CARMELA DI CARO

UN'AZIENDA GIOVANE DALLE RADICI ANTICHE.

Facendo tesoro dell'esperienza millenaria che caratterizza l'olivicoltura nel territorio trapanese, l'azienda Di Caro produce olio extra vergine di oliva, esaltato dai gastronomi per il suo gusto ineguagliabile e considerato dagli alimentaristi un "elisir" di lunga vita.
Di Caro è un'azienda "giovane", quindi attenta all'innovazione, alle esigenze del mercato, alla tutela dell'ambiente, ai moderni processi produttivi... Ma, anche, "antica" se con questo si intende ricca di un bagaglio di esperienza che comprende la profonda conoscenza delle diverse cultivar, dei metodi di coltivazione, dei ritmi della natura... E il saper cogliere il momento giusto per ogni cosa.

A YOUNG COMPANY WITH ANCIENT ROOTS.

Treasuring the age old experience e that characterises olive oil production in the Trapani region, Di Caro produces extra virgin olive oil, prized by gourmet chefs for its unequalled flavour, considered by food experts as an "elixir for long life".
Di Caro in a "young" company, and, therefore, conscious of innovation, the needs of the market, nurturing of the environment, and of modern production methods.
But it is also "ancient", meaning rich in the experience thet comprises the profound knowledge base of local growers attuned to the precise timing of every process, plant varieties, and the rhythms of nature.

IL GUSTO DEL BENESSERE OGNI GIORNO SULLA TUA TAVOLA.

Consapevole della propria responsabilità verso il consumatore finale, l'azienda Di Caro punta all'eccellenza con prodotti di qualità per il consumo quotidiano:
• gli **Olii Extra Vergine di Oliva**, da varietà selezionate e da rigorosi processi produttivi, apprezzati per la loro tipica fragranza;
• dalla zona di produzione "Sicilia" e "Valli Trapanesi", nel rispetto dei metodi e dei tempi di raccolta e di estrazione, gli **Olii Extra Vergine di Oliva "I.G.P. Sicilia"** e **"D.O.P. Valli Trapanesi"**, perfetto equilibrio di aromi;
• l'**Olio Extra Vergine di Oliva Biologico**, gusto e qualità certificata;

A YOUNG COMPANY WITH ANCIENT ROOTS.

Always conscious of its responsibility to the consumer, Di Caro strives for excellence, with quality products for every day use:
*• **Extra Virgin Olive Oils**, produced from selected varieties and using rigorous production methods, renowned for their unique fragrance;*
*• produced in the "Sicilian region and Valli Trapanesi" area, respecting ancient cultivation methods and harvest times, as well as the extraction techniques of **Extra Virgin Olive Oils "I.G.P. Sicilia"** e **"D.O.P. Valli Trapanesi"**, with their perfect balance of aromas;*
*• **Organic Extra Virgin Olive Oil**, certified for flavour of aromas;*

SICILIA: NEL CUORE DEL MEDITERRANEO.

Gli uliveti, il verde argenteo delle fronde, i tronchi nodosi e contorti degli alberi, ritenuti riferimento, in botanica, per definire la "regione mediterranea", sono elementi fondamentali nel paesaggio del Sud d'Italia. Ed è qui, nella provincia siciliana di Trapani, al centro del Mediterraneo, che Di Caro svolge la propria attività, in un territorio ricco di luoghi di interesse storico e naturalistico.

SICILY: IN THE HEART OF THE MEDITERRANEAN.

