



**L'Etna, il Territorio e la sua
Gente, raccontata attraverso un
Olio Extra Vergine di
Oliva di Nocellara dell'Etna.**

*The Etna, Territory and People,
told through an Extra Virgin Olive Oil
of Etna's Nocellara.*



OLEIFICIO
Russo

INDICE

INDEX

ETNA	ETNA
PRODUTTORE DI EMOZIONI	PRODUCER OF EMOTIONS
IL TERRENO	THE SOIL
GLI INGREDIENTI SEGRETI.....	THE SECRET INGREDIENTS
L'OLEIFICO RUSSO	L'OLEIFICO RUSSO
50 ANNI DI ESPERIENZA	50 YEARS OF EXPERIENCE
GIUSI RUSSO	GIUSI RUSSO
AMORE E ARTIGIANALITÀ.....	LOVE AND CRAFTSMANSHIP.....
LE OLIVE	THE OLIVES
LA NOCELLARA DELL'ETNA UNA VARIETÀ COLTIVATA E RACCOLTA SOLO CON METODI ANTICHI	NOCELLARA OF ETNA-A VARIETY CULTIVATED AND HARVESTED BY ONLY USING AGE-OLD METHODS
OLIO EXTRAVERGINE	THE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
CARATTERISTICHE DELL'OLIO BUONO, SANO E RICCO DI PROPRIETÀ BENEFICHE PER IL NOSTRO ORGANISMO	CHARACTERISTICS OF GOOD OIL, HEALTHY AND RICH PROPERTIES BENEFICIAL FOR OUR BODIES.....
LE NOSTRE	OUR
LINEE DI PRODUZIONE	PRODUCTION LINES.....
LINEA	LINE
ZAMMARA	ZAMMARA
MONOCULTIVAR	MONOCULTIVAR
MONOCULTIVAR BIO	MONOCULTIVAR BIO
IGP SICILIA	IGP SICILIA
IGP SICILIA BIO	IGP SICILIA BIO
MONTE ETNA DOP.....	MONTE ETNA DOP.....
LINEA	LINE
FRANTOIO.....	FRANTOIO
FRANTOIO.....	FRANTOIO
FRANTOIO BIO.....	FRANTOIO BIO
LINEA	LINE
LATTE	CANS.....
38-39	38-39



L'ETNA

PRODUTTORE DI EMOZIONI

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.

ETNA

PRODUCER OF EMOTIONS

Etna is 3,350 meters high and is not only the most highest active volcano in Europe declared by UNESCO as Patrimony of Humanity, but it is as well the predominant feature of a territory that has over many millenniums influenced the lives of the people and plants that have populated it through an infinite number of eruptions and powerful thermal changes.

IL TERRENO

GLI INGREDIENTI SEGRETO

Il territorio dominato dal Vulcano Etna è caratterizzato da un terreno di origine Vulcanica, molto fertile, con un elevata presenza di minerali, che insieme alle forti escursioni termiche e alle fresche brezze marine , lo rendono unico.

Il paesaggio è molto variegato, si va dall'aspetto roccioso, privo di vegetazione, delle alte quote e degradando verso il mare si passa dai boschi di castagni ai primi Oliveti a quota 900 m.l.m. fino ad arrivare nella Piana di Catania dove viene coltivata la famosa Arancia Rossa. Qui gli Ulivi dell' antica varietà Nocellara dell'Etna, in molti casi secolari, affondano le loro radici in terreni neri e polverosi, fra le rocce vulcaniche, i quali riescono a trasmettere alle drupe tutta la particolarità di un territorio difficile ed affascinante, dove i muri di pietra lavica fanno da cornice ad i piccoli appezzamenti coltivati.

THE SOIL

THE SECRET INGREDIENTS

The land dominated by the Etna Volcano is characterized by volcanic soils, extremely fertile and with minerals high concentration which, together with the extremes of temperature and seaborne cool breeze, make it unique.

The landscape is quite diverse, going from the stony look, lacking in vegetation in the high altitudes and downgrading towards the sea, moving from chestnuts trees to the first Olive groves at 900 meters above sea-level, reaching the Plain of Catania where the famous Arancia Rossa (Blood Orange) is grown.

