

“il futuro
è un territorio
del passato”

Walter J. Ong

Frantoi Berretta

**“il futuro
è un territorio
del passato”**

Walter J. Ong





**Frantoi Berretta,
una giovane azienda
con radici millenarie.**

La cura per i dettagli è la nostra filosofia e il cardine del nostro intero processo produttivo. Avviene dalla raccolta delle olive, nella prima settimana di ottobre, fino alla loro molitura, il tutto entro le quarantotto ore successive.

Il risultato di questa passione smisurata è una famiglia di prodotti dalle caratteristiche uniche e da cui si respira la Sicilia a pieni polmoni.

Il *blend*, delicato e fruttato al palato, il *monovarietale*, profumato con una lieve ed equilibrata sensazione di piccante, ed il *biologico*, dalle pregiate caratteristiche organolettiche.

**Frantoi Berretta,
a young company
with ancient roots.**

Attention to detail is our philosophy and the cornerstone of our entire production process. It starts with the olive harvest, in the first week of October, and ends with their milling, all within the following forty-eight hours.

The result of this boundless passion is a family of products with unique characteristics and from which you can breathe Sicily deeply.

The *blend*, delicate and fruity on the palate, the *monocultival*, perfumed with a light and balanced sensation of spiciness, and the *biologic*, with fine organoleptic characteristics.

Blend: Tonda Iblea,
Nocellara e Cerasuola

Biologico: Biancolilla,
Nocellara del Belice

Monovarietale
Lecciana



Soprano.



intenso

Extra Virgin olive oil Monovarietale Lecciana

Raccolto nella prima decade di Ottobre, l'olio si presenta di colore giallo con riflessi verdi. All'olfatto ha un intenso profumo di erbe appena tagliate e pomodori verdi. Al palato è delicato con lievi ed equilibrate sensazioni di piccante che conservano un fruttato tipico del prodotto stesso. Ideale su carni rosse e selvaggina.

Collected in the first ten days of October, the oil is yellow in color with green hues. Nose has an intense scent of freshly cut grass and green tomatoes. On the palate is delicate and balanced with slight spicy sensations that preserve a fruity characteristic of the product itself. Best on meats.

disponibile/available



50cl

25cl

300cl

Sottano.



medio

Extra Virgin olive oil Blend: Tonda Iblea, Nocellara e Cerasuola

Imbaccari Sottano è un pregiato blend, composto al 55% da tonda Iblea, 30% Nocellara e 15% Cerasuola. Raccolto nel mese di Ottobre, l'olio si presenta di colore verde giada con un bouquet di carciofo e mandorla amara. Al palato è morbido e dal gusto pieno, mantenendo tutte le caratteristiche delle olive appena raccolte. Ideale su verdure cotte e primi piatti a base di carne.

Imbaccari Sottano is a fine blend composed of 55% Tonda Iblea, 30% Nocellara and 15% Cerasuola. Collected in the month of October, the oil is jade green with a bouquet of artichoke and almond. On the palate is soft and full taste, while maintaining all characteristics of the just picked olives. Perfect on cooked vegetables and first dishes with meat.

disponibile/available



50cl

25cl

500cl

300cl

Terra.



leggero



Extra Virgin olive oil Biologico: Biancolilla, Nocellara del Belice

Imbaccari Terra Nasce da una coltura interamente biologica. Raccolto nella prima decade di Ottobre, l'olio si presenta dal colore giallo dorato. Limpido. All'olfatto si apre con un ampio profumo di mandorle e note speziate di pepe nero. Al gusto è complesso di personalità con toni di erbe aromatiche con basilico, menta e timo in evidenza. Ideale su antipasti di pesce e zuppe.

Imbaccari Terra born from a totally biologic culture. Collected in the first ten days of October, the oil is golden yellow in color. Clear. Nose opens with a large bouquet of almonds and spicy notes of black pepper. To the taste is complex of personality with tones of herbs with basil, mint and thyme in evidence. Perfect on seafood appetizers and soups.

disponibile/available



50cl

25cl

1l

500cl

300cl



Unico^o

Aceto Siciliano



disponibile/available



20cl

Sicilian Vinegar Mosto d'uva invecchiato 12 anni.

