi piatti, eccellente sul pesce, sulla carne e sui crudi, ottimo sulle minestre e i legumi, pizza e pane, senza dimenticare i fritti in quanto la sua elevata resistenza al calore rende le pietanze leggere e friabili, senza degradarne il valore nutrizionale.
VANTAGGI PER LA SALUTE: Questo blend è ricco di antiossidanti per la prevenzione del diabete e dei tumori, stimola le difese immunitarie, stimola la neurogenesi, previene i disturbi delle arterie e del cuore, aiuta a prevenire le infiammazioni e l'invecchiamento delle cellule, protegge le ossa dall'osteoporosi, aiuta a tenere bassi i livelli di colesterolo.

TYPE OF OIL: High quality extra virgin olive oil.
CULTIVAR: Biancolilla - Nocellara del Belice - Cerasuola.
TERRITORY: C / da Busalotto - Mazara del Vallo.
ALTITUDE: 50 mt. L. m. about.
COLLECTION TECHNIQUE: Hand picking.
HARVEST PERIOD: September / October.
COLLECTION CONTAINERS: Containers in perforated plastic.
MILLING: Full continuous cycle within 48 hours.
BOTTLING: January after being subjected to natural decantation.
STORAGE: Steel containers in cool and ventilated environments away from light.
PACKAGING: 100 ml, 250 ml, 500 ml niche bottles with anti-overflow cap and PVC label, 5 liter containers.
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: Intense fruity, with hints of white almond, chicory water, fresh and spicy.
APPEARANCE: Full-bodied green in color with golden yellow reflections.
TO USE: Ideal for Mediterranean cuisine and first courses, excellent on fish, meat and raw foods, excellent on soups and legumes, pizza and bread, without forgetting fried foods as its high heat resistance makes the dishes light and crumbly , without degrading its nutritional value.
HEALTH BENEFITS: This blend is rich in antioxidants for the prevention of diabetes and cancer, stimulates the immune system, stimulates neurogenesis, prevents arterial and heart disorders, helps prevent inflammation and cell aging, protects bones from osteoporosis, helps keep cholesterol levels down.

COSTA DEL MAZARO



COSTA DEL MAZARO

PARAMETRI NUTRIZIONALI

ACCREDITATI:

Valore medi PER 0,10 Le

Calorie Totali	Kcal 891
Grassi Totali	g 99,90
Grassi Totali Saturi	g 13,50
Grassi Monoinsaturi	g 73
Grassi Polinsaturi	g 10,5
Colesterolo	0%
Proteine	g 0
Sale	g 0



COSTA DEL MAZARO

ACCREDITATED NUTRITIONAL

PARAMETERS:

Average values PER 0.10 Le

Total Calories	Kcal 891
Total Fats	g 99,90
Total Saturated Fats	g 13,50
Monounsaturated F.	g 73
Polyunsaturated F.	g 10,5
Cholesterol	0%
Proteins	g 0
Salt	g 0



TIPO DI OLIO: Olio extravergine d'oliva di alta qualità.
CULTIVAR: Biancolilla.
TERRITORIO: C/da Busalotto - Mazara del Vallo.
ALTIMETRIA: 50 mt. l. m. circa.
TECNICA DI RACCOLTA: Brucatura a mano.
PERIODO DI RACCOLTA: Fine Settembre/Ottobre.
CONTENITORI DI RACCOLTA: Contenitori in plastica forata.
MOLINATURA: Ciclo continuo integrale entro le 36/48 ore.
IMBOTTIGLIAMENTO: Gennaio dopo essere sottoposto a decantazione naturale.
CONSERVAZIONE: Contenitori in acciaio in ambienti freschi e ed areati al riparo dalla luce.
CONFEZIONAMENTO: Bottiglie da nicchia da 100 ml, 250 ml, 500 ml con tappo anti trabocco
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Fruttato leggero, retrogusto leggermente piccante con sentore di pomodoro, mandorlo bianco, carciofo ed erba fresca; presenta anche tonalità dolci.
ASPETTO: Colorito molto chiaro.
DA USARE: L'olio di Biancolilla è Ideale per la cucina mediterranea e su cotture a vapore, è eccellente sul couscous di pesce e verdure, tartare di pesce, carpacci di carne; utilizzato tantissimo in pasticceria in sostituzione del burro.
VANTAGGI PER LA SALUTE: L'olio E.V.O. di Biancolilla è uno degli oli con più polifenoli, è ricco di antiossidanti per la prevenzione del diabete, riduce il rischio di malattie cardiovascolari, ipertensione ed effetti correlati tipo l'ictus, stimola le difese immunitarie, stimola la neurogenesi, previene le infiammazioni e l'invecchiamento delle cellule, protegge le ossa dall'osteoporosi e aiuta a tenere bassi i livelli di colesterolo.

