

Frantoi Cutrera

FC
FRANTOI CUTRERA

— 1906 —



“Produciamo **olio extravergine d’oliva**,
in **Sicilia**, da **6 generazioni**.
Solo da olive verdi, **solo con amore**”.

*“We have been producing
extra virgin olive oil in **Sicily** for **6 generations**.
Only from green olives, **only with love**”.*





UNA STORIA DI FAMIGLIA, UNA STORIA SICILIANA

Da sei generazioni la nostra famiglia si dedica alla coltivazione degli ulivi e alla produzione di **olio extra vergine di oliva**, una professione portata avanti con la passione e l'amore che da sempre ci legano alla nostra terra. Le origini dell'azienda risalgono a più di un secolo fa: i documenti dimostrano che, nel **1906**, la nostra famiglia si dedicava già alla coltivazione degli ulivi sui Monti Iblei, a Chiaramonte Gulfi, un paesino della **Sicilia sud-orientale**, là dove lo stile tardo barocco trionfa nella sua spettacolare magnificenza e la naturale imponenza degli ulivi secolari arricchisce un'architettura rurale sapientemente plasmata dall'uomo. **Giovanni Cutrera**, il capostipite della nostra famiglia (cresciuto lavorando in un vecchio frantoio con le macine in pietra dove ancora ci si serviva di muli e presse), ha fondato il **primo frantoio oleario nel 1979**, con l'aiuto della moglie **Maria**. Nel corso degli anni i figli di Giovanni, **Maria** la più grande, seguita da **Giusy**, la seconda, e **Salvatore**, il più giovane, si sono uniti al padre nella sua attività. Oggi l'azienda è gestita dai noi figli, con i nostri coniugi e i nostri stessi figli. A tutti noi Giovanni e Maria hanno lasciato una preziosa eredità fatta di **principi, valori e conoscenze**.

Guardare avanti, al futuro, senza mai dimenticare il passato, bilanciare sempre tradizione e innovazione: questa è la missione che ci ha permesso di raggiungere importanti risultati. Oggi coltiviamo e gestiamo più di **150 ettari di uliveti** in Sicilia ed esportiamo il prezioso olio di oliva prodotto nei nostri frantoi in **46 Paesi nel mondo**. Eppure, non ci stanchiamo mai di sperimentare: facciamo tesoro delle tecniche di coltivazione che affondano le radici nella storia dell'isola, ma ci impegniamo a farlo in maniera sempre più **sostenibile**, perché abbiamo imparato a osservare, rispettare, **ascoltare e interpretare la natura**.

I nostri prodotti sono il risultato di una combinazione tra il **clima** mite della nostra isola, la **terra** generosa e la **passione** che noi tutti, familiari e collaboratori, dedichiamo al nostro lavoro per raggiungere la massima qualità. Una qualità riconosciuta e attestata da **oltre 600 premi e riconoscimenti** ottenuti in tutto il mondo negli ultimi 20 anni.

Assaggia il nostro olio, senti la nostra Sicilia.





A STORY OF A FAMILY, A STORY OF SICILY

For several generations we have dedicated ourselves to the cultivation of olive trees and the **production of extra virgin olive oil**. The core of our business is the love and passion for the island of Sicily. The company's origins date back more than a century and records show that, from as early as **1906** the Cutrera family was at the heart of the cultivation and husbandry of the olive groves of Chiaramonte Gulfi, a small town in **South-Eastern Sicily**. The beauty of the Baroque architecture of the towns in this southern corner of Italy, are mirrored and reinforced by the grandeur of the ancient olive trees.

Giovanni Cutrera, the head of the family, founded the **first oil mill in 1979** with the help of his wife **Maria**. The mill was passed down to their children, **Maria** - the eldest, **Giuseppina**, their middle child, and **Salvatore**, the youngest. Today the company is run by us, the three Cutrera siblings, our spouses and the third generation, who have recently begun to join the company. The family heritage, its legacy of guiding **principles, values and knowledge**, established by the founding members Giovanni and Maria, is embodied in every component and daily practice of the company.

Looking forward without never forget the past and a good **balance between traditions and innovation**: this is what allowed us to reach important results. Today we cultivate **more than 150 hectares of olive groves in Sicily** and export our precious olive oils to **more than 46 countries in the world**. Nevertheless we never tire of experimenting: we treasure the cultivation techniques that are rooted in the history of the island and we are committed to doing it in an increasingly **sustainable way**, because we learned how to interpret and respect nature.

Our products are the result of a combination between the mild climate of our island, the rich land e the passion that we all dedicate to our work in order to reach the best quality. A quality certified by **more than 600 prizes and recognitions** all over the world.

Taste our oil, feel our Sicily.





FRANTOI CUTRERA

PERCHÉ IL NOSTRO OLIO È COSÌ BUONO

Solo extravergine d'oliva da olive verdi siciliane. Solo procedimenti meccanici a freddo.

Le olive

Produciamo soltanto olio extravergine d'oliva di categoria superiore, ottenuto direttamente da **olive esclusivamente verdi** portate in frantoio entro poche ore dalla raccolta. Siamo stati tra i primi al mondo a intuire che la **raccolta anticipata** e la **trasformazione entro poche ore** delle olive sono fra i fattori più importanti per la produzione di oli di alta qualità.

L'estrazione

L'olio viene estratto unicamente in maniera meccanica, con un frantoio a **ciclo continuo, a due fasi e a freddo**. Collaboriamo con i leader mondiali nella produzione di macchine per il settore oleario, come **Pieralisi**, per trasferire il nostro know-how nello sviluppo di **nuove tecnologie** di estrazione che poi vengono testate qui da noi in frantoio. In tutto il processo impieghiamo innovazioni utili e mai invasive, come la selezionatrice a infrarossi e il protoreattore.

Le linee di estrazione sono tre, tutte in ambiente a temperatura controllata per estrazione a freddo, ma diverse per metodo di frangitura, gramolazione ed estrazione, così da poter scegliere la **migliore soluzione in base al tipo di olive**. Il risultato è sempre un olio dall'inconfondibile fruttato, con un amaro e un piccante presenti ma equilibrati.

La conservazione

Controlliamo ossessivamente che il nostro olio non venga **mai a contatto con l'ossigeno** e mantenga quindi inalterate le sue caratteristiche chimiche e organolettiche lungo la sua intera shelf-life. Lo conserviamo a temperatura controllata in recipienti di **acciaio inox** sotto battente di **azoto** e lo imbottigliamo con la tecnologia Elvira di **Alfateck**, che permette di confezionare in camere sterili.



WHY OUR OLIVE OIL IS SO GOOD

Just high quality extra virgin olive oil from green olives. Just cold and mechanical extraction techniques.

The olives

We produce high quality extra virgin olive oil entirely from **green olive**. We have been among the first in the world to understand the most important factors for the production of high quality olive oils: **early harvest** and **processing within a few hours** of the olives having been picked.

The extraction

The oil is extracted mechanically, with a **continuous, two-phase and cold extraction technique**. We collaborate with world leaders in the production of machines for the olive oil sector, like **Pieralisi** and we transfer our know-how of the development of **new extraction technologies** and we test the machines here in the mill before they are released to the market. Throughout every process, we employ useful and never invasive innovations, such as our infrared sorter (to select and process only the best olives) and protoreactor. We have differentiated **extraction lines**. They are three: all in a temperature-controlled environment, with cold extraction, but differing in pressing method, kneading and extraction, so we can choose **the best solution based on the type of olives**. The result is always an oil with an unmistakable fruitiness, a bitter and spicy flavour present, but well balanced.

The conservation

We obsessively check that our olive oil **never comes in contact with oxygen** and therefore maintains its chemical and organoleptic characteristics unaltered throughout its entire shelf-life. We keep it at controlled temperature in **stainless steel** containers under **nitrogen** and we bottle it with **Alfateck's Elvira** technology that allows us to pack in sterile rooms.





