



Olive da Mensa  
"Nocellara del Belice D.O.P.",  
"Gioconda"  
& Prodotti Agroalimentari

*"Sulla tavola solo il meglio  
dalla nostra terra..."*

*On the table only the best  
from our land..."*







“Tu, placido, pallido ulivo,  
non dare a noi nulla; ma resta!  
ma cresci. sicuro e tardivo,  
nel tempo che tace!  
ma nutri il lumino soletto  
che, dopo, ci brilli sul letto  
dell’ultima pace!”

*Giovanni Pascoli*





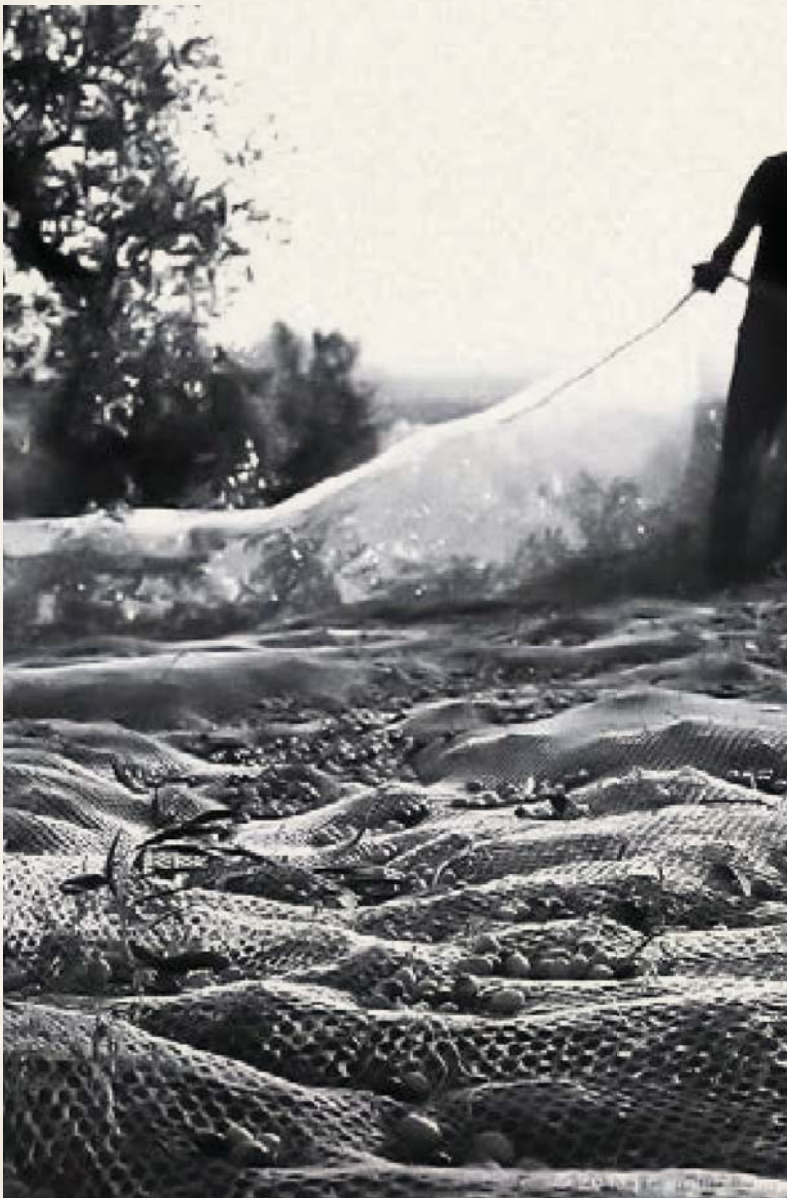
## **Chi siamo/L'azienda**

Il Gruppo Caro nasce nel cuore della Valle del Belice, in Sicilia, dalla passione della nostra famiglia che, da anni, coltiva con amore gli ulivi che sono il cuore della nostra produzione. Operai specializzati e macchinari all'avanguardia ci consentono, poi, di portare avanti una lavorazione in grado di esaltare tutte le qualità, i sapori e i profumi di un'oliva unica al mondo, la Nocellara del Belice. Le olive da mensa e l'olio extravergine d'oliva prodotti nei nostri stabilimenti racchiudono infatti, oltre che lo spirito e i valori aziendali, anche l'essenza della terra siciliana. Tutte queste caratteristiche hanno fatto sì che i nostri prodotti si potessero affermare nel mercato agroalimentare quali prodotti di qualità, con un sempre maggiore riconoscimento da parte degli esperti del settore.

## **About Us / The Company**

Gruppo Caro was born in the heart of Valle del Belice, Sicily, by the passion of our family for years of lovingly cultivating olive trees that are the heart of our production. Skilled workers and advanced machinery allow us to carry on a process that enhances all the qualities, the flavors and aromas of the unique Nocellara del Belice. Table olives and extra virgin olive oil produced in our settlements contain not only our spirit and values, but also the essence of Sicily. All these features have ensured that our products could be said in the agri-food market such quality products, with a growing recognition by the experiment in the industry.





### **La nostra mission**

Gruppo Caro per noi è attenta selezione delle materie prime e freschezza del prodotto, nonché cura artigianale e rispetto del cliente. Sono questi i valori che ci ispirano ogni giorno e che ci guidano nella nostra mission: portare all'attenzione dei palati più esigenti un prodotto unico quale l'oliva Nocellara del Belice e l'oliva Gioconda. Ci impegniamo tutti i giorni in una lavorazione che, non solo rispetta gli standard nazionali e internazionali, ma che ci permette di arricchire le tavole dei nostri clienti con prodotti genuini che ricordano la ferma volontà di continuare a coltivare le tradizioni della nostra terra.

### **Our mission**

Gruppo Caro means the careful selection of raw materials and product freshness, as well as craftsmanship and customer respect. These are the values that inspire us every day and guide us in our mission: to bring to the attention of the most discerning palates a unique product of the olive Nocellara del Belice and the Gioconda olive. We are committed every day in a process that not only meets the national and international standards, but that allows us to enrich the tables of our customers with genuine products that remind us to continue to cultivate the traditions of our land.



## I prodotti

Le nostre olive, nello specifico la cultivar Nocellara del Belice e la cultivar Gioconda, sono il cuore pulsante di tutta la nostra produzione. L'ulivo Nocellara è una varietà di albero d'oliva che cresce unicamente nella Valle del Belice e che, avendo una doppia attitudine, è in grado di produrre olive sia da mensa che da olio che rientrano, entrambe, nella categoria D.O.P. (Denominazione d'Origine Protetta), tra le poche olive da mensa a aver ottenuto il riconoscimento a livello europeo.

## Products

Our olives, specifically the Nocellara del Belice cultivar and the Gioconda, are the heart of all our production. The Nocellara olive is a varietal of olive tree that grows only in Belice Valley and that, having a double attitude, is able to produce both olives table and olive oil, and olive oil, both of which are included in the category DOP (Protected Designation of Origin), one of the few table olives to have been recognized at European level.





### **Le fasi di lavorazione Gruppo Caro**

Prima di arrivare sulle tavole dei nostri clienti, le olive subiscono un processo di lavorazione caratterizzato da diverse fasi.

