



AGRICOLA

Argimbe

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

natures



*Nel mezzo di un bosco di sughereti, in una collina solitaria e silenziosa, vi è il mio uliveto. Alberi secolari che, ormai da tempo immemore, vivono della straordinaria bellezza, di quel luogo del teatro greco, del tempio dorico di Segesta, della luce immensa che li riscalda e, del suono del vicino mare Scopello. Questi monumenti della natura, tramandati di generazione in generazioni, donano ogni anno sempre lo stesso straordinario olio, ed io, non voglio far altro che dividerlo con Voi.*

V.S.

100 % Made in Italy

## L'olio d'altri tempi.

La passione per la natura, il rispetto per l'ambiente, una coltivazione tradizionale, ed una molitura a freddo, fanno sì che questo prodotto sia qualitativamente eccellente. L'olio è extravergine di oliva di categoria superiore ed è il frutto di uliveti sorti su una collina posta alle spalle del sito archeologico di Segesta.

Olio Angimbe è un extra vergine di oliva ad alto contenuto di polifenoli, potenti antiossidanti naturali. Nell'alimentazione quotidiana un prezioso strumento di prevenzione e protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo.

Olio Angimbe Natures è ottenuto da olive raccolte a mano nell'oliveto dell'azienda agricola Angimbe di Calatafimi Segesta. Viene estratto a freddo entro la giornata e le olive vengono selezionate appena prima della completa maturazione quando prevale ancora il suo colore verde sul violastro.

Si ottiene così un olio extra vergine di alta qualità e dal gusto straordinario. I Polifenoli e vitamina E, in esso contenuti, contribuiscono alla riduzione dei radicali liberi. Recenti ricerche medico scientifiche hanno infatti verificato come il contenuto di polifenoli e di vitamina E, contenuti dall'olio extravergine di oliva, abbiano un effetto protettivo.

Ideale per il corretto regime alimentare di bambini e adulti.



*Dalle antiche terre della zona di Segesta, terra millenaria, caratterizzata da una natura aspra e selvaggia e da distese di uliveti dal fascino poetico, che diamo vita al nostro olio, Angimbe Natures.*

## Info e contatti

Azienda Agricola Angimbe

Loc. Angimbè - 91013 Calatafimi Segesta (TP) Italia

Tel. 333.3333509

info@angimbeoliveoil.it - www.angimbeoliveoil.it

## Consigli di utilizzo

Olio versatile. Ideale nell'esaltare e valorizzare al meglio la qualità del cibo sia in cottura, sia aggiunto a crudo dove eccelle particolarmente. Ottimo con verdure saltate, con arrostiti, con pesce al forno, con torte salate, perfetto nel condimento d'insalate, nella preparazione del pinzimonio e sulle verdure grigliate.



## Dati di produzione

Località	Calatafimi Segesta Feudo Angimbe - Italia
Terreno	collinare argilloso
Modalità di allevamento	potatura a vaso policonico con sesto d'impianto 8x8
Concimazione	organica
Gestione fitosanitaria	lotta guidata e integrata con prodotti a basso impatto ambientale
Modalità di raccolta	brucatura manuale agevolata con pettini e reti
Lavorazione	in frantoio a due fasi entro 6 ore dalla raccolta
Caratteristiche frantoio	le olive sono frante nella stessa giornata della raccolta nel frantoio a ciclo continuo a due fasi con lavorazione a freddo (temperatura inferiore a 27 °C) stoccaggio olio contenitori in acciaio inox mantenuti sempre pieni, in ambiente a temperatura controllata (14-16 °C) durante tutto l'anno

## Note tecniche

Azienda	Agricola Angimbe
Varietà	Cerasuola (80%) Biancolilla (20%)
Denominazione	Olio Extra vergine di oliva
Tipologia	Blend
Annata	2017
Raccolta	9 Ottobre - 4 Novembre
Categoria	fruttato medio
Formato	bottiglie da 0,50lt

## Caratteristiche chimiche

Acidità libera	0,17%
Perossidi	3,3 meq O <sub>2</sub> /kg
Polifenoli totali	283 mg/kg
Tocoferoli	242 mg/kg
Acido oleico	75%
Omega 3	0,57%
Omega 6	8,9%