PRIMO



CUTRERA IGP
SICILIA



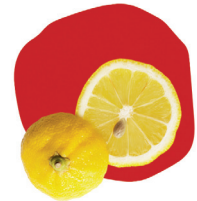
MONOCULTIVAR
CUTRERA



SELEZIONE
CUTRERA



MILLE



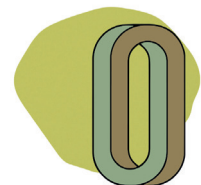
AROMATIZZATI



FRESCOLIO



SELEZIONI SPECIALI



OPERA OLEI



FRANTOI CUTRERA

PRIMO

Monocultivar Tonda Iblea

Primo è il nostro brand di punta, premiato in tutto il mondo. È ottenuto con 100% olive Tonda Iblea, la varietà autoctona dei Monti Iblei (Sicilia sud orientale), la nostra casa.

“Primo” is our flagship and awards winning brand. Made with 100% Tonda Iblea olives, the local variety from Monti Iblei (South-Eastern Sicily), our home.



PRIMO

Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Monti Iblei
Monti Iblei P.D.O. Extra Virgin Olive Oil



Primo è prodotto sui Monti Iblei, a 350-450 metri di altitudine sul livello del mare, da uliveti secolari certificati D.O.P. esposti a sud. Varietà Tonda Iblea 100%.

Primo is produced on the Hyblaean Mountains (south-eastern Sicily) from old P.D.O. certificated plants grown at 350-450m above sea level in a hillyland facing South territory. Variety 100% Tonda Iblea.



Raccolta: brucatura a mano. Dal 15 settembre al 30 ottobre

Harvest: hand picking. From the 15th September to the 30th of October



Aspetto: verde brillante

Aspect: brilliant green



Profumo: intensamente fruttato con pronunciate note di pomodoro verde, erba appena tagliata ed erbe fresche aromatiche

Smell: balanced fruity with pronounced notes of green tomato, freshly cut grass and aromatic fresh herbs



Sapore/Aroma: corposo e intenso, amaro e piccante presenti ed equilibrati, aroma di pomodoro verde e di erbe fresche

Flavour/Aroma: full-bodied, with a bitter and a spicy well balanced note, green tomato flavour and fresh herbs



Impiego: carne e pesce alla griglia, zuppe e insalate, bruschette o capresi, a crudo sui vegetali e gli ortaggi grigliati

Uses: grilled meats and fish, soups and salads, bruschetta, raw on green and grilled vegetables



Confezione e codice:

- 6 Bottiglie 0,75 l - 101
- 6 Bottiglie 0,5 l - 102
- 12 Bottiglie 0,25 l - 103
- 16 Bottiglie 0,10 l - 104
- 6 latte 3 l - 105
- 4 latte da 5 l - 106

Packaging and code:

- 6 Bottles 0,50 l - 101
- 6 Bottles 0,75 l - 102
- 12 Bottles 0,25 l - 103
- 16 Bottles 0,10 l - 104
- 6 Cans 3 l - 105
- 4 Cans 5 l - 106



PRIMO BIO

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico
Organic Extra Virgin Olive Oil

Primo Bio è prodotto sui Monti Iblei, a 350-450 metri di altitudine sul livello del mare, da uliveti secolari, esposti a sud, in regime di agricoltura biologica. Varietà Tonda Iblea 100%.

Primo Bio is produced on the Hyblaean Mountains (south-eastern Sicily) at 350-450m above sea level. From old organic plants in a hillyland facing South territory. Variety 100% Tonda Iblea.



Raccolta: brucatura a mano. Dal 1 al 30 ottobre
Harvest: hand picking. From the 1st to the 30th of October



Aspetto: verde brillante
Aspect: brilliant green



Profumo: intensamente fruttato con pronunciate note di pomodoro verde, erba appena tagliata ed erbe fresche aromatiche
Smell: balanced fruity with pronounced notes of green tomato, freshly cut grass and aromatic fresh herbs



Sapore/Aroma: corposo e intenso, amaro e piccante presenti ed equilibrati, aroma di pomodoro verde e di erbe fresche
Flavour/Aroma: full-bodied, with a bitter and a spicy well balanced note, green tomato flavour and fresh herbs



Impiego: carne e pesce alla griglia, zuppe e insalate, bruschette o capresi, a crudo sui vegetali e gli ortaggi grigliati
Uses: grilled meats and fish, soups and salads, bruschetta, raw on green and grilled vegetables



Confezione e codice:
6 Bottiglie 0,75 l - 121
6 Bottiglie 0,5 l - 122
12 Bottiglie 0,25 l - 123
16 Bottiglie 0,10 l - 124
6 latte 3 l - 125
4 latte da 5 l - 126
Packaging and code:
6 Bottles 0,50 l - 121
6 Bottles 0,75 l - 122
12 Bottles 0,25 l - 123
16 Bottles 0,10 l - 124
6 Cans 3 l - 125
4 Cans 5 l - 126

PRIMO FINE QUALITY

Olio Extra Vergine di Oliva
Extra Virgin Olive Oil



Primo Fine Quality è prodotto sui Monti Iblei, a 350-450 metri di altitudine sul livello del mare, da uliveti secolari esposti a sud. Varietà Tonda Iblea 100%.

Primo Fine Quality is produced on the Hyblaean Mountains (south-eastern Sicily) at 350-450m above sea level. From old plants in a hillyland facing South territory. Variety 100% Tonda Iblea.



Raccolta: brucatura a mano. Dal 1 al 30 ottobre
Harvest: hand picking. From the 1st to the 30th of October



Aspetto: verde brillante
Aspect: brilliant green



Profumo: intensamente fruttato con pronunciate note di pomodoro verde, erba appena tagliata ed erbe fresche aromatiche
Smell: balanced fruity with pronounced notes of green tomato, freshly cut grass and aromatic fresh herbs



Sapore/Aroma: corposo e intenso, amaro e piccante presenti ed equilibrati, aroma di pomodoro verde e di erbe fresche
Flavour/Aroma: full-bodied, with a bitter and a spicy well balanced note, green tomato flavour and fresh herbs



Impiego: carne e pesce alla griglia, zuppe e insalate, bruschette o capresi, a crudo sui vegetali e gli ortaggi grigliati
Uses: grilled meats and fish, soups and salads, bruschetta, raw on green and grilled vegetables



Confezione e codice:

6 Bottiglie 0,75 l - 111
6 Bottiglie 0,5 l - 112
12 Bottiglie 0,25 l - 113
16 Bottiglie 0,10 l - 114
6 latte 3 l - 115
4 latte da 5 l - 116

Packaging and code:

6 Bottles 0,50 l - 111
6 Bottles 0,75 l - 112
12 Bottles 0,25 l - 113
16 Bottles 0,10 l - 114
6 Cans 3 l - 115
4 Cans 5 l - 116

FRANTOI CUTRERA



PRIMO DOUBLE

Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Monti Iblei Gulfi Biologico
Organic Monti Iblei Gulfi P.D.O. Extra Virgin Olive Oil

Primo Double è prodotto sui Monti Iblei, a 350-450 metri di altitudine sul livello del mare, da uliveti secolari certificati D.O.P., in regime di agricoltura biologica, esposti a sud. Varietà Tonda Iblea 100%.

Primo Double is produced on the Hyblaean Mountains (south-eastern Sicily) from old organic P.D.O. certificated plants grown at 350-450m above sea level in a hillyland facing South territory. Variety 100% Tonda Iblea.