The olive groves, with their silver-green leaves, gnarled trunks and contorted branches, which botanically define the "Mediterranean Region", are fundamental elements of the southern Italian landscape. It is here, in the Sicilian province of Trapani, at the epicentre of the Mediterranean that Di Caro operates, in an area rich in historic and naturalistic sites.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI
OUR CERTIFICATIONS

I.F.S.
INTERNATIONAL FOOD STANDARD

B.R.C.
GLOBAL STANDARD FOR FOODSAFETY
BRITISH RETAIL CONSORZIUM

UNI EN ISO 22500 2008
RINTRACCIABILITÀ NELLE FILIERE AGROALIMENTARI

D.O.P. VALLI TRAPANESI

I.G.P. SICILIA

AGRICOLTURA BIOLOGICA
ORGANIC FARMING

Rustico

DENOMINAZIONE
Olio Extra Vergine di Oliva

ZONA DI PRODUZIONE
Italia

ALTITUDINE
Collina

CULTIVAR
Prevalenza di Cerasuola, Nocellara e Biancolilla

TIPO DI RACCOLTA
Olive raccolte per brucatura (direttamente dalla pianta) nel periodo della seminvaiatura (cambiamento di colore).

METODO DI ESTRAZIONE
Le olive sono molite a freddo a non più di 27°C entro le 48 ore successive alla raccolta.

COLORE
Verde con riflessi dorati.

PROFUMO
Olio equilibrato caratterizzato da fruttato verde medio

SAPORE
Dolcemente fruttato, con note di amaro e piccante.

IMPIEGO IDEALE
Ottimo per ogni pietanza, sia a crudo, come condimento, che in cottura per tutte le preparazioni.

CONSERVAZIONE
In luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
18 mesi dalla data d'imbottigliamento indicata sulla retro etichetta.

FORMATO
- **Bottiglia quadra** in vetro scuro da 1 L
- **Bottiglia dorica** in vetro scuro da 0,25 L - 0,50 L - 0,75 L
- **Latte** da 0,25 L - 0,50 L - 1 L - 3 L - 5 L

Rustico

DESIGNATION
Extra Virgin Olive Oil

PRODUCTION AREA
Italy

ALTITUDE
Hillside

VARIETIES
Predominantly Cerasuola, Nocellara and Biancolilla

HARVEST METHOD
Olives are harvested directly from the trees as soon as the olives begin to change colour.

EXTRACTION METHOD
The olives are cold pressed at no more than 27°C within 48 hours of harvesting.

COLOUR
Green with golden highlights.

PERFUME
Balanced oil characterized by medium green fruitiness.

FLAVOUR
Fruity, sweet with a spicy, tangy accent.

IDEAL USES
Ideal for all uses, booth as a condiment and for cooking.

CONSERVATION
In a cool dry place, away from heat source and direct sunlight.

DATE OF MINIMUM DURABILITY
18 months from bottling date found on the back label.

VOLUME
- Dark glass **"Quadra"** 1 L bottles
- Dark glass **"Dorica"** bottles in 0.25 L - 0.50 L - 0.75 L size
- **Tins** in 0.25 L - 0.50 L - 1 L - 3 L - 5 L size

Rustico

DENOMINAZIONE
Olio Extra Vergine di Oliva

ZONA DI PRODUZIONE
Sicilia

ALTITUDINE
Collina

CULTIVAR
Prevalenza di Cerasuola, Nocellara e Biancolilla. Possono essere presenti anche altre cultivar come da disciplinare I.G.P. SICILIA.

TIPO DI RACCOLTA
Olive raccolte per brucatura (direttamente dalla pianta) nel periodo della seminvaiatura (cambiamento di colore).

METODO DI ESTRAZIONE
Le olive sono molite a freddo a non più di 27°C entro le 48 ore successive alla raccolta.

COLORE
Verde con riflessi dorati.

PROFUMO
Olio equilibrato caratterizzato da Fruttato verde medio.

SAPORE
Dolcemente fruttato, con note di amaro e piccante.

IMPIEGO IDEALE
Ottimo per ogni pietanza, sia a crudo, come condimento, che in cottura per tutte le preparazioni.

CONSERVAZIONE
In luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
18 mesi dalla data d'imbottigliamento indicata sulla retro etichetta.

FORMATO
- **Bottiglia dorica** in vetro scuro da 0,25 L - 0,50 L - 0,75 L
- **Latte** da 0,25 L - 0,50 L - 1 L - 3 L - 5 L

Rustico

DESIGNATION
Extra Virgin Olive Oil

PRODUCTION AREA
Sicily

ALTITUDE
Hillside

VARIETIES
Prevalence of Cerasuola, Nocellara and Biancolilla. Other cultivars may also be present as per the disciplinate I.G.P. SICILY.

