

No se rotta chi a stella è fisso

Leonardo Da Vinci è stato ispiratore nella vita di Donna Giacomina: la stella rappresenta una meta importante, un ideale, in cui si fissano lo sguardo e le proprie energie, una via retta, che non viene scossa da tutto ciò che può sviare l'attenzione verso la meta. Sono questi gli ideali su cui Donna Giacomina ha creato una realtà che oggi i suoi eredi difendono e portano avanti con profonda dedizione.

Tradizione e innovazione sono due termini fondamentali nella vita della famiglia **Mezzapelle**. Ogni anno infatti si rinnovano e si sperimentano tecniche del passato con rivisitazioni innovative per garantire sempre l'eccellenza. Molti segreti tramandati di padre in figlio vengono adattati alle esigenze del nostro tempo, in modo che, pur presentando inevitabili cambiamenti, non vengano dimenticati.

Oggi l'azienda è gestita dai fratelli **Mezzapelle**, figli di Giacomina, che dedicano cura e attenzione a tutti i processi di lavorazione delle olive, per creare un olio extra vergine che ripercorra i metodi e le tecniche tradizionali di raccolta. Ogni fase della molitura viene gestita e curata nei minimi dettagli, unendo tradizione e innovazione. E così che nascono prodotti eccellenti come l'olio extra vergine Donna Giacomina frutto della migliore attenzione e cura di tutte le fasi di molitura dell'oliva da parte dei fratelli **Mezzapelle**.

Da ricordare

L'indicazione "estratto a freddo" significa che l'olio è stato ottenuto con una lavorazione a temperatura controllata inferiore ai 27 °C, che permette di mantenerne inalterate le caratteristiche.

Il colore dell'olio può andare dal verde al giallo, con infinite sfumature intermedie. Più l'olio è verde, più è ricco di clorofilla; più è giallo, più è ricco di caroteni. Il colore, infatti, salvo rari casi, non è indice di qualità.

L'olio che pizzica in gola non è quello con l'acidità più alta, anzi. Un leggero pizzicorio indica bassa acidità e spremitura recente delle olive. L'acidità non è percepibile al gusto, si analizza in laboratorio e indica la qualità del prodotto: più è alta, più l'olio è di bassa qualità.

Se acquistate l'olio in latte da più litri, travasatelo in bottiglie di vetro scuro man mano che lo utilizzate. In ogni caso, conservate sempre l'olio extra vergine d'oliva lontano da odori, fonti di luce e di calore per evitarne il deterioramento.

To remember

The label indication "Cold pressed" means that the extraction process has a controlled temperature below 27 °C, which allows the olive oil to keep its characteristics unaltered.

Olive oil's colour can go from green to yellow, with many intermediate shades. The more green the oil is, the richer it is in chlorophyll; the more yellow the oil is, the richer it is in carotenes. In fact, with very few exceptions, colour is not an indicator of quality.

The oil that hes in the throat is not the one with the highest acidity, quite the opposite. A slight tingling indicates low acidity and olives recently pressed. The acidity is not perceptible to taste, it can only be analyzed in the lab and it indicates the quality of the product: the higher it is, the more oil is of low quality.

If you buy the oil in big tins, pour it into dark glass bottles as you use it. In any case, always keep the olive oil away from smells, light and heat sources to prevent its deterioration.



Frantoio Oleario Fratelli Mezzapelle

Contrada Sant'Anna s.n.c.

Marsala (TP) 91025

Telefono:

+39 380 7723 687

+39 0923 477739

info@donnagiacomina.it

Sicilia - ITALIA



SCAN ME

www.donnagiacomina.it

Donna Giacomina
extra virgin olive oil



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
home made



Our Story

The story of the **Mezzapelle** brothers' olive oil factory began way back in 1997, when Salvatore **Mezzapelle** and his wife Sammartano Giacomina Maria bought a company in Santo Padre delle Perriere in **Marsala**, located about an hour south of Palermo.

The olive oil factory, built in the same year, was the classic "old-fashioned" crusher whose milling took place in stone. Already famous and appreciated at the time for its exceptional oil, the result of olives grown in the distinguished microclimate of Marsala, at 100 meters above sea level. Our oil has the appreciation of even the most sceptical palates thanks to its unmistakable strong taste and bright green colour. The first centrifuge system for extracting extra virgin oil was installed in 1999, to date still the most used system.

The **Mezzapelle** brothers grew up together with the olive oil factory, as teenagers contributing to its brick-by-brick construction, to today looking toward the future. Our oil is exceptional because it encompasses the uniqueness of a sunny territory like Marsala, supported by the most innovative techniques in the olive oil manufacturing field and the love between brothers, who have overcome many differences, keeping tradition alive

Bag in Box

Olio premium nocellara del Belice e biancolilla Extra virgin olive oil - Italian 100%



Zona di produzione:
Trapani

Production area:
Trapani

Cultivar:
Nocellara del Belice
Biancolilla

Cultivar:
Nocellara del Belice
Biancolilla

Raccolta:
A mano

Harvest:
By Hand

Molitura:
Frantoio
a ciclo continuo

Milling:
Continuous
cycle crusher

Capacità:
in bottiglia
l 0,250
l 0,500

Capacity:
in glass bottle
l 0,250
l 0,500

in BiB
l 3,000
l 5,000

in BiB
l 3,000
l 5,000



Olio extra vergine di oliva 100% italiano

- è prodotto esclusivamente da uliveti della val di Trapani
- è estratto a freddo
- prodotto con olive selezionate
- olive raccolte a mano e molite entro 12 ore.

- produced exclusively from olive groves of the Val di Trapani

- it is cold pressed

- it is made using olives carefully selected

- handpicked and pressed within 12 hours

I Biologici

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico Organic Extra Virgin Olive Oil

CARATTERISTICHE

Varietà di olive
Nocellara del Belice
Biancolilla
Cerasuola

Sistema di raccolta
Brucatura a mano

Periodo di raccolta
Ottobre

Colore
Colore verde a giallo
con riflessi verdognoli

Fruttato
Medio - Intenso

Sensazione di amaro
Leggero/medio

Sensazione di piccante
Leggero/medio

Odore
Fruttato medio,
da acerbo a maturo

TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Variety of olive
Nocellara del Belice
Biancolilla
Cerasuola

Collection system
Hand-picking

Collection period
October

Color
From green to yellow color
and with greenish reflections

Fruity taste
Average/Intense

Bitter taste
Light/Average

Feeling of spicy
Light/Average

Fragrance
Medium fruity,
from unripe to mature



Gli Aromatizzati

Condimento a base di olio Extra Vergine di Oliva Extra Virgin Olive Oil Dressing

Ingredienti:
olio extra vergine di oliva 98,5%,
aroma naturale 1,0%

Dichiarazione nutrizionale

Energia 3389kj/824 kcl.
Grassi 91,06gr,
di cui acidi grassi saturi 13,0 gr.
Carboidrati 0,0 gr,
di cui zuccheri 0,0 gr.
Proteine 0,0 gr.
Sale 0,0 gr.

Ingredients:
extra virgin olive oil 98,5%,
natural flavouring 1,0%

Nutrition declaration (100 ml)

Energy 3389kj/824 kcl.
Fat 91,06gr,
of which saturates: 13,0 gr.
Carbohydrate 0,0 gr,
of which sugars 0,0 gr.
Protein 0,0 gr.
Salt: 0,0 gr.



LIMONE
LEMON



AGLIO
GARLIC



PEPERONCINO
CHILLI PEPPER



ARANCIA
ORANGE



BASILICO
BASIL



ROSMARINO
RESEMARY



Donna Giacomina