Raccolta: brucatura a mano. Dal 1 al 30 ottobre

Harvest: hand picking. From the 1st to the 30th of October



Aspetto: verde brillante

Aspect: brilliant green



Profumo: intensamente fruttato con pronunciate note di pomodoro verde, erba appena tagliata ed erbe fresche aromatiche

Smell: balanced fruity with pronounced notes of green tomato, freshly cut grass and aromatic fresh herbs



Sapore/Aroma: corposo e intenso, amaro e piccante presenti ed equilibrati, aroma di pomodoro verde e di erbe fresche

Flavour/Aroma: full-bodied, with a bitter and a spicy well balanced note, green tomato flavour and fresh herbs



Impiego: carne e pesce alla griglia, zuppe e insalate, bruschette o capresi, a crudo sui vegetali e gli ortaggi grigliati

Uses: grilled meats and fish, soups and salads, bruschetta, raw on green and grilled vegetables



Confezione e codice:

6 Bottiglie 0,50 l - 132

16 Bottiglie 0,10 l - 134

6 Latte da 3 l - 135

4 Latte da 5 l - 136

Packaging and code:

6 Bottles 0,50 l - 132

16 Bottles 0,10 l - 134

6 Can 3 l - 135

4 Cans 5 l - 136

FRANTOI CUTRERA

CUTRERA IGP Sicilia

IGP Sicilia è il nostro blend delle migliori e più rappresentative cultivar autoctone. È l'olio extravergine che esprime al meglio la sicilianità. Ed è anche il primo olio certificato IGP Sicilia.

CUTRERA Sicily PGI

Sicily PGI is a blended olive oil produced with the most representative local varieties that best expresses the atmosphere of our island. It's the first PGI SICILIA certified olive oil.





CUTRERA IGP SICILIA

Olio Extra Vergine di Oliva I.G.P. Sicilia Cutrera
Sicily Cutrera P.G.I. Extra Virgin Olive Oil

Cutrera I.G.P Sicilia è ottenuto dalle varietà Biancolilla e Nocellara del Belice. Nasce da uliveti a 150-350 metri di altitudine, esposti a sud, nella Sicilia occidentale e centro orientale.

Cutrera PGI Sicily is made with Biancolilla and Nocellara del Belice olive varieties. From plants at 150-350m above sea level, in western and central eastern Sicily.



Raccolta: brucatura a mano. Dal 1 ottobre al 15 novembre

Harvest: hand picking. From the 1st of October to the 15th of November



Aspetto: verde intenso

Aspect: deep green



Profumo: media intensità con note floreali di carciofo, erba appena tagliata ed erbe fresche aromatiche

Smell: medium intensity with floreal hints of artichoke, freshly cut grass and aromatic fresh herbs



Sapore/Aroma: intenso con sensazione di amaro e persistente piccantezza

Flavour/Aroma: intense with a bitter sensation and persistent spiciness



Impiego: passate di verdure, pesce marinato, zuppe, carpaccio di manzo, pinzimonio per verdure

Uses: vegetable soups, marinated fish, beef carpaccio, raw vegetables



Confezione e codice:

6 Bottiglie 0,75 l - 181

6 Bottiglie 0,50 l - 182

12 Bottiglie 0,25 l - 183

16 Bottiglie 0,10 l - 184

6 latte 3 l - 185

4 latte da 5 l - 186

Packaging and code:

6 Bottles 0,75 l - 181

6 Bottles 0,50 l - 182

12 Bottles 0,25 l - 183

16 Bottles 0,10 l - 184

6 Cans 3 l - 185

4 Cans 5 l - 186

FRANTOI CUTRERA



MONOCULTIVAR CUTRERA

La nostra selezione di oli extravergini di oliva monocoltivar siciliani. Ogni olio esprime al meglio le caratteristiche del territorio dal quale proviene. Un viaggio sensoriale alla scoperta della Sicilia.

Our selection of Sicilian single varieties extra virgin olive oils. Each olive oil is obtained exclusively with native olives harvested in its area of origin and expresses the characteristics of its territory. A sensory journey discovering Sicily.



MONOCULTIVAR MORESCA

Olio Extra Vergine di Oliva I.G.P. Sicilia
Sicily P.G.I. Extra Virgin Olive Oil

Un olio delicato e fruttato, ottenuto da varietà Moresca, raccolta nel territorio di Noto, nella Sicilia sud orientale, da uliveti secolari esposti a sud, a 450-550 metri di altitudine.

A delicate fruity oil obtained from Moresca variety, harvested by hand in Noto territory, in south-east ern Sicily, from old plants facing South, at 450-550m above sea level.



Raccolta: brucatura a mano. Dal 15 settembre al 15 ottobre

Harvest: hand picking. From the 15th of September to the 15th of October



Aspetto: giallo con sfumature verdi

Aspect: yellow with green shades



Profumo: fruttato delicato con sentore di mela verde, erba appena tagliata e mandorla verde

Smell: soft fruity with hints of green apple, freshly cut grass and green almond



Sapore/Aroma: amaro e piccante leggermente presenti ed equilibrati

Flavour/Aroma: bitter and spicy slightly present and balanced



Impiego: ideale per crudità di pesce, frittura di calamari, pesce al vapore, insalate delicate, insalata di mare, polenta

Uses: ideal for raw fish, fried calamari, steamed fish, delicate salads, seafood salad, polenta



Confezione e codice:

6 Bottiglie 0,50 l - 422l

16 Bottiglie 0,10 l - 424l

6 Latte 3 l - 425

4 Latte 5 l - 426

Packaging and code:

6 Bottles 0,50 l - 422l

16 Bottles 0,10 l - 424l

6 Cans 3 l - 425

4 Cans 5 l - 426

FRANTOI CUTRERA

MONOCULTIVAR NOCELLARA ETNEA

Olio Extra Vergine di Oliva I.G.P. Sicilia
Sicily P.G.I. Extra Virgin Olive Oil



Olio intenso e fruttato medio, ottenuto solo da Nocellara Etnea, la varietà autoctona della zona intorno al vulcano Etna, da uliveti secolari cresciuti su suolo vulcanico.

Intense and fruity oil, obtained only from Nocellara Etnea, autochthonous variety of Etna volcano area, from old olive groves grown on volcanic soil.



Raccolta: brucatura a mano. Dal 15 ottobre al 15 novembre

Harvest: hand picking. From the 15th of October to the 15th of November



Aspetto: verde con sfumature dorate

Aspect: green with golden shades



Profumo: intenso e fruttato con sentore di erba appena tagliata, cardo e mandorla verde

Smell: intense and fruity with hints of freshly cut grass, cardoon and green almond



Sapore/Aroma: amaro e piccante persistenti in equilibrio con le note fruttate

Flavour/Aroma: persistent bitter and spicy in balance with the fruity notes



Impiego: antipasti di mare, verdure grigliate, seppie alla griglia, formaggi freschi e caprini

Uses: seafood appetizers, grilled vegetables, grilled cuttlefish, fresh goat cheese



Confezione e codice:

6 Bottiglie 0,50 l - 442l

16 Bottiglie 0,10 l - 444l

6 Latte 3 l - 445

4 Latte 5 l - 446

Packaging and code:

6 Bottles 0,50 l - 442l

16 Bottles 0,10 l - 444l

6 Cans 3 l - 445

4 Cans 5 l - 446

FRANTOI CUTRERA



MONOCULTIVAR BIANCOLILLA

Olio Extra Vergine di Oliva I.G.P. Sicilia
Sicily P.G.I. Extra Virgin Olive Oil

Olio fruttato medio ottenuto da Biancolilla, la varietà tipica della Sicilia centro occidentale (Ribera e Caltabellotta). Da uliveti esposti a sud, a 150-250 metri di altitudine.

Medium fruity oil obtained from Biancolilla, a typical variety of central western Sicily (Ribera and Caltabellotta areas). From olive groves facing South, at 150-250m above sea level.



