

*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.*

Olio
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
ZAMMARA
MONOCULTIVAR
NOCELLARA DELL'ETNA
Prodotto Italiano
ESTRATTO A FREDDO



*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
info@oleificiorusso.it





Questa Linea è stata creata per il canale HOReCA curando particolarmente la confezione e mantenendo delle dimensioni poco ingombranti per una tavola elegantemente imbandita. La bottiglia è dotata di tappo antirabbocco, secondo le attuali normative, ed un'etichetta antiolio per evitare lo sgradevole e poco igienico effetto di unto.

Linea Zammara
Formati disponibili
Bottiglia da 0,25 l
Bottiglia da 0,50 l

Linea Zammara bio
Formati disponibili
Bottiglia da 0,25 l
Bottiglia da 0,50 l



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 della varietà *Nocellara Etna* 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 i suoi profumi delicati e le lievi note di amaro e piccante, associate ad un basso grado di acidità tali da non prevaricare ma bensì esaltare il sapore dei cibi, è particolarmente indicato su tutti i piatti della cucina tipica mediterranea, ricca di profumi, aromi e colori del nostro territorio.