#### **Processing steps**

Before arriving on the tables of our customers , the olives undergo a process characterized by several phases .

#### **Raccolta delle olive**

La raccolta delle olive avviene esclusivamente a mano, con il metodo della brucatura. Il periodo di raccolta comincia a fine settembre e prosegue a ottobre e novembre, quando le campagne si riempiono di uomini e donne che, come la tradizione siciliana vuole, animano i campi raccogliendo il prezioso frutto tra le fronde delle foglie verde-argento degli ulivi. La raccolta, per limitare gli scarti, viene fatta nella fase denominata invaiatura del frutto, cioè quando la drupa sta iniziando il processo di maturazione.

#### **The olives harvest**

The olives are harvested by hand picking each olive. The harvest period begins in late September and continues through October and November , when the orchards are filled with men and women who, as in the Sicilian tradition , animate the fields harvesting the precious fruit among the branches and leaves of silver-green olive trees . The harvest, to minimize waste , is made in the phase called ripening of the fruit, that is, when the drupe is starting the process of maturation.

#### **Trasporto delle olive agli impianti**

Le olive vengono trasportate in cassette di plastica verso i magazzini dove, dopo attenti controlli, cominciano a essere lavorate.

#### **The transport of the olives to the various facilities**

The olives are taken to warehouse in plastic crates, where, after careful checks they are start to be processed..

#### **Lavaggio delle olive**

Le olive vengono lavate in apposite vasche di lavaggio, in modo da poter garantire un prodotto qualitativamente migliore.

#### **The washing of the olives**

The olives are washed in special tanks in order to ensure a higher quality product than others.

#### **Calibratura delle olive**

In un primo momento, le olive vengono selezionate su un nastro trasportatore e vengono rimossi i frutti non idonei alla trasformazione; successivamente, le olive idonee alla trasformazione vengono avviate alla calibratrice per l'ottenimento di masse omogenee di prodotto.

#### **The calibration of the olives**

At first , the olives are selected on a conveyor belt and are removed fruit not suitable for processing ; subsequently , the olives suitable for processing are sent to the sorter for the obtaining of homogeneous masses of product.



### **Deamarizzazione**

A seconda del tipo di lavorazione, le olive vengono schiacciate, incise o lasciate intere. Poi vengono poste in fusti di circa 140 kg e viene aggiunto il liquido di governo (acqua, sale) che, in base al tipo lavorazione, varierà garantendo l'inizio della "cottura" dell'oliva.

### **The debittering**

Depending on the type of processing , the olives are crushed , scored or left whole. Then they are placed in drums of about 140 kg and the brine of ( water, salt ), which, depending on the type processing, will vary ensuring the start of the "cooking" of the olive .

### **Immagazzinamento/commercializzazione**

I fusti, una volta pieni, vengono immagazzinati nello stabilimento e, solo successivamente, dopo attenti controlli e un'adeguata "cottura" del frutto, si procederà al confezionamento del prodotto in secchielli o buste. Parte delle olive viene, invece, destinata alla trasformazione per la produzione di derivati quali i paté.

### **Storage / marketing**

The drums, once filled , are stored in the warehouse and , only later , after careful controls and adequate " cooking " of the fruit , we will proceed to the packaging of the product in buckets or bags . Some of the olives are however, intended to be processed for the production of derivatives such as paté.



# *Olive*



# OLIVE VERDI NOCELLARA DEL BELICE INCISE



## OLIVE VERDI NOCELLARA DEL BELICE INCISE

Olive verdi dalla caratteristica forma rotonda, incise e conservate in salamoia. Possono essere consumate al naturale o condite con olio e origano. Ideali per ogni occasione, per la preparazione di antipasti, primi e secondi piatti.

## CARVED GREEN NOCELLARA DEL BELICE OLIVES

Green olives with a characteristic round shape, carved and preserved in brine. They can be eaten plain or seasoned with olive oil and oregano. Ideal for every occasion, for the preparation of appetizers, first and second courses.

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
250 g*	500 g*	250 g*
500 g*	1 kg*	500 g*
1 kg*	2 kg*	1 kg*
5 kg*	10 kg*	5 kg*
12 kg*	20 kg*	12 kg*
140 kg**	220 kg**	140 kg**

\* SECCHIELLO  
BUCKET

\*\* FUSTO  
STEM

**INGREDIENTI:** Olive, Acqua, Sale, E300, E330, E270  
**INGREDIENTS:** Olives, Water, Salt, E300, E330, E270

Disponibilità di diverse pezzature:  
Availability of different sizes

SUPER SUPER MAMMOUTH - SUPER MAMMOUTH  
MAMMOUTH - SUPER KOLOSSAL - KOLOSSAL - GIANZ  
EXTRA JUMBO - JUMBO - EXTRA LARGE - LARGE



# OLIVE VERDI NOCELLARA DEL BELICE SCHIACCIATE



## OLIVE VERDI NOCELLARA DEL BELICE SCHIACCIATE

Le olive schiacciate sono una preparazione tipica mediterranea, molto gustose e stuzzicanti da accompagnare con salumi, formaggi, pane casereccio e buon vino.

## CRACKED GREEN NOCELLARA DEL BELICE OLIVES

The cracked olives are prepared in a typical Mediterranean way. These olives are very tasty and appetizing and are often served with cured meats, cheese, homemade bread

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
250 g*	500 g*	250 g*
500 g*	1 kg*	500 g*
1 kg*	2 kg*	1 kg*
5 kg*	10 kg*	5 kg*
12 kg*	20 kg*	12 kg*
140 kg**	220 kg**	140 kg**

\* SECCHIELLO  
BUCKET

\*\* FUSTO  
STEM

**INGREDIENTI:** Olive, Acqua, Sale, E300, E330, E270  
**INGREDIENTS:** Olives, Water, Salt, E300, E330, E270

Disponibilità di diverse pezzature:  
Availability of different sizes

**SUPER SUPER MAMMOUTH - SUPER MAMMOUTH**  
**MAMMOUTH - SUPER KOLOSSAL - KOLOSSAL - GIANZ**  
**EXTRA JUMBO - JUMBO - EXTRA LARGE - LARGE**



250 g



500 g



1 kg



5 kg



12 kg

# OLIVE VERDI NOCELLARA DEL BELICE DENOCCIOLATE



## OLIVE VERDI NOCELLARA DEL BELICE DENOCCIOLATE

Le olive verdi denocciolate, grosse, dure e croccanti, accuratamente denocciolate e conservate in acqua e sale, sono un prodotto immancabile in tutte le dispense italiane; ideali per essere consumate al naturale o condite con olio o insalatina.

## PITTED GREEN NOCELLARA DEL BELICE OLIVES

These pitted olives are crisp and crunchy preserved in water and they are inevitable in all Italian pantries. Really ideal to be eaten plain or dressed in a salad.