TYPE OF OIL: High quality extra virgin olive oil.
CULTIVAR: Biancolilla .
TERRITORY: C / da Busalotto - Mazara del Vallo.
ALTITUDE: 50 mt. L. m. about.
COLLECTION TECHNIQUE: Hand picking.
HARVEST PERIOD: End of September / October.
COLLECTION CONTAINERS: Containers in perforated plastic.
MILLING: Full continuous cycle within 36/48 hours.
BOTTLING: January after being subjected to natural decantation.
STORAGE: Steel containers in cool and ventilated environments away from light.
PACKAGING: 100 ml, 250 ml, 500 ml niche bottles with anti-overflow cap and PVC label,
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: ILightly fruity, slightly spicy aftertaste with hints of tomato, white almond, artichoke and fresh grass; it also features sweet tones.
APPEARANCE: Very clear complexion.
TO USE: Biancolilla oil is ideal for Mediterranean cuisine and on steam cooking, it is excellent on fish and vegetable couscous, fish tartare, meat carpaccio; used a lot in pastry as a substitute for butter.
HEALTH BENEFITS: Extra virgin olive oil of Biancolilla is one of the oils with more polyphenols, it is rich in antioxidants for the prevention of diabetes, reduces the risk of cardiovascular disease, hypertension and related effects such as stroke, stimulates the immune system, stimulates neurogenesis, prevents inflammation and aging cells, protects bones from osteoporosis and helps keep cholesterol levels down.

DON GIOVANNI



DON GIOVANNI

PARAMETRI NUTRIZIONALI

ACCREDITATI:

Valore medi PER 0,10 Le

Calorie Totali	Kcal 826
Grassi Totali	g 91.5
Grassi Totali Saturi	g 15
Grassi Monoinsaturi	g 68.2
Grassi Polinsaturi	g 8.3
Colesterolo	0%
Proteine	g 0
Sale	g 0



DON GIOVANNI

ACCREDITITATED NUTRITIONAL

PARAMETERS:

Average values PER 0.10 Le

Total Calories	Kcal 826
Total Fats	g 91.5
Total Saturated Fats	g 15
Monounsaturated F.	g 68.2
Polyunsaturated F.	g 8.3
Cholesterol	0%
Proteins	g 0
Salt	g 0



TIPO DI OLIO: Olio extravergine d'oliva di alta qualità.
CULTIVAR: Nocellara del Belice .
TERRITORIO: C/da Busalotto - Mazara del Vallo.
ALTIMETRIA: 50 mt. l. m. circa.
TECNICA DI RACCOLTA: Brucatura a mano.
PERIODO DI RACCOLTA: Fin Settembre/Ottobre.
CONTENITORI DI RACCOLTA: Contenitori in plastica forata.
MOLINATURA: Ciclo continuo integrale entro le 36/ 48 ore.
IMBOTTIGLIAMENTO: Gennaio dopo essere sottoposto a decantazione naturale.
CONSERVAZIONE: Contenitori in acciaio in ambienti freschi e ed areati al riparo dalla luce.
CONFEZIONAMENTO: Bottiglie da nicchia da 100 ml, 250 ml, 500 ml con tappo anti trabocco.
CARATTERISTICHE ORGOLETTICHE: Fruttato intenso, gusto corposo con sentore di pomodoro, mandorlo bianco e carciofo.
ASPETTO: Corposo di colore verde intenso con riflessi dorati.
DA USARE: L'olio di Nocellara è Ideale per la cucina mediterranea e primi piatti, eccellente sul pesce, sulla carne e sui crudi, ottimo su pizza, pane e bruschette, sulle minestre e i legumi: in particolare si abbina molto bene ai ceci. Per l'elevato punto di fumo si presta del tutto a cotture brevi e ad alte temperature, ad esempio per la frittura, rendendola leggera e friabile. L'oliva Nocellara è ottima da mangiare cruda per l'aperitivo.
VANTAGGI PER LA SALUTE: Uno degli olii con più polifenoli, è ricco di antiossidanti per la prevenzione del diabete, riduce il rischio di malattie cardiovascolari, ipertensione ed effetti correlati tipo l'ictus, stimola le difese immunitarie e la neurogenesi, prevenire le infiammazioni e l'invecchiamento delle cellule, protegge le ossa dall'osteoporosi, aiuta a tenere bassi i livelli di colesterolo, contiene Idrossitirolo, un principio attivo utile per la lotta contro il cancro al seno nelle donne in premenopausa.