The Olive groves, in the ancient seeds of Nocellara dell'Etna, centuries-old in many cases, are here rooted in black and dusty soils, among volcanic rocks which are capable of passing to the fruits all distinctive nature of a difficult and fascinating land, where the molten rock walls serve as a frame to the small cultivated plots.





L'OLEIFICIO RUSSO

50 ANNI DI ESPERIENZA

L'Oleificio Russo, svolge con un proprio Frantoio la sua attività da oltre 50 anni, passando dal primo impianto "a pressione" ubicato nel cuore storico di Belpasso a quello che oggi è un moderno stabilimento.

Utilizziamo un impianto di estrazione a "ciclo continuo" dove un sistema di gestione computerizzato ci consente di controllare e verificare tutte le delicate fasi di produzione, dalle temperature ad i tempi di gramolazione. Successivamente, dopo la filtrazione, conserviamo l'Olio in Silos d'Acciaio Inox, sotto Argon, in ambiente a Temperatura Contrallata.

Il nuovo stabilimento e le moderne Tecnologie ci consentono di Certificare le nostre produzioni come "Estratto a Freddo", " Biologico ", " DOP Monte Etna" ed " IGP Sicilia".

L'OLEIFICIO RUSSO

50 YEARS OF EXPERIENCE

The Oleificio Russo has been operating for over 50 years its own Oil Mill, going from its first "pressure" plant located in the historic heart of Belpasso to the present one, i.e. a modern factory.

We use a "continuous process" extraction facility whereby an automatic computer management system enables us to check and test all delicate production phases, from temperatures to grinding times. Once filtered, we stock the Oil in stainless steel Storage Towers, under Argon, in a Temperature-controlled environment.

The new plant and modern Technologies enable us to Certify our productions as "Cold Extraction", "Organic" , "DOP Monte Etna" and "IGP Sicilia".

GIUSI RUSSO

AMORE E ARTIGIANALITÀ

Sono passati ormai tanti anni da quando ho scelto di raccontare con amore e passione la mia terra, la sua storia e la sua gente, attraverso un Olio Extra Vergine di Oliva. Oggi sono anche mamma di una adolescente, che bambina giocava come me, non più fra i sacchi di iuta, ma fra i bins di olive, con in mano sempre una fetta di pane cotto nel forno a legna e coperta di Olio appena fatto. Dopo aver trasferito l'attività, dalle sede storica, ad un moderno stabilimento, dotato delle più avanzate tecnologie, continuo a custodire gelosamente la Passione, la Tradizione e l'Artigianalità insegnatami da mio padre, nel produrre un prodotto genuino, sano e che fa bene alla salute di chi lo consuma, sperando di suscitare nei consumatori le stesse emozioni che io continuo a provare da quando ero bambina.

GIUSI RUSSO

LOVE AND CRAFTSMANSHIP

Many years have passed since, in my twenties, I decided to continue this business after the sudden loss of my father. I still remember my father's great passion and love in doing his job and the great excitement in looking at the Oil obtained from the olives.

Passion, Love and Excitement for the Extra-Virgin Olive Oil are those elements which are still part of my life. Everything has changed today compared to the time I was a little girl playing on burlap sacks full of olives, where in the small oil mill, with so much hard work, the whole family took part to that great event. But the thing I still cherish is the Craftsmanship, the Tradition and the Passion, using Technology and Research to extract from an Olive the best that this land has brought us without the need to use any elements which is not natural.



Giusi Russo



LE OLIVE

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.

THE OLIVES

NOCELLARA OF ETNA - A VARIETY CULTIVATED AND HARVESTED BY ONLY USING AGE-OLD METHODS

The ancient Nocellara dell'Etna is cultivated over a limited Territory in the Catania province along the Etna's slopes including the Municipalities of Belpasso, Paternò, S. Maria di Licodia and Biancavilla, whose characteristics belong to the lands of volcanic origin. In these places where mechanization is complicated, all the operations required for looking after the plants such as pruning, cleaning the ground and harvesting the fruits during October and November are performed by hand in the same way as it has been done over the centuries, cultivating over time the same age-old, unique traditions and heritage.

