

OLEIFICIO



**FRANCESCO COSTA
BRONTE**





Indice

- La nostra Storia
- Sofia Olio D.O.P.
- Edoardo IGP
- Edoardo Riserva
- Oli Agrumati
- Oli Speziati
- Oli alle Erbe Aromatiche
- Don Ciccio - Olio Italiano
- La Cantera - Monocultivar Nocellara Etnea
- Il Poeta - Olio Biologico
- Monellu - Olio Novello
- Gusto e Passione
- Regali
- I nostri Premi



La nostra Storia

Da oltre mezzo secolo, innovazione e sostenibilità.

Francesco Costa, a partire dagli anni '50 insieme al padre Nicola, conduceva una prosperosa attività agricola, coltivando nei propri terreni soprattutto l'ulivo, e molendo nei frantoi dell'epoca.

Nel 1969, con l'aiuto della moglie, fonda il primo frantoio all'interno del paese in Via Santa Caterina, prendendo in locazione un piccolo locale e montando attrezzature olearie di tipo tradizionale (Presse). L'azienda si occupava soltanto di molire le olive dei produttori, e quindi solo ed esclusivamente conto terzi.

1969



A circa 10 anni, Gaetano, affascinato da questo lavoro, si recava al frantoio per aiutare i genitori al raggiungimento della maggiore età si dedica alla passione frantoiana.

Riusciva ad assaggiare oli e percepire in maniera anche se superficiale pregi e difetti, che poi ha intensificato, con vari corsi di assaggio, ottenendo anche attestati per l'idoneità fisiologica dell'assaggio degli oli di oliva vergini.

1982



Nel 1989 il frantoio, viene trasferito nella periferia di Bronte, munito di magazzini propri e attrezzature all'avanguardia, per ottenere un'alta capacità di produzione, e quindi molire le olive nella stessa giornata della raccolta, e soprattutto per ottenere oli di alta qualità. Consecutivamente l'azienda ottiene l'autorizzazione ad imbottigliare oli a marchio proprio, realizzando quello che era il sogno di famiglia.

1989



OLEIFICIO COSTA BRONTE

Nel 2007 Francesco Costa cede l'attività al figlio Gaetano, che, con immenso piacere, lascia il marchio del frantoio "Francesco Costa", e con molto amore lo dedica al suo primogenito, che prende il nome dal nonno. Dopo un'intensa ed adeguata ricerca, Gaetano avvia l'imbottigliamento dell'olio D.O.P. MONTE ETNA, a marchio Sofia, rendendola responsabile a garantire il nostro olio di punta.

L'Oleificio Costa, ditta individuale, da oltre 40 anni di attività frantoiana, ha fidelizzato una vasta clientela di produttori, che conferiscono sia olive per la vendita al frantoio, sia per la molitura a conto proprio.

Grazie ai suoi numerosi premi raggiunti ed agli standard qualitativi molto alti, seguiti da un packaging elegante, oggi è un'affermata realtà del settore oleario dei paesi etnei.

Nel corso degli anni, l'azienda ha ampliato il proprio mercato, diventando una presenza consolidata sul territorio nazionale e internazionale, con una vasta gamma di oli a marchio proprio che sono diventati noti per la loro qualità eccezionale.

L'azienda ha inoltre continuato a mantenere un forte legame con la propria comunità locale, attraverso iniziative di sostenibilità e responsabilità sociale, contribuendo alla creazione di posti di lavoro e alla crescita economica della zona.

2007



2013



2023



Sofia - Olio D.O.P.

Monte Etna

L'olio extravergine di oliva Sofia D.O.P. viene prodotto con olive provenienti dalle pendici del Monte Etna, una delle zone più pregiate per la coltivazione dell'olivo in Italia. Questo olio è il nostro prodotto di punta, grazie alla sua eccellente qualità e al suo gusto unico e inconfondibile.

Le olive utilizzate per produrre Sofia D.O.P. sono della varietà nocellara etnea al 90%, e minoranze di biancolilla o moresca.

La lavorazione delle olive avviene con tecniche tradizionali e con l'utilizzo di macchinari all'avanguardia, in modo da preservare al meglio tutte le proprietà organolettiche dell'olio. Il risultato è un prodotto di altissima qualità, con un basso contenuto di acidità e un gusto equilibrato e armonioso.