TYPE OF OIL: High quality extra virgin olive oil.
CULTIVAR: Nocellara del Belice .
TERRITORIO: C / da Busalotto - Mazara del Vallo.
ALTITUDE: 50 mt. L. m. about.
COLLECTION TECHNIQUE: Hand picking.
HARVEST PERIOD: End of September / October.
COLLECTION CONTAINERS: Containers in perforated plastic.
MILLING: Full continuous cycle within 36/48 hours.
BOTTLING: January after being subjected to natural decantation.
STORAGE: Steel containers in cool and ventilated environments away from light.
PACKAGING: 100 ml, 250 ml, 500 ml niche bottles with anti-overflow cap and PVC label,
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: Intense fruity, full-bodied taste with hints of tomato, white almond and artichoke.
APPEARANCE: Full-bodied with an intense green color with golden reflections.
TO USE: Nocellara oil is ideal for Mediterranean cuisine and first courses, excellent on fish, meat and raw, excellent on pizza, bread and bruschetta, on soups and legumes: in particular it goes very well with chickpeas. Due to its high smoke point it is fully suitable for short cooking and at high temperatures, for example for frying, making it light and crumbly. The Nocellara olive is excellent to eat raw for an aperitif.
HEALTH BENEFITS: One of the oils with more polyphenols, it is rich in antioxidants for the prevention of diabetes, reduces the risk of cardiovascular diseases, hypertension and related effects such as stroke, stimulates the immune system and neurogenesis, prevents inflammation and cell aging , protects bones from osteoporosis, helps keep cholesterol levels low, contains hydroxytyrol, an active ingredient useful for fighting breast cancer in premenopausal women.

DON VITO



DON VITO

DON VITO

PARAMETRI NUTRIZIONALI

ACCREDITATI:

Valore medi PER 0,10 Le

Calorie Totali	Kcal 872
Grassi Totali	g 96.90
Grassi Totali Saturi	g 17.50
Grassi Monoinsaturi	g 72
Grassi Polinsaturi	g 7.1
Colesterolo	0%
Proteine	g 0
Sale	g 0



DON VITO

ACCREDITATED NUTRITIONAL

PARAMETERS:

Average values PER 0.10 Le

Total Calories	Kcal 872
Total Fats	g 96.90
Total Saturated Fats	g 17.50
Monounsaturated F.	g 72
Polyunsaturated F.	g 7.1
Cholesterol	0%
Proteins	g 0
Salt	g 0



