



VIRAGI



La Sicilia che ami



VIRAGI

Viragi è una giovane e dinamica azienda siciliana che produce olio extravergine di oliva di qualità certificata. Sorge a Chiaramonte Gulfi, in provincia di Ragusa, dove da sempre si producono oli apprezzati nel mondo.

Viragi applica i più moderni standard produttivi, a tutela di qualità e sicurezza alimentare, proseguendo un'antica tradizione familiare che affonda le sue radici nella storia olivicola di questa terra. Molti degli ulivi aziendali hanno età superiore ai 400 anni.

Anche se molto giovane Viragi annovera tra i suoi clienti alcuni tra i più importanti chef e ristoranti internazionali ed è riconosciuta tra le migliori realtà produttive al mondo.

New York olive oil competition, Los Angeles olive oil competition, Tokyo Olive Japan, Monocultivar Olive Oil EXPO, SOL Vinality, AIPO, Sirena di Sorrento, Orciolo d'Oro, Orod'Italia, Oro del Mediterraneo, Slow Food, Gambero Rosso, Flos Olei ed altri ancora.



VIRAGI

Viragi is a dynamic sicilian farm that produce extra virgin olive oil of high quality. It is located in Chiaramonte Gulfi, Sicily, in a territory characterized by hills and low mountains in the area of South-Est Sicily, known since ancient times for the production of olive oil appreciated all over the world.

The farm produces its olive oil following traditional methods and in the full respect of modern production standards to guarantee high quality and product safety, continuing a long family tradition rooted in the history of this region. Most of the olive trees are over 400 years old. Our extra virgin olive oil is used by chef and leading names of international restaurants and it is recognized every year one of the best productions of extravirgin olive oil in the world

New York olive oil competition, Los Angeles olive oil competition, Tokyo Olive Japan, Monocultivar Olive Oil EXPO, SOL Vinality, AIPO, Sirena di Sorrento, Orciolo d'Oro, Oro d'Italia, Oro del Mediteraneo, Slow Food, Gambero Rosso, Flos Olei and others.



VIRAGI

Polifemo, Sbezi e Carusia
"Oleum ex albis ulivis"

"quando impararono a coltivare l'olivo e la vite, i popoli del Mediterraneo cominciarono ad uscire dalla barbarie"
(Tucidide, V secolo a.C.)

L'olio fu classificato dai Romani in "Oleum ex albis ulivis", il più pregiato, da olive verdi appena invaiate, "viride" per ungersi il corpo, "maturum" da olive nere, "caducum" da olive cadute a terra, "cibarium" da olive bacate o ammucciate e adatto agli schiavi.

"the peoples of the Mediterranean began to emerge from barbarism when they learned to cultivate the olive and the vine."
(Thucydides, V century BC)

In the ancient time the oil from olives was classified by the Romans in "Oleum ex albis ulivis", the more valuable, only from olives harvested green picked up in advance of maturity, "viride" for anoint the body, "maturum" from black olives, "caducum" from olives falls to the ground, "cibarium" from olives decomposed or accumulate suitable to slaves.



POLIFEMO

olio extravergine di oliva

Polifemo, a tavola con il mito

Verde con riflessi dorati, profumo fruttato medio intenso con sensazione di pomodoro, carciofo ed erba tagliata. Al gusto fruttato e fragrante, con equilibrata sensazione di dolce, amaro e piccante*. *Fruttato, amaro e piccante indicano la provenienza da frutti sani, freschi, verdi e invaiati (Consiglio Oleico Internazionale).

Dalla cultivar autoctona Tonda Iblea 100%
Raccolta in anticipo di maturazione
Decantazione naturale con lieve filtrazione
Imbottigliato all'ordine
Formati 100 ml, 250 ml, 500ml
Acidità < 0,10%
Possente struttura vitaminica e polifenolica
Adatto per utilizzo regolare in tutte le diete

L'ulivo ha origini antiche, mitologiche.
Si narra che in un'epica sfida tra Atena e Poseidone la dea prevalse dando vita ad un ulivo.
Polifemo è un olio extra vergine di oliva mitologico che ha come quinte l'antica terra di Sicilia.
Polifemo è "oleum ex albis ulivis", il più pregiato.