Sofia D.O.P. è il frutto dell'esperienza acquisita negli anni nella lavorazione dell'olivo e della passione che abbiamo per questo prezioso prodotto.

Fruttato, fresco, con sentore spiccato di carciofo ed erbe aromatiche, sapore equilibrato con leggera sensazione di amaro e piccante.

Ideale per condire a crudo pesce e frutti di mare, insalate verdi, carni bianche. Sui primi piatti ancora fumanti ricorda il profumo di olive appena raccolte.

La confezione disponibile è una bottiglia da 100 ml, 250 ml o 500 ml.



Edoardo IGP

Monocultivar nocellara Etnea

"Edoardo IGP Sicilia" è un olio extravergine di oliva, prodotto utilizzando la Nocellara Etnea. Queste olive sono coltivate nelle pendici dell'Etna, in terreni di tipo vulcanico o medio impasto, ad altitudini comprese tra i 400 e i 900 metri sul livello del mare.

La raccolta delle olive viene effettuata manualmente o con macchine agevolatrici quando le olive verdi. La molitura avviene entro 12 ore dalla raccolta, utilizzando un sistema di estrazione con impianti tecnologicamente avanzati. L'olio viene estratto rigorosamente a freddo con una temperatura che non supera i 27°C e viene conservato in silos di acciaio inox a temperatura controllata tra i 12°C e i 18°C.

"Edoardo IGP Sicilia" è caratterizzato da un fruttato medio con una sensazione di erba appena fresca e un sentore di carciofo. Colore giallo oro con riflessi verdi e un sapore fruttato leggero di amaro e piccante. Questo olio extravergine di oliva è indicato per condire a crudo legumi, arrostiti, formaggi e nei piatti ancora fumanti e ricorda il sapore delle olive appena raccolte.

Si abbina bene al crudo sul grande panorama della cucina mediterranea.

La confezione disponibile è una bottiglia da 500 ml o in latta da 3 lt e 5 lt.





EDUARDO
RISERVA

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
ITALIANO
ESTRATTO A FREDDO

16.9 FL. OZ. ml 500 e

EDUARDO
RISERVA

EDUARDO
RISERVA

Edoardo Riserva

Dalle prime olive dell'annata

"Edoardo Riserva" è un olio extravergine di oliva, prodotto dalle cultivar Nocellara, biancolilla o moresca. Queste olive sono coltivate nel territorio siciliano, in terreni di tipo vulcanico o medio impasto, ad altitudini comprese dal livello del mare a oltre i 1000mt di altezza sulle pendici dell'etna.

Vengono raccolte manualmente o con macchine agevolatrici molto verdi raccolte un mese prima.

La molitura avviene entro 6 ore dalla raccolta, utilizzando un sistema di estrazione con impianti tecnologicamente avanzati. L'olio viene estratto rigorosamente a freddo con una temperatura che non supera i 27°C e viene conservato in silos di acciaio inox a temperatura controllata tra i 12°C e i 18°C.

Fruttato, fresco con sentori spiccati di erbe fresche e aromatiche richiama il pomodoro verde. Sapore equilibrato con intensa sensazione di astrigenza e pungenza, ideale a crudo su verdure cotte e grigliate, legumi, formaggi e carni rosse.

La confezione disponibile è una bottiglia da 100 ml, 500 ml o in latta da 3 lt e 5 lt.





Oli Agrumati

La nostra linea di oli "Agrumati" composta da tre varianti, olio al mandarino, limone e arancia, caratterizzati dal gusto autentico degli agrumi freschi di sicilia, che vengono prodotti dalla molitura congiunta di olive e agrumi in frantoio.

**IL NOSTRO PATTO
CON LA NATURA**

senza l'utilizzo di essenze o aromi vari.



Arancia di Sicilia:

Dona un sapore leggermente acidulo che ricorda le arance fresche appena raccolte.

Mandarino di Sicilia:

Frutto prezioso ricco di virtù salutari, dona al nostro olio un odore tipico del profumato mandarino siciliano.

Limone di Sicilia:

Odore e sapore dei nostri preziosi limoni freschi appena raccolti. Gusto leggermente amaro e piccante.

I nostri oli agrumati sono disponibili in formato da 0,25 cl e 0,10 cl, per soddisfare ogni esigenza e per accompagnare i vostri piatti preferiti con un tocco di agrumi genuini e gustosi. Scegli la nostra linea di olio "Agrumati" per arricchire i tuoi piatti con un'esplosione di sapore e freschezza che conquisterà il tuo palato.