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
250 g*	500 g*	250 g*
500 g*	1 kg*	500 g*
1 kg*	2 kg*	1 kg*
4 kg*	9 kg*	4 kg*
10 kg*	19 kg*	10 kg*
130 kg**	210 kg**	130 kg**

INGREDIENTI: Olive, Acqua, Sale, E300, E330, E270  
INGREDIENTS: Olives, Water, Salt, E300, E330, E270



\* SECCHIELLO  
BUCKET  
\*\* FUSTO  
STEM



# OLIVE VERDI NOCELLARA DEL BELICE AFFETTATE



## OLIVE VERDI NOCELLARA DEL BELICE AFFETTATE

Olive verdi affettate. Saporite e versatili, ben si prestano per essere utilizzate in condimenti, contorni o nella preparazione di pane e focacce conditi alle olive.

## NOCELLARA DEL BELICE OLIVES

These sliced green olives are flavorful and versatile. They are great used in dressings, side dishes or when breaking bread or foccaccia.

## SLICED GREEN

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
250 g*	500 g*	250 g*
500 g*	1 kg*	500 g*
1 kg*	2 kg*	1 kg*
5 kg*	10 kg*	5 kg*
12 kg*	20 kg*	12 kg*
140 kg**	220 kg**	140 kg**

\* SECCHIELLO  
BUCKET

\*\* FUSTO  
STEM

INGREDIENTI: Olive, Acqua, Sale, E300, E330, E270  
INGREDIENTS: Olives, Water, Salt, E300, E330, E270



# OLIVE VERDI NOCELLARA DEL BELICE A BARCHETTA



## OLIVE VERDI\* NOCELLARA DEL BELICE A BARCHETTA

Olive verdi denocciolate e tagliate a barchetta. Gustose e versatili, sono ideali per essere utilizzate in condimenti, contorni o nella preparazione di pane e focacce.

\* o nere

## HALF CUTTED NOCELLARA DEL BELICE \*GREEN OLIVES

Pitted and half cutted green olives. Tasty and versatile, they are ideal for use in condiments, side dishes or in the preparation of bread and focaccia.

\* or black

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
250 g*	500 g*	250 g*
500 g*	1 kg*	500 g*
1 kg*	2 kg*	1 kg*
5 kg*	10 kg*	5 kg*
12 kg*	20 kg*	12 kg*
140 kg**	220 kg**	140 kg**

INGREDIENTI: Olive, Acqua, Sale, E300, E330, E270  
INGREDIENTS: Olives, Water, Salt, E300, E330, E270

\* SECCHIELLO  
BUCKET

\*\* FUSTO  
STEM



# OLIVE VERDI NOCELLARA DEL BELICE INTERE DOLCI



## OLIVE VERDI NOCELLARA DEL BELICE INTERE DOLCI

Olive verdi dolcificate caratterizzate da un colore verde intenso, dalla forma rotonda e dal sapore delicato e appetitoso.

## NOCELLARA BELICE OLIVES

Sweetened green olives characterized by an intense green color, round shape and delicate flavor and appetizing.

## WHOLE SWEET GREEN

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
250 g*	500 g*	250 g*
500 g*	1 kg*	500 g*
1 kg*	2 kg*	1 kg*
5 kg*	10 kg*	5 kg*
12 kg*	20 kg*	12 kg*
140 kg**	220 kg**	140 kg**

\* SECCHIELLO  
BUCKET

\*\* FUSTO  
STEM

**INGREDIENTI:** Olive, Acqua, Sale, E300, E330, E270

**INGREDIENTS:** Olives, Water, Salt, E300, E330, E270

Disponibilità di diverse pezzature:

*Availability of different sizes*

**SUPER SUPER MAMMOUTH - SUPER MAMMOUTH**

**MAMMOUTH - SUPER KOLOSSAL - KOLOSSAL - GIANZ**

**EXTRA JUMBO - JUMBO - EXTRA LARGE - LARGE**



250 g



500 g



1 kg



5 kg



12 kg

# OLIVE VERDI NOCELLARA DEL BELICE DOLCI AFFETTATE



## OLIVE VERDI NOCELLARA DEL BELICE DOLCI AFFETTATE

Olive verdi dolci e affettate. Il caratteristico colore verde intenso le rendono ideali per aperitivi e antipasti

## SLICED SWEET GREEN NOCELLARA BELICE OLIVES

Sweets and sliced green olives. The characteristic intense green color makes them ideal for aperitifs and appetizers

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
250 g*	500 g*	250 g*
500 g*	1 kg*	500 g*
1 kg*	2 kg*	1 kg*
5 kg*	10 kg*	5 kg*
12 kg*	20 kg*	12 kg*
140 kg**	220 kg**	140 kg**

\* SECCHIELLO  
BUCKET

\*\* FUSTO  
STEM

INGREDIENTI: Olive, Acqua, Sale, E300, E330, E270  
INGREDIENTS: Olives, Water, Salt, E300, E330, E270





# OLIVE NERE NOCELLARA DEL BELICE



## OLIVE NERE NOCELLARA DEL BELICE INTERE

Dalla tradizione siciliana le olive Nocellara del Belice dal colore scuro sono caratterizzate da una polpa consistente e un sapore gradevole e dolce al palato.

### WHOLE BLACK

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
250 g*	500 g*	250 g*
500 g*	1 kg*	500 g*
1 kg*	2 kg*	1 kg*
5 kg*	10 kg*	5 kg*
12 kg*	20 kg*	12 kg*
140 kg**	220 kg**	140 kg**

\* SECCHIELLO  
BUCKET

\*\* FUSTO  
STEM

**INGREDIENTI:** Olive, Acqua, Sale, E300, E330, E270  
**INGREDIENTS:** Olives, Water, Salt, E300, E330, E270

Disponibilità di diverse pezzature:  
Availability of different sizes

**SUPER SUPER MAMMOUTH - SUPER MAMMOUTH**  
**MAMMOUTH - SUPER KOLOSSAL - KOLOSSAL - GIANZ**  
**EXTRA JUMBO - JUMBO - EXTRA LARGE - LARGE**



# OLIVE NERE NOCELLARA DEL BELICE DENOCCIOLATE



## OLIVE NERE NOCELLARA DEL BELICE DENOCCIOLATE

Le Olive Nere denocciolate sono già pronte per essere gustate da sole o come ingrediente per arricchire le più svariate ricette mediterranee.

## PITTED BLACK OLIVES NOCELLARA DEL BELICE

Pitted black olives are ready to be enjoyed alone or as an ingredient to enrich the most varied Mediterranean recipes.

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
250 g*	500 g*	250 g*
500 g*	1 kg*	500 g*
1 kg*	2 kg*	1 kg*
4 kg*	8 kg*	4 kg*
10 kg*	19 kg*	10 kg*
130 kg**	210 kg**	130 kg**

**INGREDIENTI:** Olive, Acqua, Sale, E300, E330, E270

**INGREDIENTS:** Olives, Water, Salt, E300, E330, E270

\* SECCHIELLO  
BUCKET

\*\* FUSTO  
STEM



# OLIVE NERE NOCELLARA DEL BELICE AFFETTATE



## OLIVE NERE NOCELLARA DEL BELICE AFFETTATE

Olive nere al naturale affettate saporite e versatili, ben si prestano per essere utilizzate in condimenti, contorni o nella preparazione di pane e focaccine condite alle olive.