POLIFEMO®

extra virgin olive oil

Polifemo, at table with the myth!

Green, with golden reflections, fruity scent of fresh cut grass, tomato and artichoke. At the taste fruity and fragrant, with taste balanced between spiciness, sweet and bitter.*

**Fruity, bitter and spicy indicate that olives were fresh, green and in the proper ripeness to be "picked up" (International Oleic Council).*

*From native cultivars Tonda Iblea 100%
Harvest green in advance of maturity
Natural sedimentation with light filtering
Bottled at the order
Bottles 100 ml, 250 ml, 500ml
Acidity < 0.10%
Great vitamins and polyphenol structure
Suitable for regular use in all diets*

The olive tree has ancient origins, mythological, where in an epic fight between Athena and Poseidon the goddess prevailed creating an olive tree.

*Polyphemus is a mythologic extravirgin olive oil in the land of Sicily.
Polyphemus is "oleum ex albis ulivis", the most valuable*



S B E Z I

Olio Extravergine di Oliva

SBEZI, profumo mediterraneo

Verde con riflessi chiari, profumo fruttato medio con sensazione fresca di pomodoro, erbe speziate del mediterraneo come timo e origano ed erba tagliata. Al gusto fruttato e fragrante, con equilibrata sensazione di dolce, amaro e piccante*. *Fruttato, amaro e piccante indicano la provenienza da frutti sani, freschi, verdi e invaiati (Consiglio Oleico Internazionale).

Dalle cultivar autoctone Tonda Iblea (in prevalenza), Nocellara del Belice e altre native siciliane.

Raccolta in anticipo di maturazione

Decantazione naturale senza filtrazione

Imbottigliato all'ordine

Formati 500ml

Acidità < 0,10%

Possente struttura vitaminica e polifenolica Adatto per utilizzo regolare in tutte le diete.

La Sicilia è ricca di erbe aromatiche e di spezie dal profumo intenso e particolare, dal gusto piccante, dolce, amaro. SBEZI, che deriva dalla parola dialettale siciliana "sbiezzi" (spezie, aromi), è tutto questo. Un fresco bouquet mediterraneo.



S B E Z I

Extra virgin olive oil

SBEZI, mediterranean bouquet

Green, with scent of fresh cut grass, tomato and mediterranean herbs. At the taste fruity and fragrant, with taste balanced between spiciness, sweet and bitter. *Fruity, bitter and spicy indicate that olives were fresh, green and in the proper ripeness to be "picked up" (International Oleic Council).*

From native cultivars Tonda Iblea (prevailing), Nocellara del Beice and other rare sicilian native cultivars.

Harvest green in advance of maturity

Natural sedimentation without filtering

Bottled at the order

Bottles 500ml

Acidity <0.10%

Great vitamins and polyphenol structure Suitable for regular use in all diets

Sicily is rich in herbs and spices from the particular and intense aroma, taste spicy, sweet, bitter. SBEZI, which comes from the word Sicilian dialect "sbiezzi" (spices, flavorings) is all this. A fresh Mediterranean bouquet.



carusia

Olio Extravergine di Oliva
Carusia, giovane e dalle magiche virtù

Verde con riflessi dorati, profumo fruttato medio intenso con sensazione di erba tagliata, pomodoro maturo, mela e pinolo. Al gusto coerente con le note olfattive, equilibrato dolce, amaro e piccante* con chiusura finale lieve di pepe bianco.

*Fruttato, amaro e piccante indicano la provenienza da frutti sani, freschi, verdi e invaiati (Consiglio Oleico Internazionale).