TIPO DI OLIO: Olio extravergine d'oliva di alta qualità.
CULTIVAR: Cerasuola.
TERRITORIO: C/dà Busalotto - Mazara del Vallo.
ALTIMETRIA: 50 mt. l. m. circa.
TECNICA DI RACCOLTA: Brucatura a mano.
PERIODO DI RACCOLTA: Fine Ottobre.
CONTENITORI DI RACCOLTA: Contenitori in plastica forata.
MOLINATURA: Ciclo continuo integrale entro le 36/48 ore.
IMBOTTIGLIAMENTO: Gennaio dopo essere sottoposto a decantazione naturale.
CONSERVAZIONE: Contenitori in acciaio in ambienti freschi e ed areati al riparo dalla luce.
CONFEZIONAMENTO: Bottiglie da nicchia da 100 ml, 250 ml, 500 ml con tappo anti trabocco.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Fruttato intenso o medio da olive acerbe, invece è pronunciato da olive mature. Il primo ha un gusto corposo con sentore di carciofo, pomodoro, erba fresca; il secondo ha un gusto con sentore di pomodoro maturo e timo. Nel retrogusto prevale un sentore piccante e amaro.
ASPETTO: Corposo di colore giallo dorato con riflessi verdi.
DA USARE: L'olio di Cerasuola è Ideale per la cucina mediterranea, a crudo su insalate di mare con pesce fresco siciliano, su marinature di pesce azzurro, tonno ai ferri. Da accostare a frittate e grigliate di verdure ed infine perché no, su filetto di maiale al pepe verde, carni lesse ed alla griglia.
VANTAGGI PER LA SALUTE: E' uno degli oli con più polifenoli, è ricco di beta-carotene, grassi insaturi, di antiossidanti per la prevenzione delle patologie cardiovascolari e tumorali, e tocoferoli che aiutano a ridurre i livelli di colesterolo "cattivo"; stimola le difese immunitarie, previene le infiammazioni e l'invecchiamento delle cellule.

TYPE OF OIL: High quality extra virgin olive oil.
CULTIVAR: Cerasuola.
TERRITORY: C / da Busalotto - Mazara del Vallo.
ALTITUDE: 50 mt. L. m. about.
COLLECTION TECHNIQUE: Hand picking.
HARVEST PERIOD: End of October.
COLLECTION CONTAINERS: Containers in perforated plastic.
MILLING: Full continuous cycle within 36/48 hours.
BOTTLING: January after being subjected to natural decantation.
STORAGE: Steel containers in cool and ventilated environments away from light.
PACKAGING: 100 ml, 250 ml, 500 ml niche bottles with anti-overflow cap and PVC label
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: Intense or medium fruity from unripe olives, instead it is pronounced by ripe olives. The first has a full-bodied taste with hints of artichoke, tomato, fresh grass; the second has a taste with hints of ripe tomato and thyme. In the aftertaste a spicy and bitter hint prevails.
APPEARANCE: Full-bodied golden yellow in color with green reflections.
TO USE: Cerasuola oil is ideal for Mediterranean cuisine, raw on seafood salads with fresh Sicilian fish, on marinated blue fish, grilled tuna. To be combined with omelettes and grilled vegetables and finally, why not, on pork fillet with green pepper, boiled and grilled meats.
HEALTH BENEFITS: It is one of the oils with the most polyphenols, it is rich in beta-carotene, unsaturated fats, antioxidants for the prevention of cardiovascular and cancer diseases, and tocopherols that help reduce the levels of "bad" cholesterol; stimulates the immune system, prevents inflammation and cell aging.

DON CALO'


Randazzo

DON CALO'



DON CALO'

PARAMETRI NUTRIZIONALI
ACCREDITATI:
Valore medi PER 0,10 Le

Calorie Totali	Kcal 891
Grassi Totali	g 91.5
Grassi Totali Saturi	g 15
Grassi Monoinsaturi	g 68.2
Grassi Polinsaturi	g 8.3
Colesterolo	0%
Proteine	g 0
Sale	g 0



DON CALO'

ACCREDITATED NUTRITIONAL
PARAMETERS:
Average values PER 0.10 Le

Total Calories	Kcal 891
Total Fats	g 91.5
Total Saturated Fats	g 15
Monounsaturated F.	g 68.2
Polyunsaturated F.	g 8.3
Cholesterol	0%
Proteins	g 0
Salt	g 0





Azienda Agricola Randazzo

C/da Busalotto - 91026 Mazara del Vallo (TP) Sicilia - Sede legale: Via dei Cavalieri n.33 - 00010 San Polo dei Cavalieri (RM)
E-mail: contatti@randazzoevo.com - Pec: oliorandazzo@pec.it

www.randazzoevo.com

Facebook: /randazzo.evo