



Olio extra vergine di oliva BIO IGP Sicilia



Quest'olio è il frutto del legame con la nostra terra che, con passione, ci unisce di generazione in generazione.

A pochi chilometri dal Mar Mediterraneo e dalla Valle dei Templi di Agrigento, nella Contrada Scintilia, nasce l'olio extravergine di oliva Di Mino. È il prodotto di quasi 5 mila piante di olivo che, con passione e dedizione, vengono coltivate da tre generazioni di ingegneri. Questi terreni rappresentano la continuità e il consolidamento dei valori della famiglia Di Mino che Francesco vuole oggi esaltare producendo per primo un olio di eccellenza da far conoscere in tutto il mondo.



*L'attenzione e la cura per i nostri olivi ci regalano
un olio d'eccezionale qualità, capace di esaltare i sapori dei cibi
in ogni loro sfumatura.*



Gli uliveti si trovano in una zona della Sicilia con un clima mite e favorevole e vengono coltivati con tecniche agricole che impiegano soltanto sostanze naturali, nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità. Viene così prodotto un olio extra vergine di oliva biologico, sano e genuino, ottenuto mediante molitura a freddo entro poche ore dalla raccolta e conservato in ambienti a temperatura controllata, grazie all'utilizzo di tecnologie all'avanguardia.

La qualità dell'olio extra vergine di oliva Di Mino è premiata e riconosciuta a livello nazionale ed internazionale già dal primo anno di produzione. Tali riconoscimenti sono motivo d'orgoglio e spingono ad una continua crescita, con l'obiettivo di portare un esempio di tradizione siciliana in tutto il mondo.





Nocellara del Belice

Olio extra vergine di oliva biologico IGP Sicilia

"A floral extra virgin olive oil with aromas of herbas, banana, tea, apple, green leaf, fresh almond, fresh cut grass and red pepper"

"Un olio extravergine di oliva floreale, con sentori di erbe aromatiche, banana, tè, mela, foglia verde, mandorla fresca, erba tagliata fresca e peperoncino"

VALORI CHIMICO-FISICI

Acidi grassi liberi (acidità)	0,21
Perossidi	3,9 meq/kg
Polifenoli	704 mg/kg

FORMATI:



RICONOSCIMENTI:

Berlin Global Olive Oil Awards 2021-2022: **Gold award**
London International Olive Oil Competitions: **Quality – Silver medal**
London International Olive Oil Competitions: **Health and Claim – Silver medal**
Concorso Sol d'Oro Verona: **Absolute beginners – Great mention**
Milan International Olive Oil Award 2021-2022: **Gold tasting cup medium green fruitiness**
Fondazione Italiana Sommelier – Bibenda 2022 – Bibenda 2023 – Bibenda 2024: **5gocce**
Oli d'Italia Gambero Rosso 2022: **Due foglie verdi**
Oli d'Italia Gambero Rosso 2023: **Due foglie rosse**
BIOL 2022 XXVII International Prize: **Gold award**
19°, 20° e 21° Rassegna Nazionale Oli Monovarietali – Assam: **Attestato di eccellenza**
New York Olive Oil Competition 2022-2023 (NYIOOC 2022-2023): **Gold Award**
Berlin Global Olive Oil Awards 2021-2022: **Gold award**
Olivonomy Paris Award 2022: **Gold award**
Olio Nuovo Days Paris 2024: **Top 10 World's Best Extra Virgin Olive Oils**

CERTIFICAZIONI



Organismo di controllo autorizzato dal mipaaf itbio006 agricoltura italia. Operatore controllato n. D22h



Certificato da autorità pubblica designata dal mi.P.A.A.F.

ESTRATTO A FREDDO METODO CONTINUO

50CL

BIOLOGICO IGP SICILIA

Biancolilla

Olio extra vergine di oliva biologico IGP Sicilia

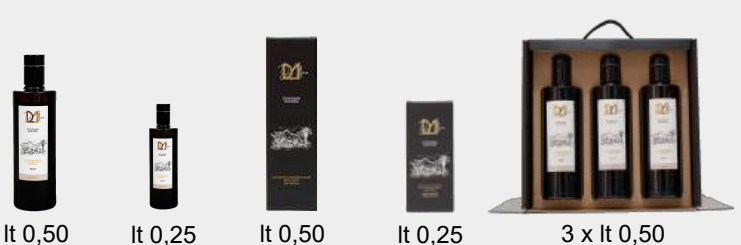
"Aromas of cut grass, green herb clove, rosemary, sage and fresh almond described as pleasant & friendly - perfect for a multi purpose use"

"Aromi di erba tagliata, chiodi di garofano di erba verde, rosmarino, salvia e mandorla fresca, descritto come piacevole e versatile - Perfetto per molti scopi"

VALORI CHIMICO-FISICI

Acidi grassi liberi (acidità)	0,20
Perossidi	6,0 meq.oss/kg
Polifenoli	481 mg/kg

FORMATI:



RICONOSCIMENTI



Special Award 2023 Gambero Rosso - Best IGP - Miglior olio IGP



Guida Gambero Rosso 2022-2023: Tre foglie



NYIOOC 2023: Gold Award



Parigi Olio Nuovo Days 2022-2023: Gold Award



Berlin GOOA 2022: Gold Award



BIOL 2022: Gold Medal



XX Rass.naz. oli monovarietari 2023: Certificato di eccellenza



Milan International Olive Oil Award 2022: Bicchiere d'oro

CERTIFICAZIONI



Organismo di controllo autorizzato dal M.A.S.A.F. ITBIO006 agricoltura italia. Operatore controllato n. D22H



Certificato da autorità pubblica designata dal M.A.S.A.F.

ESTRATTO A FREDDO METODO CONTINUO

50CL 25CL

BIOLOGICO IGP SICILIA



Blend

Olio extra vergine di oliva biologico

Confezioni Regalo

Ha note fruttate verdi, con sentori di pomodoro, mandorla, mela e foglia: con un gusto morbido e rotondo. È un olio versatile, a crudo e in cottura, ideale con polpo bollito, insalate di pomodori, verdure al vapore e zuppe di legumi.

VALORI CHIMICO-FISICI

Acidi grassi liberi (acidità)	0,22
Perossidi	6,5 meq/kg
Polifenoli	374 mg/kg

FORMATI:



lt 0,50



lt 0,50



3 x lt 0,50

RICONOSCIMENTI

- Guida Gambero Rosso 2023-2024: Tre foglie
- Berlin GOOA 2022: Gold Medal
- BIOL 2022: Gold Medal
- Milan International Olive Oil Award 2022: Bicchiere d'oro

CERTIFICAZIONI

Organismo di controllo autorizzato dal mipaaf itbio006 agricoltura italia. Operatore controllato n. D22h

ESTRATTO A FREDDO METODO CONTINUO	50CL	BIOLOGICO
-----------------------------------	------	-----------



ASTUCCIO REGALO NOCELLARA DEL BELICE/
BIANCOLILLA BIO-IGP 25 CL

ASTUCCIO REGALO BIO-IGP 50 CL



COFANETTO REGALO TRE BOTTIGLIE OLIO EVO BIO/BIO-IGP 50 CL





Contrada Scintilia,
Favara, Agrigento



+39 338 199 50 83



+39 334 786 41 11

www.oliodimino.it
olio.scintilia@oliodimino.it

*Una storia lunga 70 anni in cui tradizione, cultura e passione ci
contraddistinguono da tre generazioni.
Il nostro olio è una miscela di ingredienti che nascono dal cuore
e dalla tradizione della nostra terra.*