Dalle cultivar autoctone Tonda Iblea (in prevalenza) e Nocellara dell'Etna

Raccolta in anticipo di maturazione

Decantazione naturale con lieve filtrazione

Imbottigliato all'ordine

Formati 100 ml, 250 ml, 500 ml

Acidità < 0,10%

Possente struttura vitaminica e polifenolica (spesso superiore a 600 mg/kg polifenoli totali)

Adatto per utilizzo regolare in tutte le diete

L'olio extravergine di oliva ha innumerevoli proprietà benefiche per l'organismo. Secondo la Food and Drug Administration è un "alimento capace di ridurre il rischio di disturbi alle coronarie". L'olio prodotto dalla cultivar Tonda Iblea raccolta in anticipo di maturazione, come Carusia, ha un contenuto di polifenoli e di Oleocanthal (responsabile della caratteristica "pungenza") mediamente superiore ad altre cultivar (Galvano et al, 2007).

Tale sostanza svolge un'azione analgesica e antinfiammatoria uguale a quella prodotta da alcuni farmaci antinfiammatori non steroidei (Cicerale, Lucas, Keast, 2012).



carusia

Extra virgin olive oil
Carusia, young and virtuous

Green with golden reflections, medium fruity scent with a ripe tomato, apple and pine nuts. The taste is consistent with the nose, balanced between spiciness, sweet and bitter with final closure of white pepper.*

**Fruity, bitter and spicy indicate that olives were fresh, green and in the proper ripeness to be "picked up"*

From native cultivars Tonda Iblea (prevailing) and Nocellara dell'Etna

Harvested green in advance of maturity

Natural sedimentation with light filtering

Bottled at the order

Bottles 100 ml, 250 ml, 500ml

Acidity <0.10%

Great vitamins and polyphenol structure

Suitable for regular use in all diets

The extra virgin olive oil has many beneficial properties for the body. According to the international position it is a "food able to reduce the risk of coronary heart disease". The oil produced from the cultivar Tonda Iblea collected in advance of maturation, as Carusia, has a content of polyphenols and Oleocanthal (responsible for the characteristic "pungency") higher than average of other cultivars (Galvano et al, 2007).

What is remarkable is that this substance plays an anti-inflammatory and analgesic equal to that produced by non-steroidal anti-inflammatory present in some medicines (Cicero, Lucas, Keast, 2012)

Salsa di Pomodoro ciliegino

Naturale e deliziosa!

Salsa di pomodoro ciliegino naturale e senza conservanti.
Prodotta artigianalmente e pronta all'uso.
Semplice e naturale, particolarmente adatta per i bambini e per l'uso regolare in tutte le diete.

Colore: rosso brillante del pomodoro maturo
Aspetto: semidenso.
Nota aromatica predominante tipica della passata fresca di pomodoro associata a quella dell'olio crudo.
Sapore: leggermente dolce, tipico del pomodoro ciliegino.
Pomodoro ciliegino (97%), olio extravergine di oliva (2%), sale, basilico.
Niente altro.

Formati 330 g, 660 g e 3kg (sacca)

Il pomodoro è alimento principe della dieta mediterranea.

Il suo colore rosso intenso è conferito dal licopene, un potente antiossidante la cui biodisponibilità aumenta con la cottura. Ricco di caroteni, vitamina C e sali minerali favorisce il corretto funzionamento dell'organismo, con una funzione equilibratrice e disintossicante.

Cherry Tomato Sauce

Natural and delicious!

Cherry tomato sauce natural and without preservative.
Prepared with artisan methods and ready to use.
Natural and delicious, particularly suitable for children and for regular use in all diets.

Color: brilliant red ripe tomato
Appearance: fluid, medium density
Aroma: characteristic of fresh tomato, with the aroma of olive oil.
Taste: slightly sweet, typical of cherry tomato
Cherry tomato variety (97%), extra virgin olive oil (2%), salt and basil.
Nothing else.

Bottles 330 g, 660 g e 3kg (bag)

Tomato is one of the main food of the Mediterranean diet.

Its deep red color is conferred by lycopene, a powerful antioxidant whose bioavailability increases with cooking. Rich in carotenes, vitamin C and minerals favors the correct functioning of the organism, with a balancing function and detoxifying.





VIRAGI



VIRAGÌ
Via Gulfi, 213 – Chiamonte Gulfi (RG) ITALIA

Gian Luca: 328 2133328
Silvano: 380 9025045
Giuseppe: 393 9299344
www.viragi.it • info@viragi.it

