

*L'Etna con i suoi 3.350 metri di altezza, non è solo il  
Vulcano attivo più alto d'Europa, dichiarato nel 2013  
dall'UNESCO Patrimonio dell'Umanità,  
ma anche l'elemento predominante di un territorio  
che ha influenzato, nel corso dei millenni, con i tanti  
fenomeni eruttivi e con le forti escursioni termiche,  
la vita degli uomini e delle piante  
che lo hanno popolato.*



*Tecnologia e innovazione al servizio di una  
tradizione rimasta immutata nel tempo*

Via Giovanni Paolo II n. 9 — 95032 Belpasso (CT)  
tel-fax 095-912007  
[www.oleificiorusso.it](http://www.oleificiorusso.it)  
[info@oleificiorusso.it](mailto:info@oleificiorusso.it)



**olio**  
**extra vergine  
di oliva**

PRODOTTO ITALIANO  
Estratto a freddo







Questa Linea è particolarmente indicata per l'utilizzo da parte del consumatore finale, per la praticità della bottiglia e per la dotazione di un particolare tappo dosatore che consente una distribuzione leggera ed omogenea sulle pietanze, evitando inutili sprechi.

#### **Linea Frantoio**

##### **Formati disponibili**

Bottiglia da 0,25 l  
Bottiglia da 0,50 l  
Bottiglia da 0,75 l  
Bottiglia da 1.00 l  
Lattine in acciaio da 3.00 l  
Lattine in acciaio da 5.00 l

#### **Linea Frantoio biologico**

##### **Formati disponibili**

Bottiglia da 0,25 l  
Bottiglia da 0,50 l  
Bottiglia da 0,75 l  
Bottiglia da 1.00 l  
Lattine in acciaio da 3.00 l  
Lattine in acciaio da 5.00 l



IT BIO 007  
AGRICOLTURA ITALIA  
Organismo di controllo autorizzato  
dal MIPAAF IT-BIO-007  
Operatore Controllo n. F1640



## LA NOCELLARA DELL'ETNA

UNA VARIETÀ COLTIVATA E RACCOLTA  
SOLO CON METODI ANTICHI

In un limitato Territorio, in provincia di Catania, lungo le pendici dell'Etna, compreso fra i Comuni di Belpasso, Ragalna, Paternò, S. Maria di Licodia e Biancavilla, tutti caratterizzati da terreni di origine vulcanica, viene coltivata l'antica *Nocellara dell'Etna*.

In questi luoghi, dove è difficile la meccanizzazione, tutte le operazioni necessarie alla cura delle piante come la potatura, la pulizia del terreno e la raccolta dei frutti nei mesi di Ottobre e Novembre, vengono effettuate dall'uomo manualmente come secoli fa, perpetuando così nel tempo retaggio e tradizioni antiche ed uniche.

## CARATTERISTICHE DELL'OLIO

BUONO, SANO E RICCO DI PROPRIETÀ BENEFICHE  
PER IL NOSTRO ORGANISMO

L'olio extra vergine d'oliva linea *Frantoio* presenta le seguenti caratteristiche:

- Alla vista ha un colore verde smeraldo con lievi riflessi giallo oro;
- All'olfatto si percepisce un fruttato verde leggero o medio con profumi di carciofo, pomodoro, erba appena falciata e sentori di mandorla;
- Al palato si manifesta leggero e delicato con lievi note di amaro e piccante.

Per la sua leggerezza e le lievi note di amaro e piccante, associate ad un basso grado di acidità, è particolarmente indicato per l'alimentazione dei bambini fin dalle prime fasi dello svezzamento. Per il suo alto contenuto di antiossidanti, polifenoli e vitamina E, viene apprezzato da tutti coloro che amano una alimentazione leggera, sana e ricca di effetti benefici per la propria salute.