HARVEST METHOD
Olives are harvested directly from the trees as soon as the olives begin to change colour.

EXTRACTION METHOD
The olives are cold pressed at no more than 27°C within 48 hours of harvesting.

COLOUR
Green with golden highlights.

PERFUME
Balanced oil characterized by medium green fruitiness.

FLAVOUR
Fruity, sweet with a spicy, tangy accent.

IDEAL USES
Ideal for all uses, booth as a condiment and for cooking.

CONSERVATION
In a cool dry place, away from heat source and direct sunlight.

DATE OF MINIMUM DURABILITY
18 months from bottling date found on the back label.

VOLUME
- Dark glass **"Dorica"** bottles in 0.25 L - 0.50 L - 0.75 L size
- **Tins** in 0.25 L - 0.50 L - 1 L - 3 L - 5 L size

ZEFIRO

DENOMINAZIONE
Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Valli Trapanesi

ZONA DI PRODUZIONE
Area Valli Trapanesi - Sicilia Occidentale

ALTITUDINE
Collina

CULTIVAR
Nocellara del Belice e Cerasuola
in misura non inferiore all'80%.

TIPO DI RACCOLTA
Olive raccolte direttamente dalla pianta (brucatura),
nel periodo della seminvaiatura (cambiamento di colore),
nei mesi di Ottobre, Novembre e Dicembre.

METODO DI ESTRAZIONE
Le olive sono molite a freddo a non più di 27°C
entro le 24 ore successive alla raccolta.

COLORE
Verde con riflessi dorati.

PROFUMO
Fruttato fresco, pulito, netto di oliva, con note erbacee.

SAPORE
Amaro e piccante molto equilibrati.

IMPIEGO IDEALE
Il suo utilizzo è ormai consolisato in tutte le pietanze.
Particolarmente gradevole si rivela l'accostamento
ai piatti a base di verdure, sia cotte che crude,
e ancor più a tutte le preparazioni a base di pesce.

CONSERVAZIONE
In luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce
e da fonti di calore.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
18 mesi dalla data d'imbottigliamento
indicata sulla retro etichetta.

FORMATO
- **Bottiglia Dorica** in vetro scuro
da 0,25 L - 0,50 L - 0,75 L
- **Latte** da 0,25 L - 0,50 L - 1 L - 3 L - 5 L

ZEFIRO

DESIGNATION
Extra Virgin Olive Oil D.O.P. Valli Trapanesi

PRODUCTION AREA
In the Valli Trapanesi area - Western Sicily

ALTITUDE
Hillside

VARIETIES
No less than 80% Nocellara del Belice and Cerasuola.

HARVEST METHOD
Olives are harvested directly from the trees as soon as the olives begin to change colour, during the months of October, November and Dicember.

EXTRACTION METHOD
The olives are cold pressed at no more than 27°C within 24 hours of harvesting.

COLOUR
Green with golden highlights.

PERFUME
Fresh, clean fruity, clear of olive, with herbaceous notes.

FLAVOUR
Very balanced bitter and spicy.

IDEAL USES
Ideal for a variety of uses, particularly delicious as an accompaniment to vegetables, whether raw or cooked, and especially delightful when used in all types of fish recipes.

CONSERVATION
In a cool dry place, away from heat source and direct sunlight.

DATE OF MINIMUM DURABILITY
18 months from bottling date found on the back label.

VOLUME
- Dark glass **"Dorica"** bottles in 0.25 L - 0.50 L - 0.75 L size
- **Tins** in 0.25 L - 0.50 L - 1 L - 3 L - 5 L size

ZÉFIRO BIOLOGICO

DENOMINAZIONE
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico

ZONA DI PRODUZIONE
Italia - Sicilia

ALTITUDINE
Collina

CULTIVAR
Prevalenza di Cerasuola, Nocellara e Biancolilla

TIPO DI RACCOLTA
Olive raccolte direttamente dalla pianta (brucatura), nel periodo della seminvaiatura (cambiamento di colore), nei mesi di Ottobre, Novembre e Dicembre.

