

Eine Familie für das biologische.

Die Familie Titone hatte immer eine besondere Aufmerksamkeit der Gesundheit des Menschen gewidmet. Nicht zufällig sind sie seit Generationen eine Apothekerfamilie, welche sich mit einer besonderen Leidenschaft für die Landwirtschaft und dem Olivenanbau beschäftigt hat. Seit dem Jahre 1936 produzieren die Titones ein köstliches, natürliches und qualitativ hochwertiges Olivenöl. Die Olivenhaine findet man auf einem Streifen Land zwischen Trapani und Marsala, welcher hinter Erice und gegenüber Mothia gelegen ist.

Die Manufaktur war einer der ersten in Sizilien, die sich dem biologischen Anbau verschrieben haben. Alle Phasen der Bearbeitung werden ab dem Jahre 1992 kontrolliert und zertifiziert. Heute erzeugen die Titones zwei Olivenölsorten, die nach nur wenigen Stunden der eigenen Ölpressen zugeführt werden und folgende Oliven der Zuchtsorten Cerasuola, Nocellara del Belice und Biancolilla enthalten.

Das Land des guten Olivenöls.

Die Provinz von Trapani ist das Land des guten Olivenöls. Tatsächlich hat man hier in diesem Gebiet älteste Traditionen wieder belebt und mit der Zertifizierung in DOP Valli Trapanesi (Denominazione di origine protetta/ Herkunftsgarantie) ein Reglement getroffen, das auch Titone in Vollendung verfolgt.

Extra naturreines Olivenöl Titone aus biologischem Anbau.



LOGOSCOM - 05/08

La nostra decennale esperienza unita all'elevata tecnologia del frantoio Alfa Laval, per offrirvi i profumi e i sapori di Sicilia in un olio premiato nei più prestigiosi concorsi internazionali.



Powered by Alfa Laval

La nostra decennale esperienza unita all'elevata tecnologia del frantoio Alfa Laval, per offrirvi i profumi e i sapori di Sicilia in un olio premiato nei più prestigiosi concorsi internazionali.

Titone
Azienda Agricola Biologica

Azienda Agricola Titone:
Via Piro 68, 91100 Loco Grande, Marsala (TP)
Tel./Fax 0923 989426 - 0924 981444

Hauptsitz:
Via Grotta del Toro 78, 91025 Marsala (TP)
Tel./Fax 0923 989426

www.titone.it - info@titone.it



Olio Extra Vergine di Oliva identificato dalla lettera T in retroetichetta



UNI EN ISO 9001:2000 cert. n. 3751
UNI EN ISO 14001:2004 cert. n. 3750

Es ist kein Baum für den Druck dieser Broschüre gefällt worden.

Il buon Olio biologico siciliano.

Das gute sizilianische biologische Olivenöl.



Una famiglia per il biologico.

La famiglia Titone ha avuto sempre particolare attenzione per la salute dell'uomo. Non a caso sono farmacisti da generazioni, con una passione per l'agricoltura e l'olivicoltura in particolare. Sin dal 1936, in un lembo di terra tra Trapani e Marsala, con Erice alle spalle, Mothia l'antica e le Egadi di fronte, la famiglia Titone produce un olio di qualità, buono e naturale. L'azienda è stata una delle prime in Sicilia a convertirsi all'agricoltura biologica. Dal 1992 tutte le fasi della lavorazione sono controllate e certificate. Oggi l'azienda Titone produce due tipi di olio – ottenuti da olive delle cultivar Cerasuola, Nocellara del Belice, Biancolilla – raccolte a mano e molite dopo poche ore nel frantoio aziendale. La famiglia Titone è riuscita a creare un olio che ha dentro i profumi millenari di questa parte di Sicilia, ottenendo riconoscimenti in tutto il mondo. Tutto ciò è stato reso possibile anche grazie al frantoio di ultima generazione Alfa Laval.

La terra dell'olio buono.

Il territorio della provincia di Trapani è la terra dell'olio buono. Infatti qui l'olivicoltura ha radici antichissime, oggi riconosciute dalla DOP Valli Trapanesi, nella cui area ricadono per intero gli uliveti della famiglia Titone.





Premi e riconoscimenti recenti Auszeichnungen

BIOL - 1° classificato - Andria 1997, 1999, 2000
 GOLDEN OLIVE - Zurich, 2003
 MONTIFERRU - Migliore olio biologico - 2003
 ORCIOLO D'ORO - Gradara, 2000 - 2006
 SOL D'ORO - Gran Menzione - Verona, 2003, 2004 e 2008
 CONCORSO NAZIONALE O. E. BIOLOGICO - 2° classificato - 2003
 LEONE D'ORO DEI MASTRI OLEARI - Gran Menzione - 2003 - 2006
 FESTAMBIENTE - 1° classificato - Grosseto, 2003
 BIOL SICILIA - 2003
 "GUIDA AGLI OLI BIOLOGICI", di Luigi Caricato - 1° Categoria
 fruttato medio - 2003;
 "GLI OLI", di Veronelli, 2000
 SELEZIONE "MERUM" - top 15 - 2004
 PREMIO "DINO VILLANI" - Accademia Italiana della Cucina

Olio Extra Vergine di oliva Titone da agricoltura biologica



Cultivar: Nocellara del Belice - Cerasuola - Biancolilla.

Certificazioni: certificazione di azienda e prodotto biologico conforme al regolamento CEE 2092/91, rilasciata dall'organismo Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici di Bologna (C.C.P.B.).