## SLICED BLACK NOCELLARA BELICE OLIVES

Natural black olives sliced tasty and versatile, well suited for use in dressings, side dishes or preparation of bread and focaccia seasoned with olives.

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
250 g*	500 g*	250 g*
500 g*	1 kg*	500 g*
1 kg*	2 kg*	1 kg*
5 kg*	10 kg*	5 kg*
12 kg*	20 kg*	12 kg*
140 kg**	220 kg**	140 kg**

**INGREDIENTI:** Olive, Acqua, Sale, E300, E330, E270  
**INGREDIENTS:** Olives, Water, Salt, E300, E330, E270

\* SECCHIELLO  
BUCKET

\*\* FUSTO  
STEM



# OLIVE VERDI GIOCONDA INCISE



## OLIVE VERDI GIOCONDA INCISE

Olive verdi dalla caratteristica forma allungata, incise e conservate in salamoia. Possono essere consumate al naturale o condite con olio e origano.

## CARVED GREEN GIOCONDA OLIVES

These green olives have an elongated shape are scored and then preserved in brine. They can be eaten plain or dressed with olive oil and oregano.

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
250 g*	500 g*	250 g*
500 g*	1 kg*	500 g*
1 kg*	2 kg*	1 kg*
5 kg*	10 kg*	5 kg*
12 kg*	20 kg*	12 kg*
140 kg**	220 kg**	140 kg**

\* SECCHIELLO  
BUCKET  
\*\* FUSTO  
STEM

**INGREDIENTI:** Olive, Acqua, Sale, E300, E330, E270  
**INGREDIENTS:** Olives, Water, Salt, E300, E330, E270

Disponibilità di diverse pezzature:  
Availability of different sizes

**SUPER SUPER MAMMOUTH - SUPER MAMMOUTH  
MAMMOUTH - SUPER KOLOSSAL - KOLOSSAL - GIANZ  
EXTRA JUMBO - JUMBO - EXTRA LARGE - LARGE**



# OLIVE VERDI GIOCONDA SCHIACCIATE



## OLIVE VERDI GIOCONDA SCHIACCIATE

Olive verdi dalla caratteristica forma allungata, schiacciate e conservate in salamoia. Il sapore deciso le rende ideali per accompagnare salumi o formaggi.

## CRACKED GREEN GIOCONDA OLIVES

These green olives, characterized by their elongated shape are cracked and then preserved in brine. The strong flavor pairs very well with cured meats and cheeses.

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
250 g*	500 g*	250 g*
500 g*	1 kg*	500 g*
1 kg*	2 kg*	1 kg*
5 kg*	10 kg*	5 kg*
12 kg*	20 kg*	12 kg*
140 kg**	220 kg**	140 kg**

**INGREDIENTI:** Olive, Acqua, Sale, E300, E330, E270  
**INGREDIENTS:** Olives, Water, Salt, E300, E330, E270

Disponibilità di diverse pezzature:  
Availability of different sizes

**SUPER SUPER MAMMOUTH - SUPER MAMMOUTH  
MAMMOUTH - SUPER KOLOSSAL - KOLOSSAL - GIANZ  
EXTRA JUMBO - JUMBO - EXTRA LARGE - LARGE**



\* SECCHIELLO  
BUCKET  
\*\* FUSTO  
STEM



# OLIVE NERE GIOCONDA INTERE



## OLIVE NERE GIOCONDA INTERE

Olive nere al naturale dalla caratteristica forma allungata conservate in salamoia. Ottime come aperitivo, antipasto e per arricchire primi e secondi piatti a base di pesce.

## WHOLE BLACK GIOCONDA OLIVES

Whole Black Olives are preserved in brine in their natural elongated shape. These olives are excellent to be served as an appetizer or to enrich pasta and fish dishes

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
250 g*	500 g*	250 g*
500 g*	1 kg*	500 g*
1 kg*	2 kg*	1 kg*
5 kg*	10 kg*	5 kg*
12 kg*	20 kg*	12 kg*
140 kg**	220 kg**	140 kg**

INGREDIENTI: Olive, Acqua, Sale, E300, E330, E270  
 INGREDIENTS: Olives, Water, Salt, E300, E330, E270

Disponibilità di diverse pezzature:  
 Availability of different sizes

SUPER SUPER MAMMOUTH - SUPER MAMMOUTH  
 MAMMOUTH - SUPER KOLOSSAL - KOLOSSAL - GIANZ  
 EXTRA JUMBO - JUMBO - EXTRA LARGE - LARGE



\* SECCHIELLO  
 BUCKET  
 \*\* FUSTO  
 STEM



# OLIVE VERDI CONDITE



## OLIVE VERDI CONDITE

Preparate con tanta pazienza, in salamoia e poi condite per esaltarne il gusto.

## GREEN OLIVES

Prepared in brine with much patience and then seasoned to enhance the flavor.

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
100 g*		
250 g*	250 g*	
500 g*	500 g*	
1 kg*	1 kg*	
300 g*		

**INGREDIENTI:** Olive, Aglio, Origano, Peperoncino, Capperi, Olio e Aceto  
**INGREDIENTS:** Olives, Garlic, Oregano, Chilli, Capers, Oil, Vinegar

\* BUSTA ENVELOPE  
 \*\* SECCHIELLO IN SALALAMOIA BUCKET IN BRINE



300 g

**OLIVE VERDI CONDITE**  
OLIO E ORIGANO



500 g



250 g



300 g

**OLIVE VERDI CON**  
PEPERONCINO, AGLIO, ORIGANO, OLIO, ACETO



300 g

**OLIVE VERDI CON GIARDINIERA**  
CAPPERI, ORIGANO, OLIO, ACETO



1 Kg

# OLIVE NERE CONDITE



## OLIVE VERDI CONDITE

Preparate con tanta pazienza, in salamoia e poi condite per esaltarne il gusto.

## GREEN OLIVES

Prepared in brine with much patience and then seasoned to enhance the flavor.

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
100 g*		
250 g*	250 g*	
500 g*	500 g*	
1 kg*	1 kg*	
300 g*		

**INGREDIENTI:** Olive, Aglio, Origano, Peperoncino, Capperi, Olio e Aceto  
**INGREDIENTS:** Olives, Garlic, Oregano, Chilli, Capers, Oil, Vinegar

\* BUSTA ENVELOPE  
 \*\* SECCHIELLO IN SALALAMOIA BUCKET IN BRINE





# MIX MEDITERRANEO



## MIX MEDITERRANEO

Le Olive Siciliane Nocellara, Gioconda e Kalamata riunite tutte in un'unico e delizioso Mix Ideali per antipasti, aperitivi o insalate, questo assortimento di olive racchiude in sé tutto il gusto delle terre tipiche del Mediterraneo, un nuovo prodotto per nuovi gusti e sensazioni da provare al palato.

**INGREDIENTI:** Olive Verdi dolci Nocellara del Belice, Olive Kalamata, Olive Verdi incise Gioconda, Olive Verdi incise Nocellara del Belice, Olive Nere Intere Nocellara del Belice, Acqua, Sale, E300, E330, E270

**INGREDIENTS:** Sweet Green Olives Nocellara del Belice, Kalamata Olives, Green Olives Gioconda, Green Olives Nocellara del Belice, Whole Black Olives Nocellara del Belice, Water, Salt, E300, E330, E270

## MEDITERRANEAN MIX

Nocellara, Gioconda and Kalamata Sicilian Olives, combined in a delicious Mix. Ideal for appetizers, aperitifs or salads, this assortment of olives embodies all the taste of the typical Mediterranean lands, a new product for new tastes and sensations to try at palate.