L'OLIO EXTRAVERGINE

CARATTERISTICHE DELL'OLIO BUONO, SANO E RICCO DI PROPRIETÀ BENEFICHE PER IL NOSTRO ORGANISMO

L'Olio extra vergine della varietà Nocellara Etnea 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. Le particolarità dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Nocellara Etnea



lo rendono un alimento con note delicate di gusto, colore e profumo tali da non prevaricare ma bensì esaltare il sapore dei cibi, valorizzando, così, la cucina tipica mediterranea, ricca di profumi, aromi e colori del nostro territorio.

THE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

CHARACTERISTICS OF GOOD, HEALTHY AND RICH PROPERTIES BENEFICIAL FOR OUR BODIES

Extra virgin olive oil of the Nocellara Etnea variety has the following characteristics:

- *The colour appears to be emerald green with light golden yellow lights.*
- *Our noses detect a light to medium green fruity effect with the perfume of artichokes, tomatoes, newly-cut grass and sensations of almonds.*
- *This oil affects our palates in a light and delicate fashion, slightly bitter as well as spicy.*

Because of lightness and slightly bitter and spicy notes, together with a low degree of acidity, it is particularly suitable for feeding children from the earliest stages of their weaning. Owing to its high content of antioxidants, polyphenols and vitamin E, it is welcomed by those who prefer a light diet, salutary and rich in the beneficial effects for their health. The peculiarity of Oil Extra Virgin Olive Nocellara Etnea makes it a food with delicate notes of fla-



vour, colour and aroma that will not prevaricate, but rather enhance the taste of the food eaten. It goes particularly well with all typically Mediterranean cuisines rich in the scents, aromas and colours of our territory.



LE NOSTRE
LINEE DI
PRODUZIONE

OUR
*PRODUCTION
LINES*



LINEA / LINE

ZAMMARA



MONOCULTIVAR

ZONA DI PRODUZIONE
Belpasso-Paterno' (CT)

ALTIMETRIA
400-500 Mt s.l.m.

ULIVETI
30-40 anni

VARIETA'
Nocellara dell'Etna 100%

METODO DI RACCOLTA
Brucatura a mano

PERIODO DI RACCOLTA
10 Ottobre - 10 novembre

METODO DI ESTRAZIONE
Ciclo continuo - a freddo

ACIDITA'
0,13 - 0,20

ASpetto
Verde smeraldo con riflessi di giallo

PROFUMO
Fruttato medio con note di carciofo,
erba fresca

SAPORE/AROMA
Lieve amaro e piccante note di pomodoro verde ed erbe selvatiche

IMPIEGO
Pesce sia cotto che crudo su insalate
e verdure

IMBALLAGGI
30 Bot. Da ml 100, 12 bot. Da ml 250,
6 bot. Da ml 500, 6 latte da lt 1

CERTIFICAZIONI
Tracciabilita' - E varietale

PRODUCTION AREA
Belpasso-Paterno' (CT)

ALTITUDE
400-500 Mt s.L.M

AVERAGE AGE
30-40 years

CULTIVAR
Nocellara dell' Etna 100%

METHOD OF HARVEST
Hand Picking

HARVEST PERIOD
10 October - 10 November

EXTRACTION SYSTEM
Continuous process - Cold Extracted

OLEIC ACIDITY
0,13 - 0,20

APPEREANCE
Emerald with yellow highlights

AROMA
Medium fruitness, with artichoke and typical herbaceous fragrances

TASTE
Mild bitter and spicy. Green tomato and wild weeds aromas

USE
Seafood (raw and cooked), salads, vegetables

PACKAGING
30 Bot. of ml 100, 12 bot. of ml 250,
6 bot. of ml 500, 6 cans of lt 1

CERTIFICATION
Traceability - E varietale



MONOCULTIVAR BIO

ZONA DI PRODUZIONE
Belpasso-Paterno' (CT)

ALTIMETRIA
400-500 Mt s.l.m.