Il nostro Aceto Balsamico è il frutto di un sapiente connubio tra selezionati aceti di vino e mosti d'uva concentrati, elevati attraverso un lento affinamento in pregiate botti di legno. Questo paziente riposo plasma un condimento dal profilo agrodolce inconfondibile, dove dolcezza e sapidità si fondono in un equilibrio magistrale. Dall'eccellenza di questa lavorazione nasce Unico: un condimento naturale Riserva 12 anni, espressione di un gusto intenso e straordinariamente armonico. Racchiuso in un packaging dal design sofisticato e minimale, alla vista si presenta limpido e brillante, preludio a un bouquet olfattivo delicato e persistente. La sua gradevole acidità, richiama la nobile tradizione dell'aceto di vino. Prodotto naturale al 100%, privo di glutine e grassi, esalta con discrezione anche le pietanze più semplici. Unico: dove la purezza della natura incontra l'arte del tempo.

Our Balsamic Vinegar is the result of a masterful blend of selected wine vinegars and concentrated grape musts, elevated through a slow aging process in prestigious wooden barrels. This patient maturation shapes a condiment with an unmistakable bittersweet profile, where sweetness and savoriness merge in a masterful balance. From this excellence in craftsmanship, Unico is born: a 100% natural, 12-year Reserve condiment, expressing an intense and extraordinarily harmonious flavor. Encased in sophisticated and minimalist packaging, it is clear and bright to the eye, a prelude to a delicate and persistent olfactory bouquet. Its pleasant acidity recalls the noble tradition of wine vinegar. A 100% natural product, gluten-free and fat-free, it discreetly enhances even the simplest dishes. Unico: where the purity of nature meets the art of time.



kit Olio EVO e Aceto.

l'arte del condire in kit.



Il Nostro Olio EVO: L'Anima della Sicilia

Ricavato esclusivamente da olive dell'entroterra siculo, raccolte tra la fine di Ottobre e la metà di Novembre, il nostro olio si presenta con un magnifico colore verde giada. Il suo bouquet olfattivo regala sentori distintivi di carciofo e mandorla amara. Al palato, è morbido e avvolgente, dal gusto pieno, capace di mantenere tutte le caratteristiche delle olive appena raccolte. In bocca, rivela una buona densità e un'equilibrata combinazione di amaro e piccante, lasciando sensazioni piacevoli, persistenti e armoniose.

Il Nostro Aceto Balsamico: Tradizione e Benessere.

Ottenuto dalla maestria nell'assemblare aceto di vino e mosto d'uva concentrato, fatto invecchiare in botti di legno, il risultato è un condimento dal caratteristico sapore agrodolce, perfettamente bilanciato. Si distingue per l'aspetto limpido e brillante, il colore bruno intenso e un profumo delicato, persistente, di gradevole e armonica acidità, con leggere note legnose. Oltre al piacere del gusto, l'Aceto Balsamico è naturalmente ricco di sali minerali e antiossidanti (polifenoli) derivanti dall'uva, noti per aiutare a combattere i radicali liberi, rafforzare il sistema immunitario e offrire proprietà antibatteriche e antinfiammatorie. Scegliete l'eccellenza, scegliete il gusto autentico che fa la differenza.

Our EVO Oil: The Soul of Sicily

Exclusively crafted from olives grown in the Sicilian hinterland and harvested between late October and mid-November, our oil boasts a magnificent jade green color. Its olfactory bouquet reveals distinctive hints of artichoke and bitter almond. On the palate, it is soft and enveloping with a full-bodied flavor, retaining all the characteristics of freshly harvested olives. It reveals an excellent density and a balanced combination of bitter and peppery notes, leaving a pleasant, persistent, and harmonious finish.

Our Balsamic Vinegar: Tradition and Well-being.

