

The Barranca farm sits in the Jonic hills along the "Riviera dei Gelsomini", or Jasmine Coast, in the township of Siderno, Reggio Calabria. It lies 100 metres above sea level and spans three different locations: Badessa, Lucis Romano and Zammariti. Its mild climate and geographical position are particularly favourable for growing the best olives, thus producing an organic olive oil of the highest quality.

From the planting, nurturing and caring of the olive tree to the bottling of the "green gold", this olive farm is run with the same passion and care as a family - and this is no coincidence; it is indeed run by a family. Immediately after production, the oil is preserved in special rooms at controlled temperatures in stainless steel containers which protect it from light and air. It is bottled directly in our company facilities after a brief period necessary for its natural decantation.

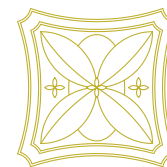
Equipped with an irrigation system, the olive grove, which was planted in 1980, is managed professionally in accordance with the highest agricultural standards. The different varieties of olive trees found here are Carolea, Geracese, Nocellara and Frantoio.



grafica: cucunet.it



AZIENDA AGRICOLA BARRANCA
C.da Lucis Romano
89040 Siderno (RC) - ITALIA
Tel./ Fax 0964381179
e-mail: info@aziendabarranca.it
www.aziendabarranca.it



AZIENDA AGRICOLA
BARRANCA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO
ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

L'Azienda Agricola Barranca sorge sulle colline joniche reggine lungo la Riviera dei Gelsomini ad un'altitudine media di 100 metri s.l.m. e si estende nelle tre contrade Badessa, Lucis Romano e Zammariti, site nel comune di Siderno in provincia di Reggio Calabria.

Il clima mite e la collocazione territoriale particolarmente vocata all'olivicoltura favoriscono l'ottenimento di un olio biologico di alta qualità.

L'azienda è condotta con cura e dedizione dal titolare e dai suoi familiari e realizza al suo interno l'intera filiera produttiva che va dalla coltivazione alla molitura delle olive, fino al confezionamento dell'olio extravergine di oliva biologico. L'olio appena prodotto viene conservato in appositi locali a temperatura controllata all'interno di contenitori in acciaio inox, al riparo da aria e luce e, dopo un periodo necessario a favorirne una naturale decantazione, viene imbottigliato direttamente in azienda.

L'uliveto impiantato nel 1980 è di tipo specializzato con impianto di irrigazione e le piante di ulivo vengono gestite con professionalità seguendo la più corretta pratica agricola. Le cultivar presenti sono Carolea, Geracese, Nocellara, Frantoio



Olio extravergine d'oliva biologico monocoltivar Carolea "La Badessa"

L'olio extravergine d'oliva biologico monocoltivar "La Badessa" proviene esclusivamente dalla molitura "a freddo" di olive selezionate della varietà Carolea prodotte in azienda.



Raccolte mediante brucatura a mano nel periodo di bassa maturità, in modo da trattenere una maggior quantità di aromi e di sostanze antiossidanti naturali, le olive vengono avviate alla molitura nel frantoio aziendale entro le 8 ore successive; il brevissimo tempo che trascorre tra la raccolta e la molitura fa sì che i frutti mantengano inalterate le loro caratteristiche di freschezza e integrità. Il risultato è un olio biologico armonico ed elegante al gusto, di color verde con riflessi giallo-oro, dal basso grado di acidità, dal fruttato di oliva verde appena raccolta, dagli intensi profumi di erbe aromatiche, mandorla e di pomodoro e dalle moderate note di amaro e piccante. E' un olio che in cottura armonizza i sapori dei piatti caldi ed a crudo esalta quelli di verdure, legumi, grigliate di carne e di pesce e di tutti i piatti della cucina mediterranea.

L'olio extravergine d'oliva biologico "La Badessa" è disponibile in eleganti bottiglie da litri 0.75, 0.50, 0.25, 0.10, ed in lattine da litri 3 e 5 ed è reperibile presso l'azienda, che effettua anche consegne a domicilio, e nei negozi specializzati.

L'olio extravergine d'oliva biologico monocoltivar Carolea "La Badessa", grazie alle sue qualità è stato più volte recensito nella "Guida agli Extravergini" pubblicata da Slow Food Editore



Organic Extra Virgin Olive Oil Carolea variety "La Badessa"

La Badessa's single crop extra virgin olive oil comes exclusively from the cold-pressing of selected olives of the Carolea variety, produced on the Barranca organic farm.



Olive are hand picked in the period of low maturity so as to preserve higher quantity of aromas and natural antioxidants, then, they are pressed in our mill within next eight hours; the very short time period between picking and pressing allows fruits to preserve their own freshness and integrity.

The result is a harmonious and elegant oil, green in colour with golden-yellow accents and a low level of acidity, from a yield of just-picked green olives, with intense flavours of aromatic herbs, almond, tomato and moderate tones of bitter and spice.

This is an oil that married flavors when used on the stove or off, enhancing vegetables, legumes, fish and meats, and anything else that desires that Mediterranean touch.

The organic extra virgin olive oil "La Badessa" is available in elegant bottles of 0.75, 0.50, 0.25 and 0.10 litres as well in 3 and 5 litre tin containers and can be purchased directly from the company which makes deliveries to specialized stores and houses.

Thanks to its quality, our organic extra virgin olive oil has been repeatedly reviewed in the "Guida agli Extravergini" published by Slow Food.



www.aziendabarranca.it