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
250 g*	500 g*	250 g*
1 kg*	2 kg*	1 kg*
5 kg*	10 kg*	5 kg*
12 kg*	20 kg*	12 kg*
1,9 kg**	3,1 kg**	1,9 kg**

\* SECCHIELLO  
BUCKET  
\*\* VASETTO  
JAR



Disponibile anche in vaso di vetro da 1.9 kg

# OLIVE VERDI FARCITE AL PEPERONE



## OLIVE VERDI FARCITE AL PEPERONE

Olive saporite, snocciolate e impreziosite dalla farcitura al peperone che le rende ancora più sfiziose. Ideali per stuzzicare l'appetito o per accompagnare un aperitivo.

## GREEN OLIVES STUFFED WITH PEPPERS

Tasty green olives stuffed are enhanced with a pepper filling that makes these olives even more delicious. These olives are ideal for snacking or to enjoy with a cocktail.

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
250 g*	500 g*	250 g*
500 g*	1 kg*	500 g*
1 kg*	2 kg*	1 kg*
5 kg*	10 kg*	5 kg*
12 kg*	20 kg*	12 kg*
150 kg**	230 kg**	150 kg**

INGREDIENTI: Olive, Peperone, Acqua, Sale, E300, E330, E270  
 INGREDIENTS: Olives, Pepper, Water, Salt, E300, E330, E270

\* SECCHIELLO  
 BUCKET  
 \*\* FUSTO  
 STEM



# OLIVE VERDI FARCITE AL LIMONE



## OLIVE VERDI FARCITE AL LIMONE

Il sapore intenso dell'oliva e quello aspro del limone rendono queste olive ottime per aperitivi e freschi antipasti.

## GREEN OLIVES STUFFED WITH LEMON

The intense flavor of the olive and the sourness of lemon tart that makes these olives good for cocktails and fresh starters

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
250 g*	500 g*	250 g*
500 g*	1 kg*	500 g*
1 kg*	2 kg*	1 kg*
5 kg*	10 kg*	5 kg*
12 kg*	20 kg*	12 kg*
150 kg**	230 kg**	150 kg**

INGREDIENTI: Olive, Limone, Acqua, Sale, E300, E330, E270

INGREDIENTS: Olives, Lemon, Water, Salt, E300, E330, E270

\* SECCHIELLO  
BUCKET

\*\* FUSTO  
STEM



# OLIVE VERDI FARCITE ALLE MANDORLE



## OLIVE VERDI FARCITE ALLE MANDORLE

Prodotto unico realizzato con olive denocciolate e l'aggiunta di mandorle pelate che le danno un sapore gentile e si sposa con i piatti più eleganti come antipasto semplice e veloce con cocktail sofisticati.

## GREEN OLIVES STUFFED WITH ALMONDS

This is a unique product made with pitted olives and stuffed with blanched almonds. The almonds gives the olives a gentle flavor that goes well with the elegant dishes or served as a quick and easy appetizer or served along side a sophisticated cocktail.

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
250 g*	500 g*	250 g*
500 g*	1 kg*	500 g*
1 kg*	2 kg*	1 kg*
5 kg*	10 kg*	5 kg*
12 kg*	20 kg*	12 kg*
150 kg**	230 kg**	150 kg**

INGREDIENTI: Olive, Mandorle, Acqua, Sale, E300, E330, E270  
 INGREDIENTS: Olives, Almonds, Water, Salt, E300, E330, E270

\* SECCHIELLO  
 BUCKET  
 \*\* FUSTO  
 STEM



# OLIVE VERDI FARCITE ALL'AGLIO



## OLIVE VERDI FARCITE ALL' AGLIO

Olive verdi ripiene con spicchi d' aglio, per un gusto deciso. Particolari e raffinate, ideali per gli amanti dei sapori forti.

## GREEN OLIVES STUFFED WITH GARLIC

Green Olives stuffed with cloves of garlic make for a strong flavor. These olives are special and refined and are ideal for those who enjoy strong flavors.

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
250 g*	500 g*	250 g*
500 g*	1 kg*	500 g*
1 kg*	2 kg*	1 kg*
5 kg*	10 kg*	5 kg*
12 kg*	20 kg*	12 kg*
150 kg**	230 kg**	150 kg**

INGREDIENTI: Olive, Aglio, Acqua, Sale, E300, E330, E270  
 INGREDIENTS: Olives, Garlic, Water, Salt, E300, E330, E270

\* SECCHIELLO  
 BUCKET  
 \*\* FUSTO  
 STEM



# *Antipasti e Contorni*



# GIARDINIERA IN ACETO



## GIARDINIERA IN ACETO

Conservata sott'aceto secondo la tradizionale ricetta italiana, la giardiniera di verdure miste in proporzione variabile è ottima per alleggerire i vostri pasti o per arricchire, con un tocco di colore e di sapore in più insalate e contorni. Si consiglia di tenere il prodotto in acqua per 10/15 minuti per apprezzarne al meglio il sapore.

## VEGETABLE GARDENER IN VINEGAR

Preserved in vinegar according to traditional Italian recipe, the garden salad featuring mixed vegetables in varying proportions is an excellent way to lighten up your meals or to enrich your meals by adding a touch of color and flavor to salads and side dishes. It is advisable to keep the product in water for 10-15 minutes to better appreciate the flavor.

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
250 g*	500 g*	250 g*
500 g*	1 kg*	500 g*
1 kg*	2 kg*	1 kg*
5 kg*	10 kg*	5 kg*
12 kg*	20 kg*	12 kg*

**INGREDIENTI:** Verdure miste in proporzione variabili, acqua, aceto, sale.  
**INGREDIENTS:** Vegetables in varying proportions, water, vinegar, salt.



\* SECCHIELLO  
BUCKET



# INSALATINA IN ACETO



## INSALATINA IN ACETO

Un misto di verdure tagliate a julienne e conservate sott'aceto, pronte per essere gustate in antipasti o insalate, sfiziosi snack o accompagnando secondi piatti, formaggi, salumi. Si consiglia di tenere il prodotto in acqua per 10/15 minuti per apprezzarne al meglio il sapore

## JULIENNE OF VEGETABLE IN VINEGAR

A mixed julienned vegetable are preserved in vinegar and ready to be enjoyed as an appetizer or with salad. This salad can also be a tasty snack or used to be paired with main courses, cheese or salami. It is advisable to keep the product in water for 10-15 minutes to better appreciate the flavor.

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
250 g*	500 g*	250 g*
500 g*	1 kg*	500 g*
1 kg*	2 kg*	1 kg*
5 kg*	10 kg*	5 kg*
12 kg*	20 kg*	12 kg*

**INGREDIENTI:** Verdure miste in proporzione variabili, acqua, aceto, sale.  
**INGREDIENTS:** Vegetables in varying proportions, water, vinegar, salt.



