



Olio Extravergine d'Oliva Arberia **Da agricoltura Biologica**

Derivato in prevalenza da olive di cultivar: Carolea, Tondina e Dolce di Rossano da agricoltura biologica, certificato da Suolo e Salute. All'esame olfattivo, quest'olio presenta un fruttato medio di oliva alla giusta maturazione, accompagnato da sentori di erba, frutta secca e verdure dolci. Al palato si apprezza un buon equilibrio di dolce/amaro.

Il piccante risulta adeguato e di giusta persistenza. Nel retro-olfatto si riconoscono chiaramente: la mandorla, le verdure acerbe e note di carciofo. Si apprezza per il buon equilibrio della struttura olfatto-gustativa e per la gradevole aromaticità.

Ottimo nell'utilizzo a crudo e in genere per la Dieta Mediterranea.

Olio Extravergine d'Oliva Goccia d'Oro

Derivato in prevalenza da olive di cultivar: Carolea, Tondina, Leccino, Frantoio e Dolce di Rossano, all'esame olfattivo, quest'olio presenta un fruttato leggero di oliva alla giusta maturazione, accompagnata da sentori di erba, frutta secca e verdure dolci. Al palato si apprezza un buon equilibrio di dolce/amaro. Il piccante risulta adeguato e di giusta persistenza. Nel retro-olfatto si riconoscono chiaramente: la mandorla, le verdure acerbe e note di carciofo. Si apprezza per il buon equilibrio della struttura olfatto-gustativa e per la gradevole aromaticità.

Ottimo nell'utilizzo a crudo e in genere per la Dieta Mediterranea.

Olio Extravergine d'Oliva a Limone

A seguito della frangitura simultanea di olive e di limoni interi biologici di provenienza dal Consorzio dell'IGP "Limone di Rocca Imperiale", si ottiene – per separazione centrifuga – a seguito di un'accurata fase di gramolatura a freddo, l'estrazione dell'olio essenziale del limone dalla buccia del frutto che si miscela, per peso specifico, con l'olio extravergine d'oliva. Entrambi depurati dalle acque di vegetazione e dal succo di limone, contrariamente agli altri prodotti in commercio che usano l'estratto aromatico artificiale.



Vino Rosso

Quercia Baciata

ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Santa Sofia D'Epiro (CS)

VITIGNI: Magliocco e Greco Nero

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 °

COLORE: Rosso Rubino

NOTE DEGUSTATIVE: di frutta a bacca rossa con note di melograno e leggera speziatura, buona struttura, sapido con tannini dolci.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: (18°-20° C.)

TECNICHE DI PRODUZIONE: Uve coltivate a spalliera con produzione di 60 q.li/ha.

Raccolte a mano in cassette, con immediata pigiatura, il processo di fermentazione avviene in contenitori d'acciaio sotto il controllo della temperatura, leggero affinamento in barriques, completa la sua maturazione in acciaio con successiva collocazione in bottiglia.

NOTE: Contiene solfiti.

Vino Rosato

Serra Barone

ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Santa Sofia D'Epiro (CS)

VITIGNI: Cabernet e Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 °

COLORE: Rosato

TEMPERATURA DI SERVIZIO: (8°-10° C.)

TECNICHE DI PRODUZIONE: Uve coltivate a spalliera con produzione di 60 q.li/ha.

Raccolte a mano in cassette, con immediata pigiatura, il processo di fermentazione avviene in contenitori d'acciaio sotto il controllo della temperatura. Completa la sua maturazione in acciaio con successiva collocazione in bottiglia.

NOTE: Contiene solfiti.

Vino Bianco

Tenuta Pantanelle

ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Santa Sofia D'Epiro (CS)

VITIGNI: Malvasia e Pecorello

GRADAZIONE ALCOLICA: 11 °

COLORE: Bianco con riflessi verdi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: (7°-10° C.)

TECNICHE DI PRODUZIONE: Uve coltivate a spalliera con produzione di 60 q.li/ha.

Consorzio Produttori dell'Olio Extravergine d'Oliva "Colline di Cosenza"



Raccolte a mano in cassette, con immediata pigiatura, il processo di fermentazione avviene in contenitori d'acciaio sotto il controllo della temperatura, completa la sua maturazione in acciaio con successiva collocazione in bottiglia.

NOTE: Contiene solfiti.

Fichi Sechi Dottato di Cosenza

I fichi vengono raccolti a mano nel periodo compreso fra la fine di agosto e gli inizi di settembre. Dopo la raccolta vengono disposti sui sistemi di essiccazione a luce solare in serra. Conclusa la fase di essiccazione, i frutti, vengono lavorati a seconda dei vari formati.

Miele d'Api

L'Azienda produce varie qualità di miele, data la pratica del cosiddetto nomadismo nei diversi periodi dell'anno. Nel periodo di aprile/maggio avviene la sciamatura, inizia la raccolta del nettare da parte delle api e viene prodotto il miele nelle sue diverse versioni.

I melari, una volta pieni, vengono portati nel laboratorio aziendale dove inizia la prima fase di lavorazione che consiste nella disopercolatura dei favi.

La seconda fase di lavorazione riguarda lo svuotamento dei favi nello smielatore (centrifuga). Dalla centrifuga, il miele, viene convogliato nella vasca di pescaggio e da qui nei "maturatori", dove inizia la decantazione del prodotto che solo in seguito viene invasettato.

3

Mandorle

Sono costituite per il 50% da grassi monoinsaturi e polinsaturi, sono una preziosa fonte di energia e danno una ottima riserva di vitamina E, sali minerali, magnesio, ferro, calcio e fibre. Una delle loro caratteristiche peculiari riguarda il ritardo dell'invecchiamento della pelle per la notevole presenza di polifenoli che contrastano i radicali liberi. Una precisazione: queste sostanze sono particolarmente presenti sulla buccia.

Salame di Suino Nero di Calabria

Il Suino Nero di Calabria è una razza autoctona, allevato allo stato brado e questo ne spiega la marcata rusticità derivante da un'alimentazione sana e naturale costituita prevalentemente da: ghiande, castagne, tuberi, radici ed altre essenze spontanee. Questo tipo di alimentazione determina un minor accumulo di grasso per una carne soda e ricca di gusto. Il sapore della carne del Suino Nero di Calabria si distingue al primo assaggio. Ha un elevato contenuto di Omega 3 ed Omega 6.



Formaggio

Gli ovi-caprini vengono allevati allo stato brado, gli animali vivono all'aperto e la loro maggiore fonte alimentare è rappresentata dal pascolo, che è praticato per tutto l'anno con l'eventuale integrazione di fieno durante la stagione invernale. La mungitura viene fatta due volte al giorno con mungitrici meccaniche, gli aspiratori della macchina vengono applicati sui capezzoli, dopodiché, alternando il vuoto alla normale pressione dell'aria, raccolgono il latte. Il latte estratto, tramite tubi in gomma ed acciaio, viene convogliato in un recipiente denominato collettore (vasca frigo) e portato alla temperatura di 3°C. Successivamente, viene trasferito nel recipiente di raccolta, dove sarà possibile portarlo a temperatura di pastorizzazione ed a pressione atmosferica.

Segue la cagliata che dopo essere stata frantumata viene separata dal siero e disposta nelle apposite "stampiere". Estratti dalle "stampiere", i formaggi vengono salati e disposti in appositi scaffali affinché si asciughino a temperatura controllata.

Olive verdi da tavola

Le olive sono delle varietà: la Bella di Cerignola e la Calcidica, con pezzature che arrivano al calibro 28 per la Bella di Cerignola, e 26 (Super Super Mammuto) per la Calcidica.