Produced through the masterful blending of wine vinegar and concentrated grape must, then aged in wooden barrels, this condiment achieves a characteristic and perfectly balanced bittersweet flavor. It stands out for its limpid and brilliant appearance, deep brown hue, and a delicate, persistent aroma with a pleasant, harmonious acidity and subtle woody notes. Beyond its exquisite taste, our Balsamic Vinegar is naturally rich in minerals and antioxidants (polyphenols) derived from the grapes, known to help combat free radicals, strengthen the immune system, and provide antibacterial and anti-inflammatory properties.

Choose excellence. Choose the authentic taste that makes the difference



Feudo.



medio



Extra Virgin olive oil Blend IGP: Cerasuola, Nocellara del Belice, Moresca, Biancolilla

Olio prodotto da olive autoctone e si presenta limpido con sfumature di verde chiaro. Profumi di media intensità con sentori di vegetali in particolare di carciofo. In bocca rivela buon corpo e un equilibrata combinazione di amaro e piccante. Nel complesso armonico, lascia sensazioni piacevoli e prolungate. Abbinamento con legumi e primi piatti.

Oil produced from olives autochthonous is limpid with shades of light green. Scents of medium intensity with hints of artichoke plants in particular. In the mouth reveals good density and a balanced combination of bitter and spicy. Overall harmonious, leaves pleasurable sensations and prolonged. Combined with legumes and pasta dishes.

disponibile/available



1l 75cl 50cl 25cl 10cl

Maccarisi.



intenso



Extra Virgin olive oil Blend: FS17, Giulia

Olio robusto con amaro persistente e piccante equilibrato, ricco di polifenoli e dalle caratteristiche organolettiche particolari che lo rendono un olio dal gusto unico e tipicamente Siciliano. Il raccolto si esegue nei primi giorni di ottobre da olive con maturazione precoce e ciò conferisce all'olio struttura e complessità che persisteranno per tutto l'anno, al palato seduce con intensi profumi di pomodori verdi e rosmarino, si presenta di colore verde.

Robust oil with persistent bitterness and balanced spiciness, rich in polyphenols and with particular organoleptic characteristics that make it an oil with a unique and typically Sicilian taste.

The harvest is carried out in early October by olives with early ripening and this gives the oil structure and complexity that will persist throughout the year, on the palate seduces with intense aromas of green tomatoes and rosemary, is green in color.

disponibile/available



50cl

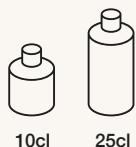
Aromatic Oil.



L'eccellenza racchiusa in ogni goccia della nostra esclusiva collezione. Una sinergia perfetta tra la purezza del nostro Olio Extra Vergine di Oliva 100% italiano e la vibrante freschezza di otto essenze naturali selezionate. Eleviamo l'arte del condimento trasformando il meglio della natura in un'esperienza sensoriale senza precedenti. Ogni creazione è il risultato di una meticolosa infusione di aromi naturali al 100%, studiata per conferire profondità e carattere ad ogni pietanza.

Discover the excellence captured in every drop of our exclusive collection. A perfect synergy between the purity of our 100% Italian Extra Virgin Olive Oil and the vibrant freshness of eight selected natural essences. We elevate the art of seasoning, transforming the best of nature into an unparalleled sensory experience. Each creation is the result of a meticulous infusion of 100% natural aromas, designed to confer depth and character to every dish.

