



OLIO PRIMOAMORE
UNA STORIA INIZIATA NEL

1942



Indice

L'azienda	3
Il Territorio	5
Produzione	6
I nostri oli	8
Contatti	13





Olea prima omnium arborum est, “L’ulivo è il primo di tutti gli alberi”.

Primoamore raccoglie e rinnova la più autentica e radicata delle tradizioni mediterranee facendo proprio il motto di Columella, uno dei più grandi esperti di agricoltura vissuto nel I sec. d.C.:

“Olea prima omnium arborum est”,

“L’ulivo è il primo di tutti gli alberi”.

L’azienda, infatti, prima ancora della molitura e della conservazione del prodotto finito si cura degli ulivi e della selezione del loro frutto, in un habitat che ha conservato e tramandato per almeno tre millenni tale coltura.





Primoamore custodisce il gusto e il profumo della Sicilia.

Olio Primoamore è un'eccellenza emergente nel panorama oleario siciliano e non solo. Una realtà giovane che può vantare sull'esperienza di un team professionisti che annoverano molti anni di esperienza nel settore.

Un perfetto connubio tra la freschezza dell'innovazione e la saggezza della tradizione.

Una passione, quella per l'olio extravergine d'oliva di alta qualità, che costituisce il motore che spinge Primoamore a eccellere, garantendo ai propri clienti prodotti di alta qualità realizzati con sapienza e cura per i dettagli.

Un'eccellenza giovane ma radicata nella tradizione



Primoamore non è solo un produttore di olio extravergine d'oliva, ma custode delle tradizioni di Chiaramonte Gulfi e Pettineo. Un'azienda giovane che affonda le sue radici nella storia millenaria dell'olivicoltura di queste terre, dove lo sguardo si perde in paesaggi mozzafiato e la ricchezza del territorio si traduce in un olio extravergine d'oliva di ineguagliabile pregio.

Da un lato, il rinomato "Balcone di Sicilia": Chiaramonte Gulfi. I suoi oliveti secolari, baciati dal sole caldo della Sicilia sud-orientale, donano vita a un olio dal gusto fruttato intenso e dal colore verde smeraldo, riconosciuto e tutelato dal Consorzio D.O.P. Monti Iblei.

Dall'altro lato, Pettineo, città degli ulivi secolari in provincia di Messina, è la casa di Primoamore. Un luogo caratterizzato da un patrimonio di biodiversità unica e da un microclima che regala alle olive profumi e sapori ineguagliabili. Qui nasce un olio extravergine d'oliva dal gusto armonico e delicato, con note di erbe aromatiche e mandorle.



Missione di Primoamore è quella di coniugare la qualità dell'olio con l'eccellenza operativa, sempre con uno sguardo attento alle tendenze del settore. Da questa passione nascono oli extravergine d'oliva di grande qualità, come gli IGP siciliani biologici, che riflettono l'amore per la terra, ma anche gli aromatizzati, ideati per i palati più raffinati ed esigenti.

Il Frantoio di Olio Primoamore



In questo stabilimento, è possibile trasformare le olive raccolte direttamente dai vari produttori in un olio di alta qualità, che poi può essere imbottigliato e etichettato secondo le preferenze del cliente. In questo territorio, dedito alla produzione di olio e alla coltivazione di cultivar di elevata qualità, emerge un'azienda all'avanguardia che sapientemente amalgama l'esperienza di un team altamente competente con l'utilizzo di macchinari costantemente aggiornati dal punto di vista tecnologico.

Il frantoio di ultimissima generazione è il fiore all'occhiello di Olio Primoamore. Cuore pulsante della produzione e anche punto di riferimento per gli altri olivicoltori della zona. Olio Primoamore offre un servizio a terzi che consente loro di valorizzare al massimo la filiera dell'olio, dalla raccolta, alla molitura all'imbottigliamento ed etichettatura. Questo servizio non solo facilita il processo di produzione per i produttori locali, ma promuove anche il territorio, la sinergia e la condivisione con la comunità locale.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IGP

25 cl • 75 cl • 50 cl – tappo meccanico

Olio Extra Vergine di Oliva I.G.P. Sicilia

Olio Extra Vergine di Oliva I.G.P.
Sicilia

IGP Sicilia è un olio extravergine di oliva fruttato intenso, certificato dall'Ente MIPAAFT.

Ottenuto dalle principali varietà presenti nel territorio siciliano, si sposa bene sia ricette a base di carne che di pesce. Le sue caratteristiche lo rendono, infatti, un extravergine particolarmente versatile, capace di esaltare i piatti che accompagna.

