



AGRICOLA  
BIO ETICA

*Argimbe*

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



## MISSION:

Il nostro obiettivo consiste nel contribuire a consolidare e diffondere l'olio extra vergine di oliva biologico nelle sue eccellenti caratteristiche nutraceutiche ed organolettiche, valorizzando il territorio e salvaguardando il paesaggio e la natura.

Our mission is to produce organic extra virgin olive oil in its excellent nutraceutical and organoleptic characteristics, protecting our ecosystem.



## PERCHÈ LO FACCIAMO? – WHY WE DO THAT?

Per realizzare un olio extravergine che possa arricchire i vostri piatti e migliorare la salute. Praticiamo la coltivazione biologica e partecipiamo regolarmente ai più importanti concorsi per certificare l'eccellenza.

To make an extra virgin olive oil that can improve your dishes and your health. We practice organic farming and regularly participate in the most important competitions to certify the excellence.



## COME LO FACCIAMO? –HOW WE DO THAT?

L'azienda aderisce ai piani di controllo qualitativi come la certificazione biologica, La DOP, L'IGP e rende pubbliche le analisi chimiche del prodotto ed il panel test che ne certificano la qualità e l'attestazione che si tratta di un extra vergine al 100%.



## I NOSTRI OLI – OUR PRODUCTS

I nostri oli sono ottenuti da olive selezionate, raccolte nell'oliveto di Angimbè a Calatafimi Segesta. La raccolta viene fatta i primi di Ottobre quando le olive sono prevalentemente verdi e molito entro la giornata. Viene poi stoccato in dei recipienti in acciaio a temperatura controllata ed in assenza di ossigeno per mantenerlo con tutte le sue proprietà e lasciate immutate fino a quando arriva al consumatore finale.



**NATURES** è ottenuto dalla spremitura di olive Cerasuola, Biancolilla e Nocellara del Belice. Tutte cultivar autoctone presenti sul territorio da centinaia di anni sapientemente mescolate per un'armonia di amaro, piccante e floreale.

**N-TONE** è un puro e duro, ottenuto da sole olive Nocellara del Belice. Una monocultura speciale che riesce a regalare sensazioni al palato uniche nel suo genere.

## PUNTI DI FORZA - STRENGTH POINTS

- Raccolta manuale all'inizio dell'invasatura (inizio ottobre)
- Certificazione biologica
- Spremitura a freddo subito dopo la raccolta e conservata in contenitori di acciaio senza ossigeno
- Personalizzazione dell'etichetta per attività di co-branding
- Panel test senza difetti organolettici
- Territorio con certificazione DOP
- Oliveto immerso in area verde naturalistica
- Bottiglie classiche e Design

- Hand picked at the beginning of veraison (early October)
- Organic certification
- Cold pressed in our company's oil mill immediately after the picking filtered and stored in steel containers without oxygen
- Label customization
- Panel test without organoleptic defects
- Territory with DOP certification

## NATURES – Biologico

---

### Provenienza:

Calatafimi-Segeta, Sicilia occidentale

### Classificazione:

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico

### Categoria olio:

fruttato medio

### Colore:

Verde intenso con riflessi dorati

### Varietà di olive:

Cerasuola, Biancolilla, Nocellara del Belice

### Note di degustazione:

Fresco verde, pomodoro e carciofo con interessanti note di amaro e piccante

### Abbinamenti gastronomici:

Con verdure crude o al vapore, carne e pesce alla griglia, per finire qualsiasi piatto o semplicemente gustato sul pane con un po' di sale, origano e peperoncino come è nella nostra più tradizionale moda siciliana

Acidità totale: 0,17g/100g

N. perossidi: 4,2

Tot. Polifenoli: 357 mg/kg

## INFORMAZIONI QUALITATIVE – DETAILED INFORMATIONS



## NATURES

---

### Origin:

Calatafimi-segeta, West Sicily

### Classification:

Organic Extra Virgin Olive Oil

### Oil category:

Medium fruity

### Color:

Intense green with golden reflections

### Olive varieties:

Cerasuola, Biancolilla, Nocellara del Belice

### Tasting notes:

Fresh green, tomato and artichoke with interesting notes of bitter and spicy

### Food pairing:

With raw or steamed vegetables, grilled meats and fish, to finish any dish or just simply enjoyed on bread with a little salt, oregano and chili as it is in our most traditional Sicilian fashion

Total acidity: 0,17g/100g

N. peroxides: 4,2

Tot. Phenolic: 357 mg/kg

## N-TONE - Biologico

---

### Provenienza:

Calatafimi-segesta, Sicilia occidentale

### Classificazione:

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico

### Categoria olio:

Fruttato medio

### Colore:

Verde intenso con piccoli riflessi dorati

### Varietà di olive:

Monocultivar Nocellara del Belice

### Note di degustazione:

Carciofi, pomodoro e mandorla. Al palato rivela sensazioni di amaro e piccante in equilibrio

