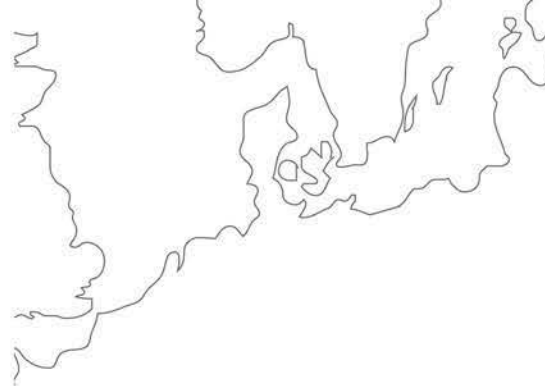


L'Olio Extra Vergine di Oliva

L'Olio Extra Vergine di Oliva Agricortese viene prodotto esclusivamente con **olive raccolte a mano** e molite entro le 24 ore, di prevalente varietà *Biancolilla* e *Nocellara del Belice*, si distingue per il suo sapore pieno, armonioso e vellutato, dal gusto ricco e delicato al tempo stesso.

L'azienda agricola Agricortese ricade nel territorio della **DOP Val di Mazara**.

L'estrazione dell'Olio Extra Vergine di Oliva Agricortese inizia con la **frangitura**, che consiste nella frantumazione della drupa intera, prosegue con la **gramolatura**, che attraverso movimenti di rimescolamento rende la pasta omogenea, con la **spremitura** si separano le parti oleose da quelle solide e quelle acquose e infine la **separazione** per cui la parte solida (sansa) viene convogliata in appositi contenitori e la parte liquida passa ai separatori centrifughi che separano l'olio dall'acqua.



Azienda agricola "Agricortese"
di Valerio Cortese
Via Allende, 9 - 92016 Ribera (AG)
Tel./ Fax +39 0925545902
Cell. +39 3287043109
info@agricortese.com - cortesevalerio@libero.it
www.agricortese.com - facebook: agricortese



Agricortese

Amore e passione riberese!



L'azienda Agricortese

Genuinità, tracciabilità, made in Italy, aspetti che sono insieme sinonimo di qualità garantiti dalla certezza della provenienza e dalla conoscenza del produttore e del territorio, garanzia data dai prodotti commercializzati solo ed esclusivamente attraverso la **vendita diretta**. Amore e passione per l'agricoltura sono i migliori modi per fare impresa. L'azienda agricola **biologica** Agricortese del Dott. Agr. Valerio Cortese è attenta alla salvaguardia dell'ambiente e alla salute del consumatore, coltiva da generazioni i propri terreni situati nel territorio di Ribera in provincia di Agrigento, sede principale dello sviluppo dei migliori agrumi, e produce **Arance di Ribera DOP** e **Olio Extra Vergine di Oliva**, ma anche clementine, limoni, mandarini, pompelmi e marmellate.

Oggi più che mai i terreni dell'azienda sono coltivati con attenzione, amore e passione cercando di evidenziare gli elementi principali necessari per portare sulle nostre tavole prodotti di qualità che provengono dalla vendita diretta.

L'azienda Agricortese è **certificata per il biologico da ICEA** (istituto per la certificazione Etica e Ambientale), iscritta al **Consorzio di tutela Arancia di Ribera DOP**, ha ottenuto la **garanzia AIAB** ed è **punto vendita Campagna Amica**.



L'Arancia di Ribera DOP

L'arancia molto pregiata della varietà *Washington Navel* e *Brasiliano* assume, grazie ai terreni dell'azienda Agricortese, un sapore e un gusto particolare. **È un'arancia bionda**, di forma sferica, senza semi e dalla buccia facilmente staccabile dalla polpa, dal gusto gradevolissimo e croccante, **dall'alto contenuto vitaminico A e B** ma soprattutto di **vitamina C** che è antiossidante e contribuisce al potenziamento del sistema immunitario. La produzione e la lavorazione delle arance Agricortese avvengono senza l'utilizzo dei prodotti chimici, utilizzando la **lotta biologica**, il sovescio e il riutilizzo di materie organiche. Mentre le malattie delle piante si prevenono con **prodotti naturali** e soprattutto utilizzando gli insetti utili.