ULIVETI
30-40 Anni

VARIETA'
Nocellara dell'Etna 100%

METODO DI RACCOLTA
Brucatura a mano

PERIODO DI RACCOLTA
10 Ottobre - 10 novembre

METODO DI ESTRAZIONE
Ciclo continuo - a freddo

ACIDITA'
0,13 - 0,20

ASPETTO
Verde smeraldo con riflessi di giallo

PROFUMO
Fruttato medio con note di carciofo,
erba fresca

SAPORE/AROMA
Lieve amaro e piccante note di pomodoro verde ed erbe selvatiche

IMPIEGO
Pesce sia cotto che crudo su insalate
e verdure

IMBALLAGGI
30 Bot. Da ml 100, 12 bot. Da ml 250,
6 bot. Da ml 500, 6 latte da lt 1

CERTIFICAZIONI
Biologico - ente di certificazione
Bioagricert

PRODUCTION AREA
Belpasso-Paterno' (CT)

ALTITUDE
400-500 Mt s.l.m.

AVERAGE AGE
30-40 years

CULTIVAR
Nocellara dell'Etna 100%

METHOD OF HARVEST
Hand Picking

HARVEST PERIOD
10 October - 10 November

EXTRACTION SYSTEM
Continuous process - Cold Extracted

OLEIC ACIDITY
0,13 - 0,20

APPEREANCE
Emerald with yellow highlights

AROMA
Medium fruitness, with artichoke and typical herbaceous fragrances.

TASTE
Mild bitter and spicy. Green tomato and wild weeds aromas

USE
Seafood (raw and cooked), salads, vegetables

PACKAGING
30 Bot. of ml 100, 12 bot. of ml 250,
6 bot. of ml 500, 6 cans of lt 1

CERTIFICATION
Organic - certification body Bioagricert



IGP SICILIA

ZONA DI PRODUZIONE

Belpasso (CT)
Campobello di Mazzara (TP)

ALTITUDINE

300-600 MT s.l.m.

ULIVETI

30-40 Anni

VARIETA'

Nocellara dell' Etna 50%
Nocellara del Belice 50%

METODO DI RACCOLTA

Brucatura a mano

PERIODO DI RACCOLTA

10 Ottobre - 10 Novembre

METODO DI ESTRAZIONE

Ciclo continuo - a freddo

ACIDITA'

0,13 - 0,20

ASPETTO

Verde smeraldo

PROFUMO

Fruttato medio-intenso sentori di pomodoro verde e carciofo

SAPORE/AROMA

Amaro e piccante persistente note di pomodoro verde ed erbe selvatiche

IMPIEGO

Carne alla griglia, legumi, verdure ed insalate mediterranee

IMBALLAGGI

6 Bot. Da ml 500, 6 latte da lt 1

CERTIFICAZIONI

IGP sicilia

PRODUCTION AREA

Belpasso (CT)
Campobello di Mazzara (TP)

ALTITUDE

300-600 Mt s.l.m.

AVERAGE AGE

30-40 years

CULTIVAR

Nocellara dell'Etna 50%
Nocellara del Belice 50%

METHOD OF HARVEST

Hand Picking

HARVEST PERIOD

10 October - 10 November

EXTRACTION SYSTEM

Continuous process - Cold Extracted

OLEIC ACIDITY

0,13 - 0,20

APPEREANCE

Emerald with yellow highlights

AROMA

Medium strong fruitness, with green tomato and artichoke notes

TASTE

Bitter and spicy persistent. Green tomato and wild weeds aromas

USE

Grilled meat, legumes, vegetables, mediterranean salads

PACKAGING

6 Bot. of ml 500, 6 cans of lt 1

CERTIFICATION

IGP Sicilia



IGP SICILIA BIO

ZONA DI PRODUZIONE

Belpasso (CT)
Campobello di Mazzara (TP)

ALTITUDINE

300-600 MT s.L.M

ULIVETI

30-40 Anni

VARIETA'

Nocellara dell'Etna 50%
Nocellara del Belice 50%

METODO DI RACCOLTA

Brucatura a mano

PERIODO DI RACCOLTA

10 Ottobre - 10 novembre

METODO DI ESTRAZIONE

Ciclo continuo - a freddo

ACIDITA'