\* SECCHIELLO  
BUCKET





# CAPPERI SOTTO SALE



## CAPPERI SOTTO SALE

Saporiti e versatili, i capperi disidratati e conservati sotto sale in secchielli sono pronti all'uso, basta solo tenerli in acqua per 5/10 minuti in modo da dissalarli leggermente. Sono ottimi per arricchire sughi, condimenti, piatti a base di carne e di pesce.

## SALTED CAPERS

Tasty and versatile, the capers are dehydrated and salted in buckets and are ready to use. Best if kept in water for 5-10 minutes in order to slightly remove some of the salt. They are excellent for enriching sauces and other condiments and with preparation of meat and fish dishes.

FORMATO	PESO NETTO
FORMAT	NET WEIGHT
100 g*	100 g*
250 g**	250 g**
500 g**	500 g**
1 kg*	1 kg*
3 kg*	3 kg*
8 kg*	8 kg*
16 kg*	16 kg*

**INGREDIENTI:** Capperi, Acqua, Sale  
**INGREDIENTS:** Capers, Water, Salt

Disponibilità di diverse pezzature:  
 Availability of different sizes

**CAPPERI SOPRAFFINI - PEZZATURA PICCOLA**  
 (SURFINES CAPERS)

**CAPPERI CAPPUCCINI - PEZZATURA MEDIA**  
 (CAPUCINES CAPERS)

**CAPPERI CAPPOTTI - PEZZATURA GROSSA**  
 (CAPOTES CAPERS)

\* SECCHIELLO  
 BUCKET

\*\*BUSTA  
 ENVELOP



# CAPPERI IN SALAMOIA



## CAPPERI IN SALAMOIA

Conservati in salamoia, i capperi conservano tutto il loro sapore e sono pronti per essere utilizzati in sughi, insalate o per arricchire una tipica cena alla siciliana, accompagnando pane, pomodori, formaggi.

## CAPERS IN BRINE

Preserved in brine, capers retain all their flavor and are ready to be used with sauces, salads or to garnish a typical Sicilian dinner, best paired with bread, tomatoes, or cheese.

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
250 g	500 g	250 g
500 g	1 kg	500 g
1 kg	2 kg	1 kg
3 kg	5 kg	3 kg
8 kg	14 kg	8 kg
16 kg	27 kg	16 kg

**INGREDIENTI:** Capperi, Acqua, Sale  
**INGREDIENTS:** Capers, Water, Salt

Disponibilità di diverse pezzature:  
Availability of different sizes

**CAPPERI SOPRAFFINI - PEZZATURA PICCOLA**  
(SURFINES CAPERS)

**CAPPERI CAPPUCCINI - PEZZATURA MEDIA**  
(CAPUCINES CAPERS)

**CAPPERI CAPPOTTI - PEZZATURA GROSSA**  
(CAPOTES CAPERS)



SECCHIELLO  
BUCKET



# POMODORI SECCHI



## POMODORI SECCHI

I nostri pomodori secchi, raccolti maturi e essiccati al sole come l'antica tradizione siciliana vuole, portano sulle vostre tavole il profumo e il sapore della terra dove vengono coltivati. Sanno regalare gustosi momenti se mangiati al naturale, conditi con un filo d'olio e, soprattutto, se accompagnati a pane, formaggi e alle olive di nostra produzione.

## SUN DRIED TOMATOES

Our sun dried tomatoes are picked ripe and dried in the sun in the traditional old fashion Sicilian way. These sun dried tomatoes bring to your table the perfume and flavor of the land in which they are grown. These are flavorful eaten as is or dressed with a drizzle of olive oil and especially if paired with bread, cheese and olives from our orchard.

**INGREDIENTI:** Pomodoro, Sale  
**INGREDIENTS:** Tomato, Salt

FORMATO	PESO NETTO
FORMAT	NET WEIGHT
250 g*	250 g*
500 g*	500 g*
1 kg*	1 kg*
1,2 kg*	1,2 kg*
5 kg**	5 kg**
10 kg**	10 kg**

\* BUSTA ENVELOPE      \*\* SECCHIELLO BUCKET



DISPONIBILI ANCHE  
CONDITI IN OLIO



# MANDORLE SGUSCIATE



## MANDORLE SGUSCIATE IN BUSTA

La regina della frutta secca conservata in buste e pronta da gustare. Le mandorle sgusciate sono ideali per essere consumate al naturale, per aperitivi, merende nutrienti o a fine pasto. Sono ottime per arricchire preparazioni a base di carne, pesce e verdure, sughi e condimenti o come protagoniste dei vostri dessert.

## SHELLED ALMONDS IN BAG

Considered to be the queen of nuts, the almonds are preserved in bags and ready to be used and enjoyed. These shelled almonds are ideal to be eaten in their natural state a vegetable or nutritious snack. They are great for enriching meat, fish or vegetable dishes as well as to be used in sauces or dressings or as the star of your dessert.

**INGREDIENTI:** Mandorle senza guscio  
**INGREDIENTS:** Almond without shell



FORMATO	PESO NETTO
FORMAT	NET WEIGHT
250 g*	250 g*
500 g*	500 g*
1 kg*	2 kg*
5 kg**	5 kg**
10 kg**	10 kg**

\* BUSTA ENVELOPE  
\*\* SECCHIELLO BUCHET



# PATÈ



## PATÈ DI POMODORI SECCHI

Un'esplosione di sapore che sa di terre calde e soleggiate, di pomodori raccolti maturi e essiccati al sole. Il patè di pomodori secchi, con il suo gusto deciso e il profumo intenso, è un patè che si sposa bene con pane, crostini, formaggi, legumi. Un tocco in più per i vostri piatti.

## SUN DRIED TOMATO PATÈ

An explosion of flavor that tastes like the warm and sunny land of sun dried tomatoes that are harvested at a ripe stage and dried in the sun. This patè of sun dried tomatoes with its intense aroma is one that marries well with bread, on toast, with cheese and legumes. It is an extra touch for your dishes.

## PATÈ DI OLIVE VERDI

Tutta l'essenza delle olive verdi e dell'olio extravergine d'oliva racchiuso in un patè dal gusto deciso, ottimo per accompagnare pane, focacce e crostini, così come secondi piatti a base di carne. Una vera delizia per gli amanti dell'oliva in tutte le sue sfaccettature.

## GREEN OLIVE PATE

The whole essence of green olives and extra virgin olive oil packed into a pate strong taste, excellent with bread, buns and toast, as well as main courses with meat. A real treat for lovers of the olive in all its facets.

## PATÈ DI OLIVE NERE

Gusto intenso e profumo invitante caratterizzano questo patè di olive nere al naturale, la cui cremosità si sposa bene con pane, focacce, crostini o secondi piatti a base di pesce. Una vera delizia per gli amanti dell'oliva in tutte le sue sfaccettature.

## BLACK OLIVE PATÈ

The intense flavor and inviting aroma describes this patè of black olives. Its creaminess goes well with bread, toast, or main courses of fish. It is a real treat for those who enjoy olives in all its facets.