Raccolta: brucatura a mano. Dal 1 al 15 ottobre
Harvest: hand picking. From the 1st to the 15th of October



Aspetto: verde con sfumature dorate
Aspect: green with golden shades



Profumo: fruttato medio con note predominanti di carciofo e mandorla verde
Smell: medium fruity intensity with pronounced notes of artichoke and green almond



Sapore/Aroma: leggermente amaro con pronunciata piccantezza
Flavour/Aroma: slightly bitter with a pronounced spiciness



Impiego: passate di verdure, pesce marinato, zuppe di pesce, carpaccio di manzo, pinzimonio per verdure crude
Uses: vegetables soups, marinated fish, beef carpaccio, raw vegetables



Confezione e codice:
6 Bottiglie 0,50 l - 402l
16 Bottiglie 0,10 l - 404l
6 Latte 3 l - 405
4 Latte 5 l - 406
Packaging and code:
6 Bottles 0,50 l - 402l
16 Bottles 0,10 l - 404l
6 Cans 3 l - 405
4 Cans 5 l - 406

MONOCULTIVAR NOCELLARA DEL BELICE

Olio Extra Vergine di Oliva I.G.P. Sicilia
Sicily P.G.I. Extra Virgin Olive Oil



Olio fruttato medio ottenuto da olive Nocellara del Belice, varietà tipica della Sicilia occidentale (zone di Partanna, Campobello di Mazara), da uliveti esposti a sud, a 200-400 metri di altitudine.

Medium fruity oil obtained from Nocellara del Belice, the typical variety of western Sicily (Partanna and Campobello di Mazara areas). From olive groves facing South, at 200-400m above sea level.



Raccolta: brucatura a mano. Dal 10 al 30 ottobre

Harvest: hand picking. From the 10th to the 30th of October



Aspetto: giallo con sfumature verdi

Aspect: yellow with green shades



Profumo: fruttato medio con note di carciofo, mandorla verde, erba appena tagliata, pomodoro verde ed erbe fresche aromatiche

Smell: medium fruity intensity with hints of artichoke, green almond, freshly cut grass, green tomato and aromatic fresh herbs



Sapore/Aroma: amaro e piccante persistenti in equilibrio con le note fruttate

Flavour/Aroma: persistent bitter and spicy in balance with the fruity notes



Impiego: carpaccio di salmone, primi piatti al pomodoro, pesce ai ferri, carni bianche alla griglia

Uses: salmon carpaccio, pasta with tomato sauce, grilled fish and white meat



Confezione e codice:

6 Bottiglie 0,50 l - 432l

16 Bottiglie 0,10 l - 434l

6 Latte 3 l - 435

4 Latte 5 l - 436

Packaging and code:

6 Bottles 0,50 l - 432l

16 Bottles 0,10 l - 434l

6 Cans 3 l - 435

4 Cans 5 l - 436

FRANTOI CUTRERA



MONOCULTIVAR TONDA IBLEA

Olio Extra Vergine di Oliva I.G.P. Sicilia
Sicily P.G.I. Extra Virgin Olive Oil

Olio da fruttato medio a intenso, prodotto da olive Tonda Iblea, varietà tipica dei Monti Iblei, in Sicilia sud orientale. Da oliveti secolari, esposti a sud, a 350-450 metri di altitudine.

Fruity oil, from medium to high intensity, obtained from Tonda Iblea olives, typical variety of Hyblaean Mountains, in southern east Sicily. From old olive groves, facing South, at 350-450m above sea level.



Raccolta: brucatura a mano. Dal 1 ottobre al 30 ottobre

Harvest: hand picking. From the 1st to the 30th of October



Aspetto: verde brillante

Aspect: brilliant green



Profumo: intensamente fruttato con pronunciate note di pomodoro verde, erba appena tagliata ed erbe fresche aromatiche

Smell: balanced fruity with pronounced notes of green tomato, freshly cut grass and aromatic fresh herbs



Sapore/Aroma: corposo e intenso, amaro e piccante presenti ed equilibrati, aroma di pomodoro verde e di erbe fresche

Flavour/Aroma: full-bodied, with a bitter and a spicy well balanced note, green tomato flavour and fresh herbs



Impiego: carne e pesce alla griglia, zuppe e insalate, bruschette o capresi, a crudo sui vegetali e gli ortaggi grigliati

Uses: grilled meats and fish, soups and salads, bruschetta, raw on green and grilled vegetables



Confezione e codice:

6 Bottiglie 0,50 l - 452l

16 Bottiglie 0,10 l - 454l

6 Latte 3 l - 455

4 Latte 5 l - 456

Packaging and code:

6 Bottles 0,50 l - 452l

16 Bottles 0,10 l - 454l

6 Cans 3 l - 455

4 Cans 5 l - 456

FRANTOI CUTRERA

MONOCULTIVAR CERASUOLA

Olio Extra Vergine di Oliva I.G.P. Sicilia
Sicily P.G.I. Extra Virgin Olive Oil



Olio fruttato medio, ottenuto con olive Cerasuola, varietà tipica della Sicilia centro occidentale (zona di Sciacca). Da uliveti esposti a sud, a 100-200 metri di altitudine.

Medium fruity oil, obtained from Cerasuola olives, a typical variety of central western Sicily (Sciacca area). From olive groves facing South, at 100-200m above sea level.



Raccolta: brucatura a mano. Dal 15 ottobre al 15 novembre

Harvest: hand picking. From the 15th of October to the 15th of November



Aspetto: verde con sfumature dorate

Aspect: green with golden shades



Profumo: fruttato medio con sentori di pomodoro maturo, cardo e timo

Smell: medium fruity intensity with a hint of red tomato, cardoon and thyme



Sapore/Aroma: amaro e piccante persistenti in equilibrio con le note fruttate

Flavour/Aroma: persistent bitter and spicy in balance with the fruity notes



Impiego: zuppe di legumi, arrosti di carne, formaggi stagionati e carni rosse alla griglia

Uses: legume soups, roasted meats, cheeses and grilled meats



Confezione e codice:

6 Bottiglie 0,50 l - 412l

16 Bottiglie 0,10 l - 414l

6 Latte 3 l - 415

4 Latte 5 l - 416

Packaging and code:

6 Bottles 0,50 l - 412l

16 Bottles 0,10 l - 414l

6 Cans 3 l - 415

4 Cans 5 l - 416



MONOCULTIVAR

Scatole da degustazione
Tasting box

Il viaggio sensoriale in diverse aree della Sicilia è concentrato in questa scatola da degustazione che permette di conoscere, apprezzare e confrontare le varietà autoctone e i relativi territori di origine.

The sensory journey in different areas of Sicily is concentrated in this tasting box that allows you to know, appreciate and compare the indigenous varieties and their territories of origin.



Confezione e codice:

2 Box 6 bottiglie 0,10 l - 408 lL

Packaging and code:

2 boxes 6 bottles 0,10 l - 408 lL



FRANTOI CUTRERA



FRANTOI CUTRERA

A photograph of an olive grove. In the foreground, there are several olive branches with green leaves and a few small olives. In the background, a person wearing a blue long-sleeved shirt and yellow gloves is seen from behind, reaching up to harvest olives from a tree. The scene is brightly lit, suggesting a sunny day.

SELEZIONE CUTRERA

Il nostro blend extravergine ottenuto dalla selezione delle migliori cultivar siciliane per qualità e per resa. Un prodotto dall'ottimo rapporto qualità-prezzo, versatile in cucina e adatto a tutti gli usi.

Our blended olive oil obtained from the selection of the best Sicilian cultivars, both for quality and yield. Excellent relation between value and quality, a very versatile olive oil.

SELEZIONE CUTRERA

Blend di Oli Extra Vergini di Oliva siciliani
Sicilian Extra Virgin Olive Oils blend



Un olio prodotto solo dalle migliori cultivar sicule: Moresca, Biancolilla, Nocellara, Cerasuola e Tonda Iblea, provenienti da giovani uliveti in territori collinari e pianeggiati siciliani a ridosso del Mar Mediterraneo.

An oil obtained only from the best sicilian cultivars, Moresca, Biancolilla, Nocellara, Cerasuola and Tonda Iblea. From young olive groves in hilly and flat sicilian areas, close to the Mediterranean sea.