0,13 - 0,20

ASPETTO

Verde smeraldo

PROFUMO

Fruttato medio-intenso sentori di pomodoro verde e carciofo

SAPORE/AROMA

Amaro e piccante persistente note di pomodoro verde ed erbe selvatiche

IMPIEGO

Carne alla griglia, legumi, verdure ed insalate mediterranee

IMBALLAGGI

6 Bot. Da ml 500, 6 latte da lt 1

CERTIFICAZIONI

IGP sicilia

PRODUCTION AREA

Belpasso (CT)
Campobello di Mazzara (TP))

ALTITUDE

300-600 Mt s.L.M

AVERAGE AGE

30-40 years

CULTIVAR

Nocellara dell'Etna 50%
Nocellara del Belice 50%

METHOD OF HARVEST

Hand Picking

HARVEST PERIOD

10 October - 10 November

EXTRACTION SYSTEM

Continuous process - Cold Extracted

OLEIC ACIDITY

0,13 - 0,20

APPERANCE

Emerald

AROMA

Medium strong fruitness, with green tomato and artichoke notes

TASTE

Bitter and spicy persistent. Green tomato and wild weeds aromas

USE

Grilled meat, legumes, vegetables, mediterranean salads

PACKAGING

6 Bot. of ml 500, 6 cans of lt 1

CERTIFICATION

IGP Sicilia



MONTE ETNA DOP

ZONA DI PRODUZIONE

Belpasso - Ragalna (CT)

ALTITUDINE

500-600 MT s.l.m.

ULIVETI

Piante secolari

VARIETA'

Nocellara dell' Etna 90%
Moresca e biancolilla 10%

METODO DI RACCOLTA

Brucatura a mano

PERIODO DI RACCOLTA

15 Ottobre - 15 Novembre

METODO DI ESTRAZIONE

Ciclo continuo - a freddo

ACIDITA'

0,13 - 0,20

ASPETTO

Verde smeraldo con riflessi di giallo

PROFUMO

Fruttato medio con sentori di pomodoro-carciofo, erba fresca e mandorla amara

SAPORE/AROMA

Leggero amaro e piccante equilibrato note erbacee di erbe selvatiche e carciofo e pomodoro

IMPIEGO

Pesce sia cotto che crudo su insalate e verdure

IMBALLAGGI

6 Bot. Da ml 500, 6 latte da lt 1

CERTIFICAZIONI

DOP Monte Etna

PRODUCTION AREA

Belpasso - Ragalna (CT)

ALTITUDE

500-600 MT s.l.m.

AVERAGE AGE

Ancient trees

CULTIVAR

Nocellara dell'Etna 50%
Nocellara del Belice 50%

METHOD OF HARVEST

Hand Picking

HARVEST PERIOD

10 October - 10 November

EXTRACTION SYSTEM

Continuous process - Cold Extracted

OLEIC ACIDITY

0,13 - 0,20

APPERANCE

Emerald with yellow highlights

AROMA

Medium fruitness, with artichoke, tomato, bitter almond and fresh grass hints.

TASTE

Low Bitter and spicy balanced. Herbal wild weeds notes artichoke and tomatoes aromas.

USE

Seafood (raw and cooked), salads, vegetables

PACKAGING

6 Bot. of ml 500, 6 cans of lt 1

CERTIFICATION

DOP Monte Etna



LINEA / LINE

FRANTOIO



FRANTOIO

ZONA DI PRODUZIONE

Belpasso - Paterno' - Ragalna (CT)

ALITUDINE

400-500 MT S.L.M

ULIVETI

30-40 Anni

VARIETA'

Nocellara dell' Etna
Moresca - Biancolilla

METODO DI RACCOLTA

Brucatura a mano

PERIODO DI RACCOLTA

10 Ottobre - 30 novembre

METODO DI ESTRAZIONE

Ciclo continuo - a freddo

ACIDITA'

0,13 - 0,20

ASPETTO

Verde smeraldo con riflessi di giallo

PROFUMO

Fruttato leggero-medio con sentori di pomodoro-carciofo, erba fresca e mandorla amara

SAPORE/AROMA

Lieve amaro e piccante note di pomodoro verde ed erbe selvatiche

IMPIEGO

Pesce sia cotto che crudo su insalate e verdure

IMBALLAGGI

12 Bott. Da ml 500, 12 bot. Da ml 750, 6 latte da lt 1,00, 4 latte da lt 3, 4 latte da lt 5,00

PRODUCTION AREA

Belpasso - Paterno' - Ragalna (CT)