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 ml di prodotto)

ENERGIA 828 Kcal / 3389 KJ	CARBOIDRATI 0 g
GRASSI 92 g	di cui zuccheri 0 g
acidi grassi saturi 13 g	PROTEINE 0 g
acidi grassi monoinsaturi 74 g	SALE 0 g
acidi grassi polinsaturi 5 g	



Ideale per



Pizza



Creazione
di salse



Legumi



Verdure



Prodotti
da forno



Insalate



Carne



Pesce

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IGP

25 cl • 75 cl • 50 cl – tappo meccanico

Olio Extra Vergine di Oliva I.G.P. Sicilia ALMA

Estratto a Freddo

Alma è un olio extravergine di oliva IGP multicultivar ottenuto da due varietà presenti nel territorio siciliano:

la Nocellara del Belice e la Tonda Iblea. Estratto a freddo, di un magnifico colore verde con riflessi dorati. Questo olio offre una combinazione unica di qualità e proprietà. Presenta un aroma fruttato più complesso, con una dolcezza iniziale dalla Nocellara del Belice bilanciata da un pizzico di amarezza e piccantezza dalla Tonda Iblea. Al palato, Alma svela un equilibrio perfetto tra amaro e piccante, persistenti e avvolgenti, con un tocco di piccante che danza delicatamente sull'amaro.

È adatto a piatti sia di pesce che di carne, in grado di esaltare profumi e sapori delle varie pietanze.



VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 ml di prodotto)

ENERGIA 824 Kcal / 3389 KJ	CARBOIDRATI 0 g
GRASSI 92 g	di cui zuccheri 0 g
acidi grassi saturi 15 g	PROTEINE 0 g
acidi grassi monoinsaturi 68 g	SALE 0 g
acidi grassi polinsaturi 9 g	

Ideale per



Pizza



Creazione
di salse



Legumi



Verdure



Prodotti
da forno



Insalate



Carne



Pesce

I nostri Oli Evo e Aromatizzati



Olio Extra Vergine di Oliva Master taste

Estratto a Freddo

Dedicato alla ristorazione di qualità.

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Origine Italia



Olio Extra Vergine di Oliva Primoamore Italiano Rustico

Tutto il sapore della natura in quest'olio dall'aspetto denso e velato e dal carattere deciso conferitogli dalle particelle di polpa d'oliva in esso contenute. Risulta particolarmente indicato per gli usi a crudo.

Origine Italia - Sicilia



Olio Extra Vergine di Oliva Primoamore Italiano

Un olio buono per tradizione, è un equilibrio perfetto tra amaro e piccante. È il condimento giusto per ogni pietanza, a cui sa aggiungere un quid in più che conquista.

Origine Italia

I nostri Oli Evo e Aromatizzati



Olio Extra Vergine di Oliva Primoamore Tradizionale

Un olio eccellente per tradizione, rappresenta l'armonia perfetta tra il gusto amaro e quello piccante. Si tratta del condimento ideale per qualsiasi pietanza, in grado di donarle un tocco in più che incanta il palato.

Origine Unione Europea



Olio Extra Vergine di Oliva Maestri Oleari

Il Maestro Oleario è una delle figure più importanti in un frantoio, mediante il suo sapere riesce a ottenere un olio extra vergine di oliva di alta qualità.

Origine Unione Europea



Olio di Oliva Primoamore

Olio pregiato, estratto esclusivamente dalle cultivar più pregiate d'Europa. Un connubio perfetto di tradizione, qualità e passione.

Origine Unione Europea

I nostri Oli Evo e Aromatizzati



Olio aromatizzato al Peperoncino

Condimento naturale a base di olio extra vergine di oliva all' aroma naturale.

Ingredienti:

- Olio EVO origine EU 96% - Aroma naturale di Peperoncino 4%



Olio aromatizzato al Tartufo

Condimento naturale a base di olio extra vergine di oliva all' aroma naturale.

Ingredienti:

- Olio EVO origine EU 96% - Aroma naturale di di Tartufo 4%



Olio aromatizzato al Limone

Condimento naturale a base di olio extra vergine di oliva all' aroma naturale.

Ingredienti:

- Olio EVO origine EU 96% - Aroma naturale di Limone 4%



Primoamore s.r.l

Sede legale: C.da Piana Romana, snc - 90010 Lascari (PA) Italia

Stabilimento: C.da Porracina, snc - 98070 Pettineo (ME) Italia

 Tel: +39 0921 446623

 info@olioprimoamore.it

 www.olioprimoamore.it

 Partita IVA / Codice fiscale:

IT 06364820826



Seguici su:

   @olioprimoamore