METODO DI ESTRAZIONE
Le olive sono molite a freddo a non più di 27°C entro le 48 ore successive alla raccolta.

COLORE
Verde con riflessi dorati.

PROFUMO
Olio equilibrato caratterizzato da fruttato verde medio.

SAPORE
Dolcemente fruttato, con note di amaro e piccante.

IMPIEGO IDEALE
Il suo utilizzo è ormai consolisato in tutte le pietanze. Particolarmente gradevole si rivela l'accostamento ai piatti a base di verdure, sia cotte che crude, e ancor più a tutte le preparazioni a base di carne.

CONSERVAZIONE
In luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
18 mesi dalla data d'imbottigliamento indicata sulla retro etichetta.

FORMATO
- **Bottiglia Dorica** in vetro scuro da 0,25 L - 0,50 L - 0,75 L
- **Latte** da 0,25 L - 0,50 L - 1 L - 3 L - 5 L

ZÉFIRO ORGANIC

DESIGNATION
Organic Extra Virgin Olive Oil

PRODUCTION AREA
Italy - Sicily

ALTITUDE
Hillside

VARIETIES
Prevalence of Cerasuola, Nocellara and Biancolilla.

HARVEST METHOD
Olives are harvested directly from the trees as soon as the olives begin to change colour, during the months of October, November and Dicember.

EXTRACTION METHOD
The olives are cold pressed at no more than 27°C within 48 hours of harvesting.

COLOUR
Green with golden highlights.

PERFUME
Balanced oil characterized by medium green fruitiness.

FLAVOUR
Fruty, sweet with a spicy, tangy accent.

IDEAL USES
Ideal for a variety of uses, particularly delicious as an accompaniment to vegetables, whether raw or cooked, and especially delightful when used in all types of fish recipes.

CONSERVATION
In a cool dry place, away from heat source and direct sunlight.

DATE OF MINIMUM DURABILITY
18 months from bottling date found on the back label.

VOLUME
- Dark glass **"Dorica"** bottles in 0.25 L - 0.50 L - 0.75 L size
- **Tins** in 0.25 L - 0.50 L - 1 L - 3 L - 5 L size

COELIUM

DENOMINAZIONE
Olio Extra Vergine di Oliva

ZONA DI PRODUZIONE
Italia - Sicilia

ALTITUDINE
Collina

CULTIVAR
Cerasuola, Nocellara e Biancolilla.

TIPO DI RACCOLTA
Olive raccolte per brucatura (direttamente dalla pianta) nel periodo della seminvaiatura (cambiamento di colore).

METODO DI ESTRAZIONE
Le olive sono molite a freddo a non più di 27°C entro le 48 ore successive alla raccolta

COLORE
Verde con riflessi dorati.

PROFUMO
Di oliva, con toni di erba e pomodoro.

SAPORE
Fruttato netto di oliva con sentori erbacei, mediamente amaro e piccante.

IMPIEGO IDEALE
Ottimo per ogni pietanza, sia a crudo, come condimento, che in cottura per tutte le preparazioni.

CONSERVAZIONE
In luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
18 mesi dalla data d'imbottigliamento indicata sulla retro etichetta.

FORMATO
- **Bottiglia Dorica** in vetro scuro da 0,25 L - 0,50 L - 0,75 L
- **Latte** da 0,25 L - 0,50 L - 1 L - 3 L - 5 L

COELIUM

DESIGNATION
Extra Virgin Olive Oil

PRODUCTION AREA
Italy - Sicily

ALTITUDE
Hillside

VARIETIES
Biancolilla, Nocellara and Cerasuola.

HARVEST METHOD
Olives are harvested directly from the trees as soon as the olives begin to change colour.