Profilo: Giallo dai riflessi verdolini, alla degustazione si colgono i profumi, tenui, erbacei, caratteristici della Sicilia, e più in particolare del trapanese, con il pomodoro verde, acerbo, in gran risalto. Al gusto emerge, piuttosto gradevole, la nota piccante, mai però eccessiva, seguita da una buona fluidità che lo rende carezzevole e vellutato al palato. Si abbina ottimamente con verdure crude e cotte, insalate, zuppe, arrosti e carni rosse.



Extra naturreines Olivenöl Titone aus biologischem Anbau.

Zuchtsorten: Nocellara del Belice – Cerasuola – Biancolilla.

Zertifizierung: Die Azienda Agricola Titone ist nach dem Reglement EWG 2092/91 zertifiziert und dieses wird vom Konsortium für die Kontrolle von biologischen Produkten in Bologna C.C.P.B. ausgestellt.

Beschreibung: Gelb mit einem hellgrünen Glanz, werden Aromen wahrgenommen, welche typisch für Trapani sind und nach grünen, sauren Tomaten erinnert. Im Geschmack gefällig, leicht pikant, aber nur dezent, gefolgt von einem geschmeidigen und samtigen Abgang. Das Öl passt hervorragend zu rohem und gekochtem Gemüse, Salaten, zu Braten und zu rotem Fleisch.

Olio Extra Vergine di oliva Titone D.O.P. Valli Trapanesi da agricoltura biologica



Cultivar: Cerasuola - Nocellara del Belice 80%, Biancolilla 20%.

Certificazioni: certificazione di azienda e prodotto biologico, conforme al regolamento CEE 2092/91 e conforme allo schema di certificazione USDA – NOP, rilasciata dall'organismo Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici di Bologna (C.C.P.B.). L'olio è ottenuto in conformità al Disciplinare "Valli Trapanesi D.O.P.", garantito dal Mipaf ai sensi del Reg. CEE 510/2006, e controllato dalla Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura di Trapani. L'azienda essendo storicamente protesa verso il miglioramento dell'ambiente e della qualità del prodotto, ha ottenuto le certificazioni: ISO 9001:2000, ISO 14001:2004, Rintracciabilità di filiera UNI 10939.

Profilo: l'olio si caratterizza per la media densità, il colore verde con riflessi giallo oro, il profumo di oliva appena franta con sentori di erba, e il sapore fruttato leggermente amaro e piccante. E' eccellente su marinare di tonno, minestre di funghi ovoli, zuppe di legumi, pesci al forno e carni di manzo in tartare.



Extra naturreines Olivenöl Titone D.O.P. Valli Trapanesi aus biologischem Anbau.

Zuchtsorten: Cerasuola – Nocellara del Belice 80% - Biancolilla 20%

Zertifizierung: Die Azienda Agricola Titone ist nach dem Reglement EWG 2092/91 zertifiziert und dieses wird vom Konsortium für die Kontrolle von biologischen Produkten in Bologna C.C.P.B. ausgestellt. Darüber hinaus wird dieses Öl nach den Regeln des USDA-NOP und nach den Bestimmungen des „Valli Trapanesi DOP“ kontrolliert. Letztere Institution wird vom Mipaf laut vom EWG Reglement 510/2006 ausgestellt und von der Handelskammer in Trapani überwacht.

Das Unternehmen hat sich schon seit jeher für die Verbesserung der Umwelt eingesetzt und sich der Qualität ihrer Produkte verschrieben, so dass sie jetzt auch nach ISO 9001:2000, ISO 14001:2004, zertifiziert sind. Die Rückverfolgbarkeit ihrer Produktionskette wird anhand dieser Nummer UNI 10939 garantiert.

Beschreibung: Das Öl ist grün mit gold-gelben Reflexen und erinnert an frisch gepressten, nach Kräutern duftenden Oliven. Der Geschmack ist ein wenig bitter und leicht pikant. Am besten passt dieses Öl zu folgenden Gerichten zum Beispiel Thunfisch nach Seemannsart, auf Pilzsuppen, Eintöpfen, auf gebratenem Fisch und auf Rindfleisch.



Premi e riconoscimenti recenti Auszeichnungen

SOL D'ORO - Gran Menzione - Verona 2003, 2004, 2005, 2006, 2008
 ORCIOLO D'ORO - Distinzione - Gradara 2003, 2005, 2006, 2007
 LEONE D'ORO DEI MASTRI OLEARI - Gran Menzione 2003, 2004, 2005
 FESTAMBIENTE - 1° Classificato - Grosseto 2003, 2004, 2005, 2007
 ERCOLE OLIVARIO - 1° classif. olio DOP - 2003, 2004, 2008
 PREMIO BIOL - Andria 2003 (1° classificato), 2004 (2° classificato)
 SILVER OLIVE - Zurich 2003, 2004, 2008
 CONCORSO NAZIONALE O.E. BIOLOGICI - 2003
 SIRENA D'ORO DI SORRENTO - 2° classificato fruttato intenso - 2007 -
 Menzione di merito 2008
 "L'EXTRAVERGINE", guida di Marco Oreggia, Migliore Olio
 Biologico, 2003, 2007
 "GUIDA AGLI OLI BIOLOGICI", di Luigi Caricato - 1° Categoria
 fruttato medio - 2003
 MONTIFERRU - migliore olio DOP - 2004
 GOLDEN OLIVE - Zurich 2002 - 2005 - 2006 - 2007
 PREMIO "RICERCA QUALITÀ" - Bologna - 2005
 GOLD MEDAL - "OLIVE OIL COMPETITION OF THE WORLD
 AT FAIRPLEX" - Los Angeles - 2005, 2007
 "Der Feinschmecker Olio Award" - Top 10 - Amburgo - 2005, 2008