ALTITUDE

400-500 MT S.L.M

AVERAGE AGE

30-40 years

CULTIVAR

Nocellara dell'Etna
Moresca - Biancolilla

METHOD OF HARVEST

Hand Picking

HARVEST PERIOD

10 October - 10 November

EXTRACTION SYSTEM

Continuous process - Cold Extracted

OLEIC ACIDITY

0,13 - 0,20

APPEREANCE

Emerald with yellow highlights

AROMA

Light medium fruitness, with artichoke, tomato, fresh grass and bitter almond hints

TASTE

Mild bitter and spicy. Green tomato and wild weeds aromas

USE

Seafood (raw and cooked), salads, vegetables

PACKAGING

12 Bott. Da ml 500, 12 bot. Da ml 750, 6 latte da lt 1,00, 4 cans of lt 3, 4 cans of lt 5,00



FRANTOIO BIO

ZONA DI PRODUZIONE

Belpasso - Paterno' - Ragalna (CT)

ALTITUDINE

400-500 Mt S.L.m

ULIVETI

30-40 Anni

VARIETA'

Nocellara dell'Etna

Moresca - Biancolilla

METODO DI RACCOLTA

Brucatura a mano

PERIODO DI RACCOLTA

10 Ottobre - 30 novembre

METODO DI ESTRAZIONE

Ciclo continuo - a freddo

ACIDITA'

0,13 - 0,20

ASPETTO

Verde smeraldo con riflessi di giallo

PROFUMO

Fruttato leggero-medio con note di pomodoro-carciofo, erba fresca e mandorla amara

SAPORE/AROMA

Lieve amaro e piccante note di pomodoro verde ed erbe selvatiche

IMPIEGO

Pesce sia cotto che crudo su insalate e verdure

IMBALLAGGI

12 Bott. Da ml 500, 12 bot. Da ml 750, 6 latte da lt 1,00, 4 latte da lt 3, 4 latte da lt 5,00

CERTIFICAZIONI

Biologico - ente di certificazione Bioagricert

PRODUCTION AREA

Belpasso - Paterno' - Ragalna (CT)

ALTITUDE

400-500 MT S.L.M

AVERAGE AGE

30-40 years

CULTIVAR

Nocellara dell'Etna

Moresca - Biancolilla

METHOD OF HARVEST

Hand Picking

HARVEST PERIOD

10 October - 10 November

EXTRACTION SYSTEM

Continuous process - Cold Extracted

OLEIC ACIDITY

0,13 - 0,20

APPERANCE

Emerald with yellow highlights

AROMA

Light medium fruitness, with artichoke, tomato, fresh grass and bitter almond notes

TASTE

Mild bitter and spicy. Green tomato and wild weeds aromas

USE

Seafood (raw and cooked), salads, vegetables

PACKAGING

12 Bott. of 500, 12 bot. of ml 750, 6 cans of lt 1, .4 cans of lt 3, 4 cans of lt 5,00

CERTIFICAZIONI

Biologico - ente di certificazione Bioagricert

L A T T E / C A N S

ZAMMARA



L A T T E / C A N S

FRANTOIO





Non è solo olio

“Quella che per molti è una semplice bottiglia di olio d'oliva, per me non è soltanto un alimento dai tantissimi effetti benefici per la nostra salute, che esalta con i suoi profumi e le sue note i piatti che quotidianamente consumiamo, ma è un piccolo scrigno che custodisce al suo interno la Storia di un territorio, della sua gente e di una famiglia che da generazioni tramanda con passione e amore un'arte antica.”

It's not just an oil

“That which for many is only an ordinary bottle of olive oil, for me it is not only a food having a great deal of beneficial effects for our health, but rather exalts our cuisine with its scents and its notes that we eat every day, but a small chest that guards the History of a territory, of its People and of this Family who for many generations has passionately passed down their love for such an age-old art.”

Giusi Russo



OLEIFICIO
Russo



Via Giovanni Paolo II n. 9
95032 Belpasso (CT)
tel-fax 095-912007

www.oleificiorusso.it
info@oleificiorusso.it