EXTRACTION METHOD
The olives are cold pressed at no more than 27°C within 48 hours of harvesting.

COLOUR
Green with golden highlights.

PERFUME
Of fresh olive, with grassy and tomato hints.

FLAVOUR
Decidedly fruity with a herbaceous accent; well-balanced bitter and pungent tastes.

IDEAL USES
It is recommended for all kinds of recipes, both for a raw use for dressing and for cooking.

CONSERVATION
In a cool dry place, away from heat source and direct sunlight.

DATE OF MINIMUM DURABILITY
18 months from bottling date found on the back label.

VOLUME
- Dark glass **"Dorica"** bottles in 0.25 L - 0.50 L - 0.75 L size
- **Tins** in 0.25 L - 0.50 L - 1 L - 3 L - 5 L size

COELIUM *Cerasuola*

DENOMINAZIONE
Olio Extra Vergine di Oliva

ZONA DI PRODUZIONE
Italia – Sicilia

ALTITUDINE
Collina

CULTIVAR
Cerasuola.

TIPO DI RACCOLTA
Olive raccolte per brucatura (direttamente dalla pianta) nel periodo della seminvaiatura (cambiamento di colore).

METODO DI ESTRAZIONE
Le olive sono molite a freddo a non più di 27°C entro le 48 ore successive alla raccolta

COLORE
Verde con riflessi dorati.

PROFUMO
Di oliva, con toni di erba e pomodoro.

SAPORE
Fruttato netto di oliva con sentori erbacei, mediamente amaro e piccante.

IMPIEGO IDEALE
Ottimo per ogni pietanza, sia a crudo, come condimento, che in cottura per tutte le preparazioni.

CONSERVAZIONE
In luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
18 mesi dalla data d'imbottigliamento indicata sulla retro etichetta.

FORMATO
- **Bottiglia Dorica** in vetro scuro da 0,25 L - 0,50 L - 0,75 L
- **Latte** da 0,25 L - 0,50 L - 1 L - 3 L - 5 L

COELIUM *Cerasuola*

DESIGNATION
Extra Virgin Olive Oil

PRODUCTION AREA
Italy - Sicily

ALTITUDE
Hillside

VARIETIES
Cerasuola.

HARVEST METHOD
Olives are harvested directly from the trees as soon as the olives begin to change colour.

EXTRACTION METHOD
The olives are cold pressed at no more than 27°C within 48 hours of harvesting.

COLOUR
Green with golden highlights.

PERFUME
Of fresh olive, with grassy and tomato hints.

FLAVOUR
Decidedly fruity with a herbaceous accent; well-balanced bitter and pungent tastes.

IDEAL USES
It is recommended for all kinds of recipes, both for a raw use for dressing and for cooking.

CONSERVATION
In a cool dry place, away from heat source and direct sunlight.

DATE OF MINIMUM DURABILITY
18 months from bottling date found on the back label.

VOLUME
- Dark glass **"Dorica"** bottles in 0.25 L - 0.50 L - 0.75 L size
- **Tins** in 0.25 L - 0.50 L - 1 L - 3 L - 5 L size

COELIUM *Biancolilla*

DENOMINAZIONE
Olio Extra Vergine di Oliva

ZONA DI PRODUZIONE
Italia – Sicilia

ALTITUDINE
Collina

CULTIVAR
Biancolilla.

TIPO DI RACCOLTA
Olive raccolte per brucatura (direttamente dalla pianta) nel periodo della seminvaiatura (cambiamento di colore).

METODO DI ESTRAZIONE
Le olive sono molite a freddo a non più di 27°C entro le 48 ore successive alla raccolta

COLORE
Verde con riflessi dorati.

PROFUMO
Aromatico, con sentori di mandorla, pomodoro fresco e in alcuni casi anche carciofo.

SAPORE
Fruttato medio, delicato al palato ed elegante.

IMPIEGO IDEALE
Ideale per tutti gli usi, particolarmente delizioso come condimento di verdure, crude o cotte, e particolarmente delizioso se usato in tutti i tipi di pesce

CONSERVAZIONE
In luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
18 mesi dalla data d'imbottigliamento indicata sulla retro etichetta.