Raccolta: brucatura a mano e meccanizzata. Dal 1 novembre alla fine della produzione

Harvest: hand and mechanical harvesting. From the 1st of November to the end of production



Aspetto: verde con sfumature dorate

Aspect: green with golden shades



Profumo: fruttato medio con note predominanti di carciofo, erba appena tagliata, mandorla verde e pomodoro maturo

Smell: medium fruity intensity with pronounced notes of artichoke, freshly cut grass, green almond and red tomato



Sapore/Aroma: corposo e intenso, con un amaro e piccante molto equilibrati, presenta aroma di carciofo e origano

Flavour/Aroma: full-bodied, with bitter and spicy well balanced notes, flavour of artichoke and oregano



Impiego: pesce marinato, funghi, insalate, zuppe e carni rosse delicate grigliate. Ottimo per la cottura di ogni ricetta della cucina mediterranea

Uses: marinated fish, mushrooms, salads, soup and delicate grilled red meats. Good for cooking every recipe of Mediterranean cuisine



Confezione e codice:

6 Bottiglie 1 l - 300

6 Bottiglie 0,75 l - 301

6 Bottiglie 0,50 l - 302

12 Bottiglie 0,25 l - 303

16 Bottiglie 0,10 l - 304

6 latte 3 l - 305

4 latte da 5 l - 306

Packaging and code:

6 Bottles 1 l - 300

6 Bottles 0,75 l - 301

6 Bottles 0,50 l - 302

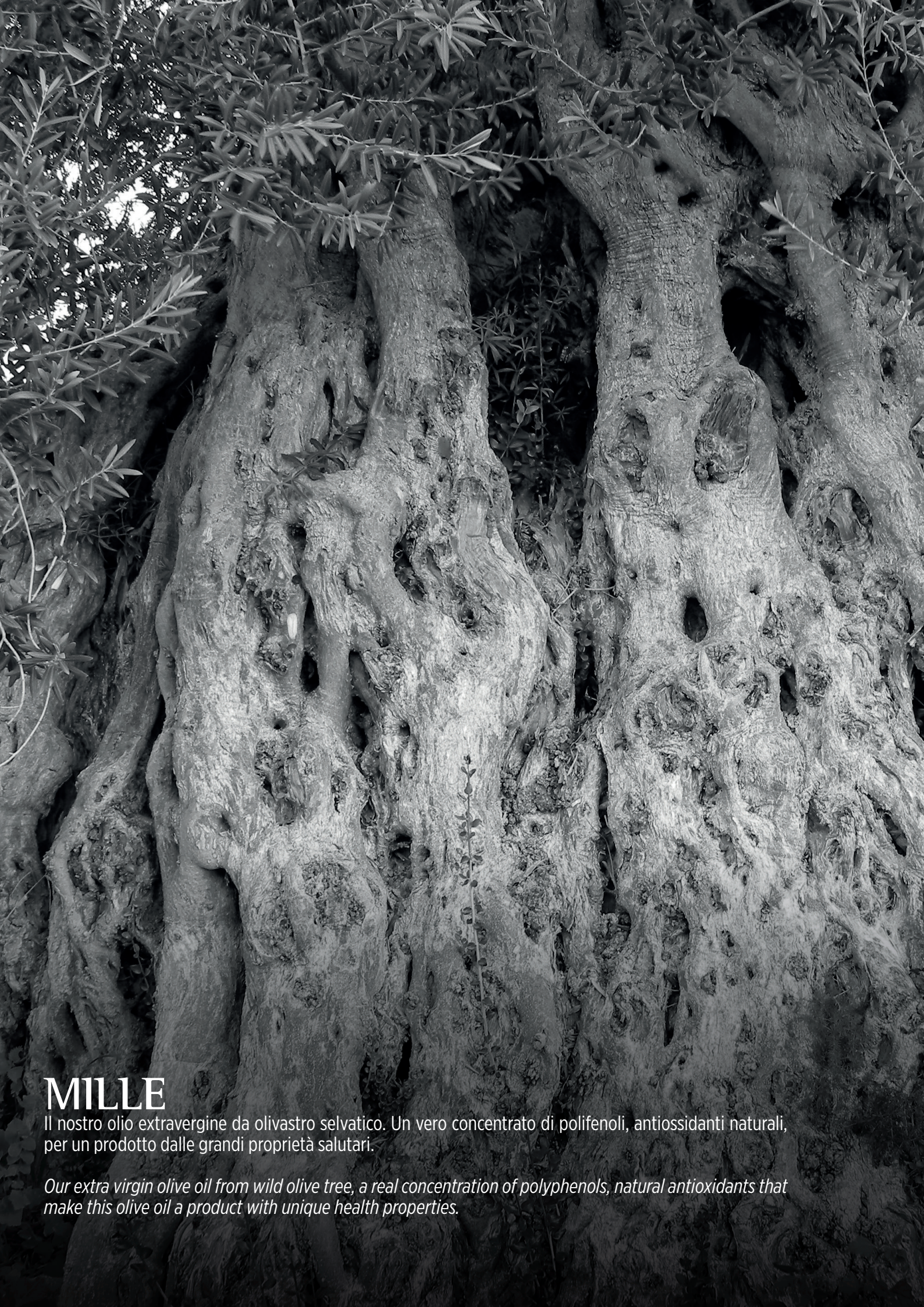
12 Bottles 0,25 l - 303

16 Bottles 0,10 l - 304

6 Cans 3 l - 305

4 Cans 5 l - 306

FRANTOI CUTRERA



MILLE

Il nostro olio extravergine da olivastro selvatico. Un vero concentrato di polifenoli, antiossidanti naturali, per un prodotto dalle grandi proprietà salutari.

Our extra virgin olive oil from wild olive tree, a real concentration of polyphenols, natural antioxidants that make this olive oil a product with unique health properties.

MILLE

Olio Extra Vergine di Oliva da olivastro selvatico
Wild Olives Extra Virgin Olive Oil



Olio prodotto da arbusti secolari di olivastro selvatico che crescono spontaneamente sulle rive di torrenti e ruscelli, a 450 metri di altitudine, nella zona dei Monti Iblei (Sicilia sud orientale).

Oil obtained from olive wild shrubs that grow spontaneously on the banks of streams, at 450m above sea level, in the area of the Hyblaean Mountains (south-eastern Sicily).



• **Raccolta:** brucatura a mano. Dal 1 al 10 ottobre
Harvest: hand picking. From the 1st to the 10th of October



• **Aspetto:** verde molto intenso
Aspect: intense deep green



• **Profumo:** fresco e con un fruttato molto intenso, con note di mandorla verde, cardo, erba fresca selvatica, erba appena tagliata, cicoria ed erbe fresche aromatiche
Smell: fresh and intense fruity with notes of green almond, cardoon, fresh wild grass, freshly cut grass, chicory and aromatic fresh herbs



• **Sapore/Aroma:** corposo con un amaro e piccante pronunciati e persistenti, presenza di note erbacee, in bocca tornano la cicoria e la mandorla
Flavour/Aroma: full-bodied, with prominent and lasting bitter and spicy notes of herbs, chicory and almond flavour in mouth



• **Impiego:** poche gocce sulle zuppe di legumi, in emulsione con aceto balsamico per pinzimoni di verdure. Come olio idratante su viso e corpo (per il suo altissimo contenuto di polifenoli)
Uses: a bit of drops on legumes soups, with aromatic vinegar for vegetables and as a face and body oil (because of its high polyphenols content)



• **Confezione e codice:**
6 Bottiglie 0,5 l - 172
12 Bottiglie 0,25 l - 173
16 Bottiglie 0,10 l - 174
Packaging and code:
6 Bottles 0,50 l - 172
12 Bottles 0,25 l - 173
16 Bottles 0,10 l - 174

A bottle of golden olive oil with a cork stopper, tied with twine. Beside it is a bunch of fresh rosemary, a whole garlic bulb, and a scattering of pink salt crystals and small red and brown spices on a dark, textured background.

AROMATIZZATI

Blend "Selezione Cutrera" con aggiunta dei tipici aromi naturali siciliani.
Una nota di originalità, un gustoso mix di sapori.