FORMATO	PESO NETTO
FORMAT	NET WEIGHT
190 g*	190 g*
950 g*	950 g*

\* VASETTO  
JAR



**INGREDIENTI:** Pomodori secchi 70%, Olio extravergine di oliva, Aceto di vino bianco, Aglio, Pepe, Sale, Peperoncino.

**INGREDIENTS:** Dried Tomatoes 70%, Extra Virgin Olive Oil, White wine vinegar, Garlic, Pepper, Salt, chilli.

FORMATO	PESO NETTO
FORMAT	NET WEIGHT
190 g*	190 g*
950 g*	950 g*

\* VASETTO  
JAR



**INGREDIENTI:** Olive Verdi Nocellara del Belice 70%, olio extravergine di oliva, aceto di vino bianco, aglio, origano, acido lattico, pepe, sale, peperoncino.

**INGREDIENTS:** Green Olives Nocellara Belice 70%, extra virgin olive oil, white wine vinegar, garlic, oregano, lactic acid, pepper, salt, pepper.

FORMATO	PESO NETTO
FORMAT	NET WEIGHT
190 g*	190 g*
950 g*	950 g*

\* VASETTO  
JAR



**INGREDIENTI:** Olive Nere Nocellara del Belice 70%, olio extravergine di oliva, aceto di vino bianco, aglio, origano, acido lattico, pepe, sale, peperoncino.

**INGREDIENTS:** Black Olives Nocellara Belice 70%, extra virgin olive oil, white wine vinegar, garlic, oregano, lactic acid, pepper, salt, pepper.

# CAPONATA



## CAPONATA DI MELANZANE

La caponata di melanzane è un piatto che racchiude in sé la ricchezza, la storia, i profumi e la complessità della cultura siciliana. Può essere consumato freddo come antipasto o contorno.

**INGREDIENTI:** ingredienti caponata : melanzane, cipolle, passata di pomodoro, concentrato di pomodoro, sedano, olive denocciolate, aceto, olio extravergine d'oliva, capperi, zucchero, sale, pepe, aglio, basilico

**INGREDIENTS:** eggplant caponata , onions , tomato sauce , tomato paste , celery , pitted olives , vinegar , extra virgin olive oil ' oil, capers , sugar, salt , pepper, garlic , basil

FORMATO	PESO NETTO
FORMAT	NET WEIGHT
280 g**	280 g**
1 kg***	1 kg***

\* BUSTA  
ENVELOPE

\*\* VASETTO  
JAR

\*\*\* SECCHIELLO  
BUCKET

## EGGPLANT CAPONATA

The eggplant caponata is a dish that embodies the wealth, history, scents and complexity of Sicilian culture. It can also be eaten cold with appetizer or side dish.



280 g



1 kg

# MELANZANE A FILETTI CONDITE



## MELANZANE A FILETTI

Le melanzane sott'olio sono una delle conserve di melanzane maggiormente preparata, diffusa ed apprezzata. Si tratta di una conserva classica e tradizionale che permette di avere delle ottime melanzane per tutto l'inverno, ideali per farcire le bruschette e servire un antipasto casereccio.

**INGREDIENTI:** Melanzane a filetti, olio di semi di girasole, aromi naturali, sale, aceto di vino, E330, E270, E300.

**INGREDIENTS:** Aubergines, sunflower oil, natural flavors, salt, wine vinegar, E330, E270, E300.

## EGGPLANT FILLETS

Eggplant in oil are one of the most popular sicilian preparations. It is a classic and traditional recipe that allows you to have excellent eggplant throughout the winter, ideal for filling toasted bread and serving a homemade appetizer.

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
1,2 kg**		

\* VASCHETTA  
TRAY

\*\* SECCHIELLO  
BUCKET



# CARCIOFINI A SPICCHI CONDITI



## CARCIOFINI A SPICCHI

I carciofini a spicchi sono una delle conserve più tipiche della cucina mediterranea preparata tipicamente in primavera, quando si trovano questi piccoli carciofini teneri e dolci, che si prestano benissimo ad essere conservati sott'olio. Un ottimo contorno o antipasto di verdure da avere sempre disponibile nelle credenze.

**INGREDIENTI:** Carciofini a spicchi, olio di semi di girasole, aromi naturali, sale, aceto di vino, E330, E270, E300

**INGREDIENTS:** *The artichokes, sunflower oil, natural flavors, salt, wine vinegar, E330, E270, E300.*

## QUARTERED ARTICHOKES

The artichokes are one of the typical canned Mediterranean food typically prepared in the spring when find such little and tender artichokes, which are perfect to preserved in olive oil . An excellent side dish or appetizer vegetable you always have available in beliefs.

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
1,2 kg**		

\* VASCHETTA  
TRAY

\*\* SECCHIELLO  
BUCKET



# FUNGHI MISTI ALLA CONTADINA



## FUNGHI MISTI ALLA CONTADINA

L'insalata di funghi è una prelibatezza casalinga che porta in tavola un contorno gustoso e un ingrediente perfetto subito pronto all'uso per arricchire i piatti preferiti. Sono ottimi anche mangiati insieme ad una semplice fetta di pane o per rendere più saporita un'insalata.

**INGREDIENTI:** Funghi fholiota nameko, Funghi agarucus bisporus, Funghi schimeji, olio di semi di girasole, aromi naturali, sale, E330, E270, E300.  
**INGREDIENTS:** *The mushroom fholiota nameko, the mushroom agarucus bisporus, the mushrooms schimeji, sunflower oil, natural flavors, salt, E330, E270, E300.*

## CONTADINA MIXED MUSHROOMS

The mushroom salad has a homemade delicacy that brings to the table a tasty side dish and a perfect ingredient ready for immediate use to enrich your favorite dishes. They are excellent also eaten together with a simple slice of bread or a salad to make it tasty.

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
1,2 kg**		

\* VASCHETTA  
TRAY

\*\* SECCHIELLO  
BUCKET





# VERDURE MISTE GRIGLIATE



## VERDURE MISTE GRIGLIATE

L'insalata di funghi è una prelibatezza casalinga che porta in tavola un contorno gustoso e un ingrediente perfetto subito pronto all'uso per arricchire i piatti preferiti. Sono ottimi anche mangiati insieme ad una semplice fetta di pane o per rendere più saporita un'insalata.

**INGREDIENTI:** Peperoni Rossi pelati grigliati 35%, melanzane grigliate 28%, zucchine grigliate 2%, olio di semi di girasole, sale, zucchero, aceto di vino, acqua, prezzemolo, aglio, correttore di acidità: E300.

**INGREDIENTS:** Grilled peeled red peppers 35%, grilled aubergines 28%, grilled courgettes 2%, sunflower seed oil, salt, sugar, wine vinegar, water, parsley, garlic, acidity regulator: E300.

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
520 g*		

\* VASETTO  
JAR

## CONTADINA MIXED MUSHROOMS

Mixed vegetables grilled in oil and packed in a handy glass jar, ideal for tasty appetizers and side dishes.



