

## **POLIFEMO**

### **olio extravergine di oliva DOP "monti iblei" (Sicilia)**

#### **POLIFEMO, l'olio**

*È la prima spremitura della tipica e rara oliva "Tonda Iblea", cultivar del territorio collinare di Chiaramonte Gulfi, cuore della Sicilia sud orientale.*

*Le olive sono raccolte in anticipo di maturazione, per il miglior risultato qualitativo del prodotto; quest'anno dal 4 ottobre al 9 novembre 2010.*

*L'olio è imbottigliato dopo breve decantazione naturale e senza filtrazione, per non alterare valori organolettici, nutrizionali e proprietà benefiche per la salute.*

#### **Caratteristiche**

*Verde, profumo fruttato medio con media sensazione di erba tagliata, pomodoro e carciofo, sapore fruttato, fragrante, con lieve ed equilibrata sensazione di piccante, dolce e amaro. Fruttato, amaro e piccante indicano la provenienza da frutti sani, freschi, verdi e invaiati (Consiglio Oleico Internazionale). Ottimo per zuppe, legumi, insalate e piatti di pesce. La bassissima acidità (0,1%) e la possente struttura vitaminica e polifenolica lo rendono adatto per un utilizzo regolare in tutte le diete.*

#### **Riconoscimenti recenti**

- Los Angeles 2010, Medaglia Oro – Best of Class (Competizione Internazionale)
- 1°cl.Oleum Olivarum 2010, XI rassegna nazionale migliori oli extravergine di oliva
- 2°cl Oro d'Italia 2010, concorso nazionale migliori oli extravergine di oliva
- Gran Menzione al IV Concorso Internazionale "Armonia" 2010 e Trofeo ALMA (scuola internazionale di cucina di Gualtiero Marchesi)
- 1°cl. Oro Giallo 2009, V Salone internazionale olio extravergine d'oliva
- Gran menzione SOL D'ORO 2008, 2009 e 2010
- Gran Menzione e distinzione ORCIOLO d'ORO 2008 e 2009
- Los Angeles 2009, Medaglia Argento (Competizione Internazionale)
- Flos Olei 2010, guida ai migliori extravergine del mondo
- Guida 2009 ai migliori extravergine del mondo di qualità accertata



#### **VIRAGÌ, l'azienda**

*VIRAGÌ è una giovane e dinamica azienda siciliana che produce oli extra vergine di oliva di qualità certificata.*

*VIRAGÌ sorge a Chiaramonte Gulfi, in provincia di Ragusa, dove da sempre si producono oli apprezzati nel mondo.*

*VIRAGÌ opera nel rispetto della tradizione e con i più moderni standard produttivi, a tutela di qualità e sicurezza alimentare.*

*VIRAGÌ prosegue una antica tradizione familiare che ha radici nella storia olivicola di questa terra. Molti degli ulivi aziendali hanno età superiore ai 400 anni.*

#### **INFO & ACQUISTI:**

**internet:** [www.viragi.it](http://www.viragi.it)

**mail:** [info@viragi.it](mailto:info@viragi.it) – [info.viragi@libero.it](mailto:info.viragi@libero.it)

**persone:** gian luca 328.2133.328 - silvano 333.6651.866 - giuseppe 333.8617.516

#### **Confezioni**

*Bottiglie, tappo a vite e salvagoccia:*  
 100 ml            24 bott. per box  
 250 ml            12 bott. per box  
 500 e 750 ml    6 bott. per box

*Latte, tappo a vite con sigillo:*  
 5 litri            4 latte per box  
 3 litri            4 latte per box