Oli Speziati

La nostra linea di olio extravergine d'oliva "Speziati" è la scelta perfetta per gli amanti dei sapori intensi e caratteristici. Composta da quattro varianti di olio extravergine d'oliva arricchite con deliziose spezie.



Il primo è l'olio extravergine d'oliva con Cipolla dolce di Sicilia, che è caratterizzato da un aroma dolce e delicato di cipolla, che si sposa perfettamente con una vasta gamma di piatti. Questo olio è ottimo per insaporire zuppe, verdure grigliate, carni bianche e formaggi freschi.

Il secondo è l'olio extravergine d'oliva all'Aglio, che ha un sapore intenso e aromatico di aglio, perfetto per condire pasta, pizza, pane tostato e patate. Questo olio è anche ottimo per marinare carne e pesce.

Il terzo è l'olio extravergine d'oliva all'Aglio e Peperoncino, che combina l'aroma intenso dell'aglio con il piccante del peperoncino. Questo olio è ideale per aggiungere un po' di pepe ai tuoi piatti preferiti, come pasta aglio e olio, bruschette, insalate e zuppe.

Infine, l'olio extravergine d'oliva al Peperoncino è un condimento piccante e saporito che darà un tocco di calore ai tuoi piatti preferiti. Questo olio è perfetto per aggiungere un tocco piccante alle tue pizze, insalate, antipasti, pasta e carne.

La nostra linea di oli speziati sono disponibili in formato da 0,25 cl e 0,10 cl, per soddisfare ogni esigenza e per accompagnare i vostri piatti preferiti con un tocco di spezie genuine e gustose. Scegli la nostra linea di olio "Speziati" per arricchire i tuoi piatti con un'esplosione di sapore e aromi che conquisterà il tuo palato.



OLEIFICIO
FRANCESCO COSTA
BRONTE

CONDIMENTO
AL BASTILICO
A BASE DI
OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA



*Basilico
di Sicilia*

MADE IN ITALY



OLEIFICIO

FRANCESCO COSTA
BRONTE

CONDIMENTO
AL PREZZEMOLO
A BASE DI
OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA



*Prezzemolo
di Sicilia*

MADE IN ITALY



OLEIFICIO

FRANCESCO COSTA
BRONTE

CONDIMENTO
AL ROSMARINO
A BASE DI
OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA



*Rosmarino
di Sicilia*

MADE IN ITALY



OLEIFICIO

FRANCESCO COSTA
BRONTE

CONDIMENTO
ALL'ORIGANO
A BASE DI
OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA



*Origano
di Sicilia*

MADE IN ITALY



Oli alle Erbe Aromatiche

La linea di olio "Erbe aromatiche" è composta da quattro varianti di olio extravergine d'oliva con quattro diverse erbe aromatiche: rosmarino, origano, prezzemolo e basilico.



L'olio extravergine d'oliva al rosmarino ha un aroma intenso e leggermente pungente, con note di erbe mediterranee. È ideale per condire carni alla griglia, patate arrosto e verdure alla griglia.

L'olio extravergine d'oliva all'origano ha un sapore leggermente piccante, con note di agrumi e un aroma intenso. È ideale per condire pizze, pasta, insalate e verdure invernali.

L'olio extravergine d'oliva al prezzemolo ha un sapore delicato e fresco, con note erbacee. È ideale per condire pesce, insalate fresche e verdure bollite.

L'olio extravergine d'oliva al basilico ha un sapore intenso e speziato. È ideale per condire insalate, pomodori freschi e pasta alla carbonara.

Tutti questi oli sono perfetti per arricchire i tuoi piatti con una nota di freschezza e aromi mediterranei, aggiungendo un tocco di gusto in più.

I nostri oli alle Erbe Aromatiche sono disponibili in formato da 0,25 cl e 0,10 cl, per soddisfare ogni esigenza e per accompagnare i vostri piatti preferiti con un tocco di erbe aromatiche genuine e gustose come rosmarino, origano, prezzemolo e basilico. Scegli la nostra linea di olio "Erbe Aromatiche" per arricchire i tuoi piatti con un'esplosione di sapore e freschezza che conquisterà il tuo palato.