FLAVOURED

Blended extra virgin olive oil "Selezione Cutrera" with the addition of typical Sicilian natural aromas.
A note of originality, a tasty mix of flavors.

LIMONE

Olio Extra Vergine di Oliva "Selezione Cutrera" aromatizzato al limone
"Cutrera Selection" Extra Virgin Olive Oil flavoured with lemon



Blend di varietà Moresca, Tonda Iblea, Biancolilla e Nocellara, raccolte nella Sicilia sud orientale a 200-400 metri di altitudine, da uliveti giovani in territori collinari e pianeggianti vicini al mare.

Con aggiunta di aroma naturale di limone.

Blend of Moresca, Tonda Iblea, Biancolilla and Nocellara varieties, harvested in south-eastern Sicily at 200-400m above sea level. From young olive groves in hilly and flat areas near the sea. With the addition of natural lemon flavour.



Raccolta: brucatura a mano e meccanizzata. Dal 1 al 15 novembre
Harvest: hand and mechanical picking. From the 1st to the 15th of November



Aspetto: giallo con sfumature verdi
Aspect: yellow with green shades



Profumo: fruttato medio con note naturali di limone
Smell: medium fruity intensity with natural notes of lemon



Sapore/Aroma: corposo con amaro e piccante molto equilibrati, presenta sapore e aroma di limone
Flavour/Aroma: full-bodied, with a bitter and a spicy well balanced, flavour and aroma of lemon



Impiego: indicato nella preparazione di dolci e insalate agrodolci. Ottimo sul gelato a base neutra e con fantasia su tutti i piatti della cucina Mediterranea
Uses: suggested for preparing desserts, good for sour salads, neutral based icecream and with fantasy on all Mediterranean cuisine



Confezione e codice:
12 Bottiglie 0,25 l - 901
Packaging and code:
12 Bottles 0,25 l - 901



ARANCIA

Olio Extra Vergine di Oliva "Selezione Cutrera" aromatizzato all'arancia
"Cutrera Selection" Extra Virgin Olive Oil flavoured with orange

Blend di varietà Moresca, Tonda Iblea, Biancolilla e Nocellara, raccolte nella Sicilia sud orientale a 200-400 metri di altitudine, da uliveti giovani in territori collinari e pianeggianti vicini al mare. Con aggiunta di aroma naturale di arancia.

Blend of Moresca, Tonda Iblea, Biancolilla and Nocellara varieties, harvested in south-eastern Sicily at 200-400m above sea level. From young olive groves in hilly and flat areas near the sea.

With the addition of natural orange flavour.



Raccolta: brucatura a mano e meccanizzata. Dal 1 al 15 novembre

Harvest: hand and mechanical picking. From the 1st to the 15th of November



Aspetto: giallo con sfumature verdi

Aspect: yellow with green shades



Profumo: fruttato medio con note naturali di arancia

Smell: medium fruity intensity with natural notes of orange



Sapore/Aroma: corposo con amaro e piccante molto equilibrati, presenta sapore e aroma di arancia

Flavour/Aroma: full-bodied, with a bitter and a spicy well balanced, flavour and aroma of orange



Impiego: indicato nella preparazione di dolci, anatra all'arancia e insalate agrodolci. Ottimo sul gelato a base neutra e con fantasia su tutti i piatti della cucina Mediterranea

Uses: suggested for preparing desserts and orange duck, good for sour salads, neutral based icecream and with fantasy on all Mediterranean cuisine



Confezione e codice:

12 Bottiglie 0,25 l - 902

Packaging and code:

12 Bottles 0,25 l - 902

AGLIO

Olio Extra Vergine di Oliva "Selezione Cutrera" aromatizzato all'aglio
"Cutrera Selection" Extra Virgin Olive Oil flavoured with garlic



Blend di varietà Moresca, Tonda Iblea, Biancolilla e Nocellara, raccolte nella Sicilia sud orientale a 200-400 metri di altitudine, da uliveti giovani in territori collinari e pianeggianti vicini al mare.

Con aggiunta di aroma naturale di aglio.

Blend of Moresca, Tonda Iblea, Biancolilla and Nocellara varieties, harvested in south-eastern Sicily at 200-400m above sea level. From young olive groves in hilly and flat areas near the sea. With the addition of natural garlic flavour.



Raccolta: brucatura a mano e meccanizzata. Dal 1 al 15 novembre

Harvest: hand and mechanical picking. From the 1st to the 15th of November



Aspetto: giallo con sfumature verdi

Aspect: yellow with green shades



Profumo: fruttato medio con note naturali di aglio

Smell: medium fruity intensity with natural notes of garlic



Sapore/Aroma: corposo con amaro e piccante molto equilibrati, presenta sapore e aroma di aglio

Flavour/Aroma: full-bodied, with a bitter and a spicy well balanced, flavour and aroma of garlic



Impiego: ideale per soffritti, bruschette, salse. Perfetto per preparare la pasta con aglio, olio e peperoncino. Da utilizzare con fantasia su tutti i piatti della cucina Mediterranea

Uses: ideal for sautéed, bruschetta, sauces. Perfect for preparing "garlic, oil and chilly pepper pasta". It can be used with fantasy on all Mediterranean cuisine

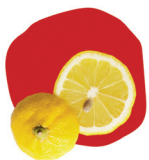


Confezione e codice:

12 Bottiglie 0,25 l - 903

Packaging and code:

12 Bottles 0,25 l - 903



BASILICO

Olio Extra Vergine di Oliva "Selezione Cutrera" aromatizzato al basilico
"Cutrera Selection" Extra Virgin Olive Oil flavoured with basil

Blend di varietà Moresca, Tonda Iblea, Biancolilla e Nocellara, raccolte nella Sicilia sud orientale a 200-400 metri di altitudine, da uliveti giovani in territori collinari e pianeggianti vicini al mare. Con aggiunta di aroma naturale di basilico.

Blend of Moresca, Tonda Iblea, Biancolilla and Nocellara varieties, harvested in south-eastern Sicily at 200-400m above sea level. From young olive groves in hilly and flat areas near the sea.

With the addition of natural basil flavour.



Raccolta: brucatura a mano e meccanizzata. Dal 1 al 15 novembre

Harvest: *hand and mechanical picking. From the 1st to the 15th of November*



Aspetto: giallo con sfumature verdi

Aspect: *yellow with green shades*



Profumo: fruttato medio con note naturali di basilico

Smell: *medium fruity intensity with natural notes of basil*



Sapore/Aroma: corposo con amaro e piccante molto equilibrati, presenta sapore e aroma di basilico

Flavour/Aroma: *full-bodied, with a bitter and a spicy well balanced, flavour and aroma of basil*



Impiego: ideale per bruschette, salse e insalate estive. Perfetto per rifinire i piatti di pasta e da utilizzare con fantasia su tutti i piatti della cucina Mediterranea

Uses: *suggested for preparing bruschetta, sauces and summer salads. Perfect to season pasta recipes and to be used with fantasy on all the recipes of Mediterranean cuisine*



Confezione e codice:

12 Bottiglie 0,25 l - 904

Packaging and code:

12 Bottles 0,25 l - 904

ROSMARINO

Olio Extra Vergine di Oliva "Selezione Cutrera" aromatizzato al rosmarino
"Cutrera Selection" Extra Virgin Olive Oil flavoured with rosemary



Blend di varietà Moresca, Tonda Iblea, Biancolilla e Nocellara, raccolte nella Sicilia sud orientale a 200-400 metri di altitudine, da uliveti giovani in territori collinari e pianeggianti vicini al mare.

Con aggiunta di aroma naturale di rosmarino.

Blend of Moresca, Tonda Iblea, Biancolilla and Nocellara varieties, harvested in south-eastern Sicily at 200-400m above sea level. From young olive groves in hilly and flat areas near the sea. With the addition of natural rosemary flavour.