FORMATO
- **Bottiglia Dorica** in vetro scuro da 0,25 L - 0,50 L - 0,75 L
- **Latte** da 0,25 L - 0,50 L - 1 L - 3 L - 5 L

COELIUM *Biancolilla*

DESIGNATION
Extra Virgin Olive Oil

PRODUCTION AREA
Italy - Sicily

ALTITUDE
Hillside

VARIETIES
Biancolilla.

HARVEST METHOD
Olives are harvested directly from the trees as soon as the olives begin to change colour.

EXTRACTION METHOD
The olives are cold pressed at no more than 27°C within 48 hours of harvesting.

COLOUR
Green with golden highlights.

PERFUME
Aromatic, with hints of almond, fresh tomato and in some cases also artichoke.

FLAVOUR
Medium fruity, delicate on the palate and elegant.

IDEAL USES
Ideal for all uses, particularly delicious as a vegetable dressing, raw or cooked, and especially delicious when used in all types of fish.

CONSERVATION
In a cool dry place, away from heat source and direct sunlight.

DATE OF MINIMUM DURABILITY
18 months from bottling date found on the back label.

VOLUME
- Dark glass **"Dorica"** bottles in 0.25 L - 0.50 L - 0.75 L size
- **Tins** in 0.25 L - 0.50 L - 1 L - 3 L - 5 L size

COELIUM Nocellara

DENOMINAZIONE
Olio Extra Vergine di Oliva

ZONA DI PRODUZIONE
Italia – Sicilia

ALTITUDINE
Collina

CULTIVAR
Nocellara.

TIPO DI RACCOLTA
Olive raccolte per brucatura (direttamente dalla pianta) nel periodo della seminvaiatura (cambiamento di colore).

METODO DI ESTRAZIONE
Le olive sono molite a freddo a non più di 27°C entro le 48 ore successive alla raccolta

COLORE
Verde con riflessi dorati.

PROFUMO
Di oliva, con toni di erba e pomodoro.

SAPORE
Fruttato medio intenso, sia l'amaro che il piccante sono molto equilibrati.

IMPIEGO IDEALE
Ottimo per ogni pietanza, sia a crudo, come condimento, che in cottura per tutte le preparazioni.

CONSERVAZIONE
In luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
18 mesi dalla data d'imbottigliamento indicata sulla retro etichetta.

FORMATO
- **Bottiglia Dorica** in vetro scuro da 0,25 L – 0,50 L – 0,75 L
- **Latte** da 0,25 L – 0,50 L – 1 L – 3 L – 5 L

COELIUM *Nocellara*

DESIGNATION
Extra Virgin Olive Oil

PRODUCTION AREA
Italy - Sicily

ALTITUDE
Hillside

VARIETIES
Nocellara.

HARVEST METHOD
Olives are harvested directly from the trees as soon as the olives begin to change colour.

EXTRACTION METHOD
The olives are cold pressed at no more than 27°C within 48 hours of harvesting.

COLOUR
Green with golden highlights.

PERFUME
Of fresh olive, with grassy and tomato hints.