520 g

# PEPERONCINI FARCITI SOTT'OLIO



## PEPERONCINI FARCITI SOTT'OLIO

Gustosissimi peperoncini farciti con tonno o con acciughe e capperi. Una piccola bontà che mette subito di buonumore. Ideali da gustare soli o per accompagnare insalate e o antipasti

**INGREDIENTI:** Peperoncini, olio di semi di girasole, tonno 23%, acciughe, capperi, capperi, olive, prezzemolo, aceto di vino, sale.  
**INGREDIENTS:** Chilli peppers, olive oil, sunflower seeds, tuna 23%, anchovies, capers, olives, parsley, wine vinegar, salt.

## STUFFED CHILI PEPPERS IN OIL

Tasty peppers stuffed with tuna or with anchovies and capers. A little goodness that immediately puts you in a good mood. Ideal to enjoy alone or to accompany salads and or appetizers

**INGREDIENTI:** Peperoncini, olio di semi di girasole, acciughe, 20%, capperi 8%, olive, aceto di vino, sale.  
**INGREDIENTS:** Chilli peppers, sunflower seed oil, anchovies, 20%, capers 8%, olives, wine vinegar, salt.

FORMATO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO
FORMAT	NET WEIGHT	DRAINED WEIGHT
280 g**		
1,450 Kg**		

\* VASETTO  
JAR

\*\* SECCHIELLO  
BUCKET



1,45 kg



1,45 kg



280 g



280 g



# *Erbe Aromatiche*



# SALVIA



## SALVIA A MAZZETTO

La salvia a mazzetto, confezionata in pratiche buste, viene coltivata in Sicilia e essiccata seguendo l'antica tecnica tradizionale. Ideale per arricchire, con il suo aroma delicato, piatti a base di carne e di pesce o sughi cotti, la salvia arriva sulle vostre tavole in tutta la sua naturalezza racchiusa in mazzetti pronti all'uso.

## SAGE BUNCH

The sage bundle, packed in practical bags, is grown in Sicily and dried following the ancient traditional technique. Ideal to enrich, with its delicate aroma, dishes of meat and fish sauces or cooked, sage comes to your table in all its naturalness enclosed in bunches ready to use.

FORMATO	PESO NETTO
FORMAT	NET WEIGHT
50 g*	50 g*

\* BUSTA  
ENVELOPE

**INGREDIENTI:** Salvia  
**INGREDIENTS:** Sage



# ORIGANO FRANTUMATO



## ORIGANO FRANTUMATO

Erba aromatica dal profumo gradevole e intenso, l'origano frantumato, già essiccato, è pronto per insaporire piatti a base di carne e di pesce, sughi e insalate. Ideale, poi, per condire olive o pane e olio, come la tradizione siciliana vuole.

## CRUSHED OREGANO

This aromatic herb has a pleasant and intense aroma. The Oregano has already been dried and is ready to flavor meat and fish dishes, sauces and salads. Ideal for seasoning olives or bread as in the very traditional manner.

FORMATO	PESO NETTO
FORMAT	NET WEIGHT
50 g*	50 g*
500 g*	500 g*
1 kg*	1 kg*

\* BUSTA  
ENVELOPE

**INGREDIENTI:** Origano  
**INGREDIENTS:** Oregano



# ORIGANO A MAZZETTO



## ORIGANO A MAZZETTO

L'origano di Sicilia, confezionato in busta direttamente a mazzetto, lasciandolo inalterato nella sua naturalezza, è già essiccato e pronto all'uso. L'origano, dal caratteristico odore, è il protagonista di diverse ricette della tradizione mediterranea e può essere usato per condire piatti a crudo o sughi cotti.

## SPRIG OF OREGANO

Sicilian Oregano dried and then packaged in a bag exactly as it grows in bunches of springs, leaving it unchanged from its natural state and ready to use. Oregano, with its very unique aroma is the star of many traditional Mediterranean recipes and can also be used to garnish uncooked dishes or cooked sauces.

FORMATO	PESO NETTO
FORMAT	NET WEIGHT
50 g*	50 g*

\* BUSTA  
ENVELOPE

**INGREDIENTI:** Origano  
**INGREDIENTS:** Oregano



# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



## OLIO EXTRAVERGINE D' OLIVA

Olio d'oliva, un condimento tipico della tradizione italiana e mediterranea che è presente ogni giorno sulle nostre tavole.

## EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Olive oil is a typical condiment in the Italian and Mediterranean traditions that can be found every day on our tables.

FORMATO	PESO NETTO
FORMAT	NET WEIGHT
100 ml*	100 ml*
250 ml*	250 ml*
500 ml*	500 ml*
1 lt**	1 lt**
2 lt**	2 lt**
3 lt**	3 lt**
5 lt**	5 lt**
10 lt**	10 lt**
25 lt**	25 lt**

INGREDIENTI: Olive 100 % Nocellara del Belice  
 INGREDIENTS: Olives 100 % Nocellara del Belice



\* BOTTIGLIA  
 BOTTLE

\* LATTA  
 TIN



L'azienda è certificata:  
ISO 9001 - ISO 22005 - BRC

The company is certified:  
ISO 9001 - ISO 22005 - BRC

**GRUPPO CARO SRL** è attenta alle normative vigenti e garantisce la lavorazione naturale delle Olive VERDI DOLCI Nocellara del Belice.

Non appena raccolti, i frutti presentano un colore verde intenso, tipico dell'oliva ancora acerba. A fine raccolta, invece, i frutti sono di tonalità cangianti vicine al color giallo ocra, in quanto le olive raggiungono la completa maturazione. Entrambe le caratteristiche cromatiche, sono riconosciute dal COI (Consiglio oleicolo internazionale).

Quanto segue è la legge europea relativa l'uso del Colore E140 - E141 sui prodotti alimentari: Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, serie L 237, Anno 37, emesso in data 10 Settembre 1994, allegato III, pagina 23 e Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, serie L 295 emesso il 12 novembre 2011, il regolamento 1129/2011, allegato II, sezione E, a pagina 56:E 140 - E141 colore (Complessi rameici delle clorofille e clorofilline) è consentito su verdure, escluse le olive.

**GRUPPO CARO SRL** is sensitive to current standards and guarantees the natural processing of CASTELVETRANO GREEN OLIVES.

Once harvested, the fruits have a deep green color, typical unripe olive. At the end of the harvest, however, the fruits are nearly iridescent shades to yellow, as the olives reach their full maturity. Both the color characteristics, are recognized by the IOC (International Olive Oil Council).

The following is the relevant European law to use the color E140 - E141 on food: EU Official Journal, L 237, Year 37, issued on 10 September 1994, Annex III, page 23 and the Official Journal of European Union, series L 295 issued November 12, 2011, the Regulation 1129/2011, annex II, section E, on page 56: E 140 - E141 color (Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins) is allowed on vegetables, excluding olives.

PRODUCT BY

## **GRUPPO CARO SRL**

SEDE LEGALE: VIA CRISTOFORO COLOMBO, 16

STABILIMENTO: CONTRADA ERBE BIANCHE, SNC

91021 CAMPOBELLO DI MAZARA, ITALY

P.IVA /C.F. 02467820813

+39 3204844928 · +39 3392035680 · +39 3280297078 · +39 3920065057

Tel +39 0924 912540

Fax.+39 0924 1865249

[www.gruppocar.it](http://www.gruppocar.it) - e-mail: [info@gruppocar.it](mailto:info@gruppocar.it)