Raccolta: brucatura a mano e meccanizzata. Dal 1 al 15 novembre

Harvest: hand and mechanical picking. From the 1st to the 15th of November



Aspetto: giallo con sfumature verdi

Aspect: yellow with green shades



Profumo: fruttato medio con note naturali di rosmarino

Smell: medium fruity intensity with natural notes of rosemary



Sapore/Aroma: corposo con amaro e piccante molto equilibrati, presenta sapore e aroma di rosmarino

Flavour/Aroma: full-bodied, with a bitter and a spicy well balanced, flavour and aroma of rosemary



Impiego: indicato per condire arrosti, grigliate di carne o di ortaggi, focacce bianche, risotti, patate e cipolle al forno. Ottimo sulle bruschette.

Uses: suitable for seasoning roasts, grilled meats or vegetables, white focaccia, baked potatoes and onions. Excellent on bruschetta



Confezione e codice:

12 Bottiglie 0,25 l - 905

Packaging and code:

12 Bottles 0,25 l - 905



PEPERONCINO

Olio Extra Vergine di Oliva "Selezione Cutrera" aromatizzato al peperoncino
"Cutrera Selection" Extra Virgin Olive Oil flavoured with chilly pepper

Blend di varietà Moresca, Tonda Iblea, Biancolilla e Nocellara, raccolte nella Sicilia sud orientale a 200-400 metri di altitudine, da uliveti giovani in territori collinari e pianeggianti vicini al mare. Con aggiunta di aroma naturale di peperoncino.

Blend of Moresca, Tonda Iblea, Biancolilla and Nocellara varieties, harvested in south-eastern Sicily at 200-400m above sea level. From young olive groves in hilly and flat areas near the sea.

With the addition of natural chilly peppers flavour.



Raccolta: brucatura a mano e meccanizzata. Dal 1 al 15 novembre

Harvest: hand and mechanical picking. From the 1st to the 15th of November



Aspetto: giallo con sfumature verdi

Aspect: yellow with green shades



Profumo: fruttato medio con note naturali di peperoncino

Smell: medium fruity intensity with natural notes of chilly peppers



Sapore/Aroma: corposo con amaro e piccante molto equilibrati, presenta sapore e aroma di peperoncino

Flavour/Aroma: full-bodied, with a bitter and a spicy well balanced, flavour and aroma of chilly peppers



Impiego: ottimo per le penne all'arrabbiata, le zuppe di legumi e di pesce, sulle bruschette e su tutti i tipi di pizza. Da utilizzare con fantasia su tutti i piatti della cucina Mediterranea

Uses: excelent for "arrabbiata spicy pasta", legumes and fish soups, bruschetta, all types of pizza. It can be used with fantasy on all the recipes of Mediterranean cuisine



Confezione e codice:

12 Bottiglie 0,25 l - 906

Packaging and code:

12 Bottles 0,25 l - 906

TARTUFO BIANCO

Olio Extra Vergine di Oliva "Selezione Cutrera" aromatizzato al tartufo bianco
"Cutrera Selection" Extra Virgin Olive Oil flavoured with white truffle



Blend di varietà Moresca, Tonda Iblea, Biancolilla e Nocellara, raccolte nella Sicilia sud orientale a 200-400 metri di altitudine, da uliveti giovani in territori collinari e pianeggianti vicini al mare. on aggiunta di aroma naturale di tartufo bianco.

Blend of Moresca, Tonda Iblea, Biancolilla and Nocellara varieties, harvested in south-eastern Sicily at 200-400m above sea level. From young olive groves in hilly and flat areas near the sea. With the addition of natural white truffle flavour.



Raccolta: brucatura a mano e meccanizzata. Dal 1 al 15 novembre
Harvest: hand and mechanical picking. From the 1st to the 15th of November



Aspetto: giallo con sfumature verdi
Aspect: yellow with green shades



Profumo: fruttato medio con note naturali di tartufo bianco
Smell: medium fruity intensity with natural notes of white truffle



Sapore/Aroma: corposo con amaro e piccante molto equilibrati, presenta sapore e aroma di tartufo bianco
Flavour/Aroma: full-bodied, with a bitter and a spicy well balanced, flavour and aroma of white truffle



Impiego: pregiato sul carpaccio, la breasola con Parmigiano e aceto balsamico di Modena, sulla pasta insieme al formaggio Grana, sui tortellini e sulla pasta all'uovo.
Uses: fine on carpaccio, on breasola with Parmesan cheese and balsamic vinegar of Modena, on pasta with Parmesan, on tortellini pasta, on fresh egg pasta



Confezione e codice:
12 Bottiglie 0,25 l - 907
Packaging and code:
12 Bottles 0,25 l - 907



FRESCOLIO

Il nostro olio extravergine fresco di frantoio: viene estratto, immediatamente imbottigliato e spedito per permettere ai nostri estimatori di apprezzare le peculiarità di un olio appena prodotto. Questo brand è disponibile solo durante la produzione e nelle settimane immediatamente successive.

FRESH OLIVE OIL

Frescolio is our fresh olive oil, just produced is bottled and sent to allow our estimators to appreciate the peculiarities of a freshly produced olive oil. Generally, this product is only available during the production or in the immediately following period.

FRESCOLIO

Olio Extra Vergine di Oliva Fesco di Frantoio
Fresh Extra Virgin Olive Oil from the mill



Olio da olive di varietà Moresca e Biancolilla, raccolte in uliveti giovani e secolari della Sicilia sud orientale, a 200-400 metri di altitudine. Molito e imbottigliato in giornata per essere subito spedito.

Oil of Moresca and Biancolilla varieties, from young and old olive groves in south-eastern Sicily, at 200-400 m. on sea level. Pressed and bottled the same day, to be shipped as soon as possible.



Raccolta: brucatura a mano. Dal 20 settembre al 20 ottobre
Harvest: hand picking. From the 20th of September to the 20th of October



Aspetto: verde intenso velato
Aspect: hazy deep green



Profumo: fresco e intensamente fruttato con le note caratteristiche dell'olio appena prodotto, erba appena tagliata, erbe fresche aromatiche e mandorla verde
Smell: fresh and intensely fruity with the marked characteristic notes of freshly produced oil, freshly cut grass, aromatic fresh herbs and green almond



Sapore/Aroma: corposo, pieno e avvolgente, con note di erbe fresche, piccante e amaro pronunciati
Flavour/Aroma: full-bodied, full and enveloping with notes of fresh herbs, spicy and bitter pronounced



Impiego: a crudo sul pane appena sfornato, con sale e origano, ideale sulle bruschette, sulle zuppe di legumi e sulla carne di bufala grigliata. Ottimo sui tipici piatti invernali
Uses: raw on freshly baked bread, ideal on bruschetta, legume soup and grilled buffalo meat. Excellent on typical very structured winter dishes



Confezione e codice:
6 Bottiglie 0,50 l - 252
6 Bottiglie 0,75 l - 251
6 latte 3 l - 255
4 latte da 5 l - 256
1 palbox con 60 bottiglie 0,75 l - 257

Packaging and code:
6 Bottles 0,50 l - 252
6 Bottles 0,75 l - 251
6 Cans 3 l - 255
4 Cans 5 l - 256
1 palbox 60 bottles 0,75 l - 257



LE NOSTRE SELEZIONI
SPECIALI

I migliori oli dei nostri uliveti, quelli del cuore, in una veste originale e pregiata.

OUR
SPECIAL
SELECTIONS

The best oils of our olive groves, those of the heart, in an original and precious garment.

PALADINI

Olio Extra Vergine di Oliva IGP Sicilia, bottiglia in ceramica
PGI Sicily Extra Virgin Olive Oil in hand made ceramic bottle



Uno scrigno in ceramica di Caltagirone, decorato a mano, contiene la migliore selezione del nostro olio extravergine di Oliva IGP Sicilia.

A typical handmade ceramic casket of Caltagirone, containing our best selection of PGI Sicilia Extra Virgin Olive Oil.