### Abbinamenti gastronomici:

Con verdure crude o al vapore, carne e pesce alla griglia, per finire un piatto o semplicemente gustato sul pane con un po' di sale, origano e peperoncino

### Acidità:

0,25g/100g

N.perossidi: 4,5

Tot. Polifenoli: 360 mg/kg



## N-TONE

---

### Origin:

Calatafimi-segesta, West Sicily

### Classification:

Organic Extra Virgin Olive Oil

### Oil category:

Medium fruity

### Color:

Intense green with small golden reflections

### Oive varieties:

Nocellara del Belice

### Tasting notes:

Artichokes, tomato and almond. On the palate it reveals bitter and spicy sensations in balance

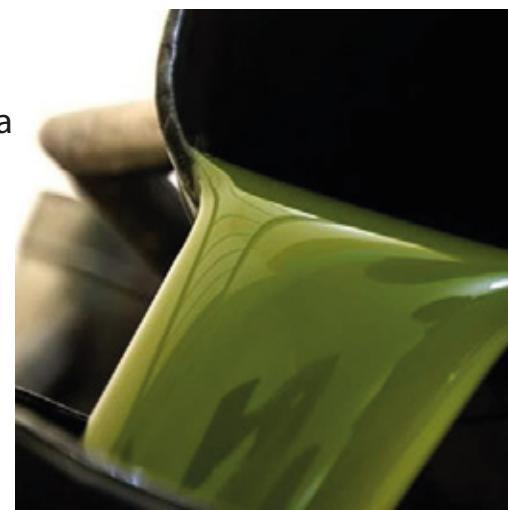
### Food pairing:

With raw or steamed vegetables, grilled meats and fish, to finish any dish or just simply enjoyed on bread with a little salt, oregano and chili as it is in our most traditional Sicilian fashion

Total acidity: 0,25g/100g

N.peroxides: 4,5

Tot. Phenolic: 360 mg/kg



## Il nostro Territorio

Il territorio della provincia di Trapani è naturalmente vocato a produrre da tempi antichi olio di ottima qualità, riconosciuto oggi con la DOP Valli Trapanesi. Il nostro Oliveto si trova poi in una posizione speciale perché è circondato dalla riserva naturale di sughereta di Angimbè; un bellissimo bosco a prevalenza di piante da sughero che rende il nostro territorio privo di qualsiasi contaminazione ambientale. Questo ci rende molto fieri perché sappiamo che i nostri alberi sono sani e producono un olio 100% naturale. A pochi passi dal nostro territorio si trovano il tempio e l'anfiteatro di Segesta, le terme segestane e le incantevoli spiagge di Scopello

## Our Territory

The territory of the province of Trapani is naturally suited to produce excellent olive oil for hundreds of years, recognized today with the DOP Valli Trapanesi. Our olive trees are located in a special location because it is surrounded from the natural reserve of cork oak in Angimbè; a beautiful forest mainly that makes ours territory free of any contamination environmental. This makes us very proud because we know our trees are healthy and produce 100% natural oil. Very close from our territory are the temple and the amphitheater of Segesta, the thermal baths Segesta and the enchanting beaches of Scopello.



I nostri oli sono ottenuti da olive selezionate, raccolte nell'oliveto di Angimbè a Calatafimi Segesta. La raccolta viene fatta i primi di Ottobre quando le olive sono prevalentemente verdi e molito entro la giornata. Viene poi stoccato in dei recipienti in acciaio a temperatura controllata ed in assenza di ossigeno per mantenerlo con tutte le sue proprietà e lasciate immutate fino a quando arriva al consumatore finale.

NATURES è ottenuto dalla spremitura di olive Cerasuola, Biancolilla e Nocellara del Belice. Tutte cultivar autoctone presenti sul territorio da centinaia di anni sapientemente mescolate per un'armonia di amaro, piccante e floreale.

N-TONE è un puro e duro, ottenuto da sole olive Nocellara del Belice. Una monocultura speciale che riesce a regalare sensazioni al palato uniche nel suo genere.



# I nostri Oli Our Products

Our oils are obtained from selected olives, harvested in the Angimbè olive grove in Calatafimi Segesta. The harvest is done in early October when the olives are mostly green and pressed within the day. It is then stored in steel containers at a controlled temperature and in the absence of oxygen to keep it with all its properties and left unchanged until it reaches the final consumer.

NATURES is obtained from the pressing of Cerasuola, Biancolilla and Nocellara del Belice olives. All native cultivars present in the area for hundreds of years expertly mixed for a harmony of bitter, spicy and floral.

N-TONE is obtained only from Nocellara del Belice olives. A special monocultivar that gives unique taste sensations



Az. Agricola Angimbe Loc. Angimbè  
91013 Calatafimi Segesta (TP) - Tel. 333.3333509 - [info@angimbeoliveoil.it](mailto:info@angimbeoliveoil.it)