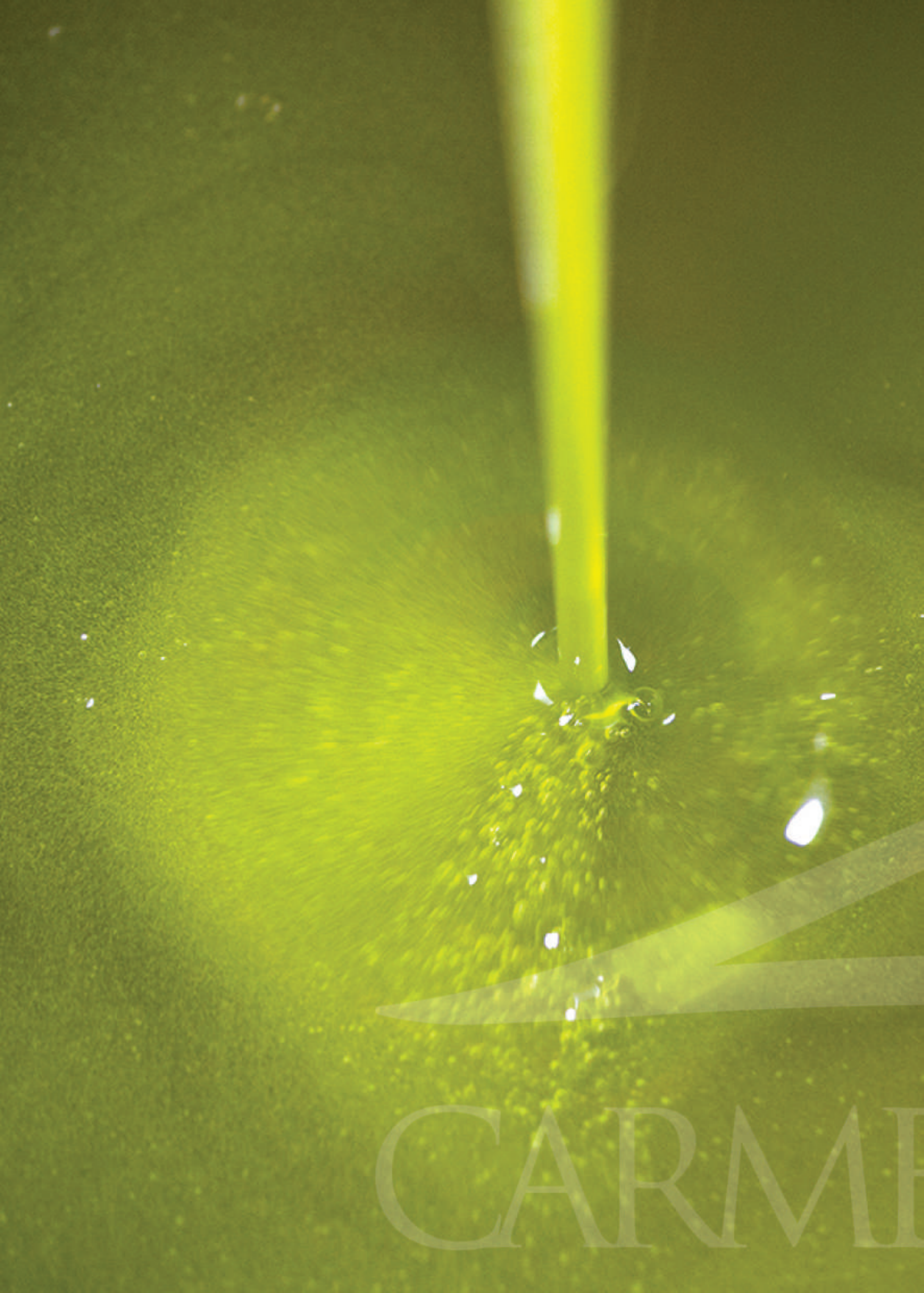
FLAVOUR
Medium intense fruity, both bitter and spicy are very balanced.

IDEAL USES
It is recommended for all kinds of recipes, both for a raw use for dressing and for cooking.

CONSERVATION
In a cool dry place, away from heat source and direct sunlight.

DATE OF MINIMUM DURABILITY
18 months from bottling date found on the back label.

VOLUME
- Dark glass **"Dorica"** bottles in 0.25 L - 0.50 L - 0.75 L size
- **Tins** in 0.25 L - 0.50 L - 1 L - 3 L - 5 L size


CARME

ELADICARO

DI CARO S.r.l. | Via Salemi, 125 | C.da Belvedere
91100 Trapani - Sicilia - Italia
Tel. +39 0923 557713
info@oliodicaro.com | www.oliodicaro.com
P. IVA: 02761630819
Pec Fatt. elettronica: fatturazione.dicarosrl@pec.it