ARTISTICA



DESIGN



Raccolta: brucatura a mano. Dal 1 ottobre al 15 novembre

Harvest: hand picking. From the 1st of October to the 15th of November



Aspetto: verde intenso

Aspect: deep green



Profumo: media intensità con note floreali di carciofo, erba appena tagliata ed erbe fresche aromatiche

Smell: medium intensity with floreal hints of artichoke, freshly cut grass and aromatic fresh herbs



Sapore/Aroma: intenso con sensazione di amaro e persistente piccantezza

Flavour/Aroma: intense with a bitter sensation and persistent spiciness



Impiego: Ideale per passate di verdure, pesce marinato, zuppe, carpaccio di manzo, pinzimonio per verdure

Uses: on vegetable soups, marinated fish, beef carpaccio and on raw vegetables



Confezione e codice:

6 Bottiglie 0,50 l - 502 - Design

6 Bottiglie 0,50 l - 522 - Artistica

1Packaging and code:

6 Bottles 0,50 l - 502 - Design

6 Bottles 0,50 l - 522 - Artistica



NOCELLARA SALVATORE CUTRERA

Olio Extra Vergine di Oliva
Extra Virgin Olive Oil

Un olio extravergine speciale, da olive Nocellara, proveniente dagli uliveti della famiglia Cutrera.

Extra Virgin Olive Oil from olives grown in Cutrera Family olives groves.



Raccolta: brucatura a mano. Dal 1 al 15 ottobre

Harvest: *hand picking. From the 1st to the 15th of October*



Aspetto: verde con sfumature dorate

Aspect: *green with golden shades*



Profumo: fruttato medio con note di pomodoro verde, erba appena tagliata e carciofo

Smell: *medium fruity intensity with hints of green tomato, freshly cut grass and artichoke*



Sapore/Aroma: intenso con sensazione di amaro e persistente piccantezza

Flavour/Aroma: *intense with a bitter sensation and persistent spiciness*



Impiego: perfetto per carpaccio di salmone, primi piatti al pomodoro, pesce ai ferri, carni bianche alla griglia

Uses: *perfect for salmon carpaccio, pasta with tomato sauce, grilled fish, grilled white meat*



Confezione e codice:

6 Bottiglie 0,50 l - 432S

Packaging and code:

6 Bottles 0,50 l - 432S

TONDA IBLEA GIOVANNI CUTRERA

Olio Extra Vergine di Oliva
Extra Virgin Olive Oil



Un olio extravergine speciale, da olive Tonda Iblea, proveniente dagli uliveti della famiglia Cutrera.

Extra Virgin Olive Oil from Tonda Iblea olives grown in Cutrera Family olives groves.



Raccolta: brucatura a mano. Dal 1 ottobre al 15 novembre

Harvest: *hand picking. From the 1st October to the 15th of November*



Aspetto: verde brillante

Aspect: *brilliant green*



Profumo: intensamente fruttato con pronunciate note di pomodoro verde, erba appena tagliata ed erbe fresche aromatiche

Smell: *balanced fruity with pronounced notes of green tomato, freshly cut grass and aromatic fresh herbs*



Sapore/Aroma: corposo e intenso, amaro e piccante presenti ed equilibrati, aroma di pomodoro verde e di erbe fresche

Flavour/Aroma: *full-bodied, with a bitter and a spicy well balanced note, green tomato flavour and fresh herbs*



Impiego: carne e pesce alla griglia, zuppe e insalate, bruschette o capresi, a crudo sui vegetali e gli ortaggi grigliati

Uses: *grilled meats and fish, soups and salads, bruschetta, raw on green and grilled vegetables*

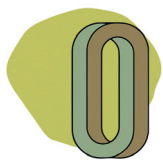


Confezione e codice:

6 Bottiglie 0,50 l - 452S

Packaging and code:

6 Bottles 0,50 l - 452S

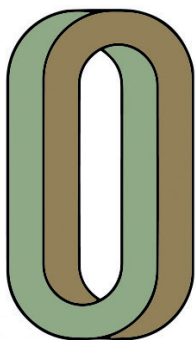


OPERA OLEI

Selezione dei sei migliori Oli Extra Vergine di Oliva al mondo
Selection of the best six Extra Virgin Olive Oils in the world

Opera Olei è la selezione dei sei migliori oli extra vergine di oliva al mondo, provenienti da sei diversi produttori d'Italia tra cui Frantoi Cutrera.

Opera Olei is the selection of the six best extra virgin olive oils in the world, coming from six different Italian producers including Frantoi Cutrera.



OPERA OLEI



Confezione e codice:

5 Scatole da degustazione con 6 bottiglie 0,10 l - 1400P

Packaging and code:

5 Tasting box containing 6 bottles 0,10 l - 1400P



Olearia SanGiorgio
Calabria
Cultivar Ottobratica

Olearia Riva Del Garda
Trentino
Cultivar Casaliva

Frantoi Cutrera
Sicilia
Cultivar Tonda Iblea

Azienda Agraria Viola
Umbria
Cultivar Moraiole

Frantoio Franci
Toscana
Cultivar Fr art oio

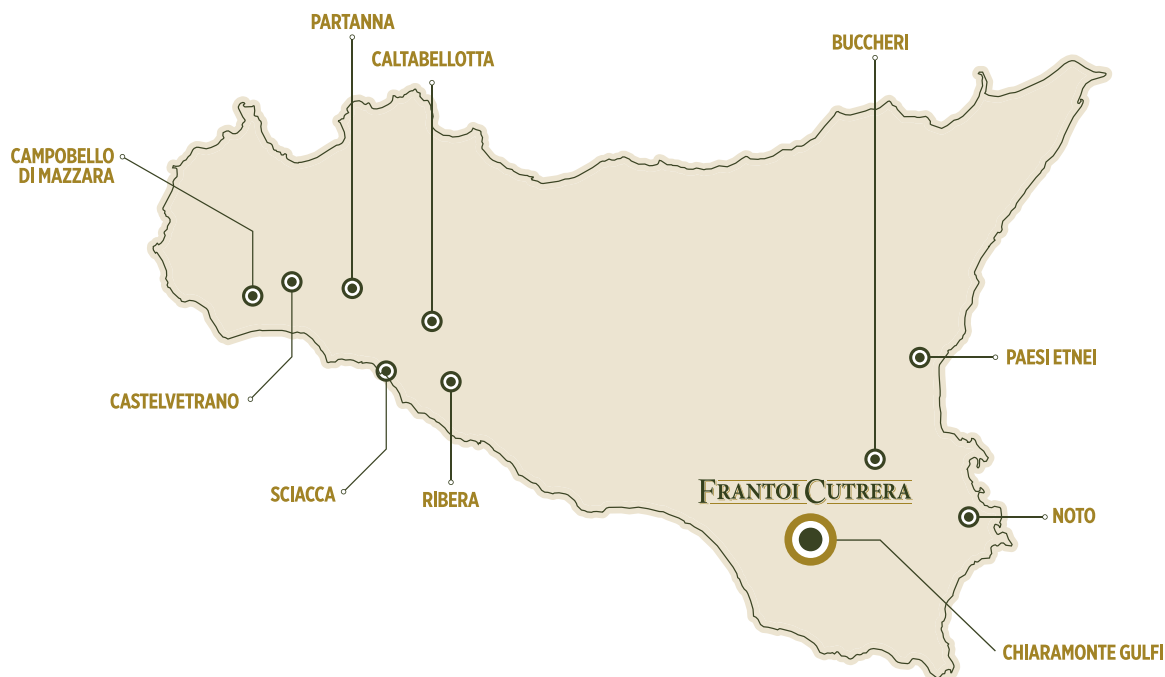
MIMI'
Puglia
Cultivar Coratina







FRANTOI CUTRERA
— 1906 —



FRANTOI CUTRERA

Contrada Piano D'Acqua 71, 97012 - Chiaramonte Gulfi - Ragusa
Tel. (+39) 0932 926 187 - Fax. (+39) 0932 921 757 - P.iva 00698980885
frantoicutrera.it