disponibile/available



10cl

25cl



Arancia/Orange



Tartufo/Truffle



Limone/Lemon



Chili/Chili



Timo/Thyme



Aglio/Garlic



Basilico/Basil



Rosmarino/Rosemary

Puro^o

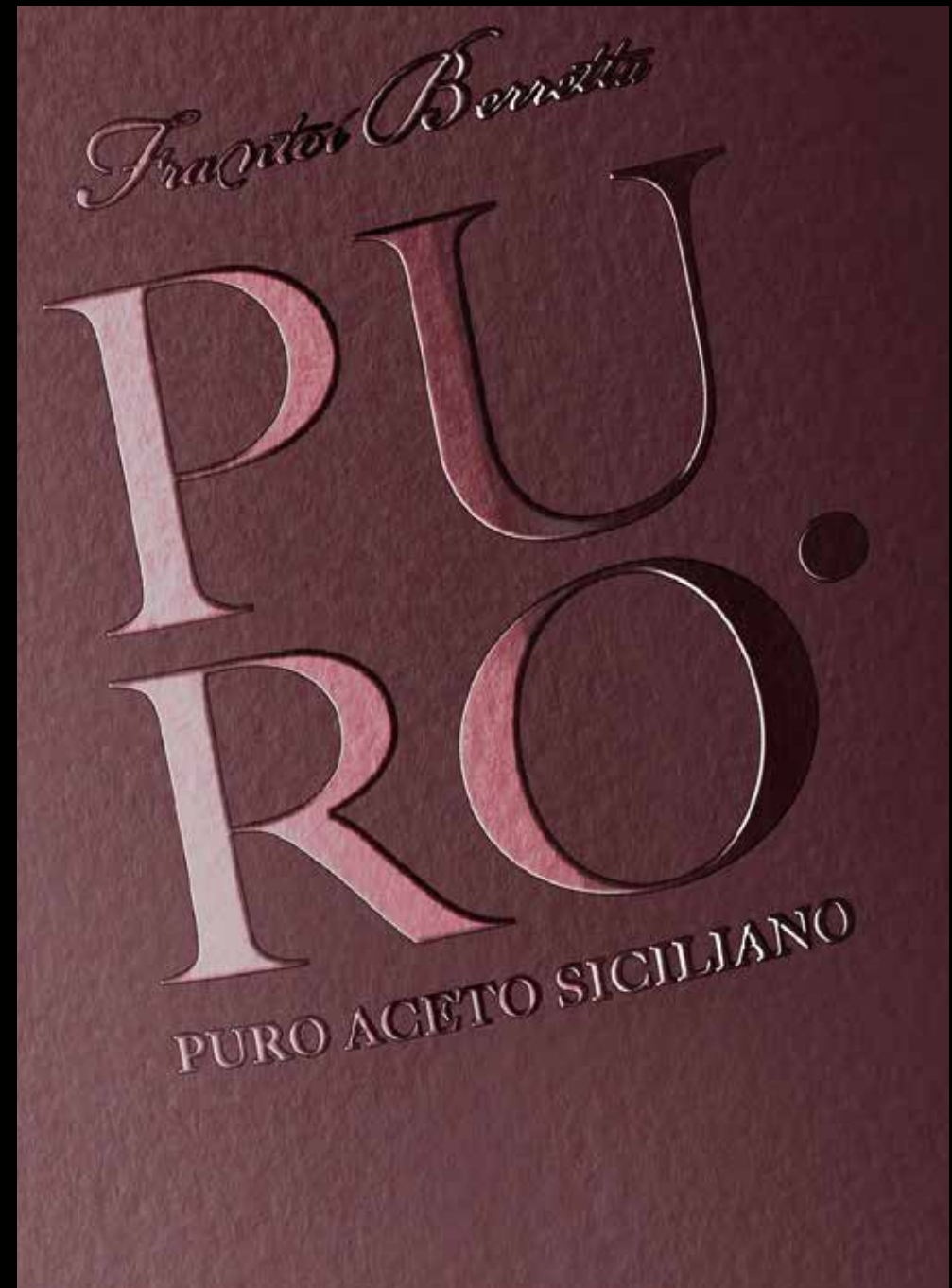
Puro Aceto Siciliano



disponibile/available



25cl



Etichetta privata | **Private label**
Degustazioni | **Oil tasting**
Ristorante | **Restaurant**
Negozio | **Store**
Regali Aziendali | **Gift**
Eventi | **Events**
Visite guidate | **Guided Tours**

www.frantoiberretta.com