Don Ciccio

Olio Italiano

"Don Ciccio" è un olio extravergine di oliva, prodotto da un blend di olive siciliane,

La raccolta delle olive viene effettuata manualmente o con macchine agevolatrici quando le olive hanno raggiunto una media o avanzata maturazione, per ottenere un prodotto del sapore più delicato. La molitura avviene entro 12 ore dalla raccolta, utilizzando un sistema di estrazione con impianti tecnologicamente avanzati. L'olio viene estratto rigorosamente a freddo, con una temperatura che non supera i 27°C, e viene conservato in silos di acciaio inox a temperatura controllata tra i 12°C e i 18°C.

"Don Ciccio" è caratterizzato da un fruttato leggero con una sensazione di erba fresca appena falciata. Colore giallo oro, con riflessi verdi e un sapore fruttato con sensazione leggera di amaro e piccante. Questo olio extravergine di oliva è indicato per condire al crudo insalate verdi, primi piatti, carni bianche e pesce.

Si abbina bene al crudo sul grande panorama della cucina mediterranea.

La confezione disponibile è una bottiglia da 1 lt o in latta da 3 lt o 5 lt.



La Cantera

Monocultivar

"La Cantera" è un olio extravergine di oliva, prodotto utilizzando la Nocellara Etnea. Queste olive sono coltivate nelle pendici dell'Etna, nella valle dell'Alcantara e nella valle del Simeto, in terreni di tipo vulcanico o medio impasto, ad altitudini comprese tra i 400 e i 900 metri sul livello del mare.

La raccolta delle olive viene effettuata manualmente o con macchine agevolatrici quando le olive hanno raggiunto lo stato di invaiatura. La molitura avviene entro 12 ore dalla raccolta, utilizzando un sistema di estrazione con impianti tecnologicamente avanzati. L'olio viene estratto rigorosamente a freddo, con una temperatura che non supera i 27°C, e viene conservato in silos di acciaio inox a temperatura controllata tra i 12°C e i 18°C.

"La Cantera" è caratterizzato da un fruttato leggero con una sensazione di erba appena falciata e un sentore di carciofo. Colore giallo oro con riflessi verdi e un sapore fruttato leggero di amaro e piccante. Questo olio extravergine di oliva è indicato per condire al crudo insalate verdi, primi piatti, carni bianche e pesce.

Si abbina bene al crudo sul grande panorama della cucina mediterranea.

La confezione disponibile è una bottiglia da 250 ml, 500 ml e 750 ml o in latta da 3 o 5 lt.



Il Poeta

Agricoltura Biologica

"Il Poeta" è un olio extravergine di oliva biologico prodotto nella zona delle pendici dell'Etna, valle dell'Alcantara e valle del Simeto in Sicilia. Le olive utilizzate per la produzione dell'olio sono della varietà Nocellara etnea biancolilla e o moresca e provengono da uliveti situati a un'altitudine compresa tra i 400 e i 900 metri sul livello del mare.

La raccolta delle olive avviene manualmente o con l'ausilio di macchine agevolatrici e viene effettuata quando le olive sono in stato di invaiatura. La molitura avviene entro 12 ore dalla raccolta, utilizzando un sistema di estrazione con impianti tecnologicamente avanzati. L'estrazione dell'olio avviene rigorosamente a freddo, con una temperatura che non supera i 27°C per preservare le proprietà organolettiche dell'olio.

L'olio extravergine di oliva "Il Poeta" viene conservato in silos di acciaio inox con sistemi di azoto per singola cisterna in ambienti bui e a temperatura controllata tutto l'anno tra 12°e 18°C. L'acidità espressa in acido oleico dell'olio varia tra lo 0,10 e lo 0,35, il che indica una qualità elevata.

"Il Poeta" presenta un colore giallo oro con riflessi verdi, un odore fruttato medio con sensazione di erba appena falciata e un sapore fruttato medio di amaro e piccante con retrogusto di carciofo.

La confezione disponibile è una bottiglia da 500 ml o in latta da 1 lt.



Monellu

Olio Novello

Il nostro olio Novello extravergine di oliva, che si chiama "monellu", è un olio di alta qualità con molte caratteristiche uniche. È prodotto da una blend di cultivar di olive tra cui la nocellara etnea, la biancolilla, la cerasuola, la carolea e la catanese.

Queste olive vengono raccolte a mano o con l'ausilio di macchine agevolatrici, la molitura avviene entro 12 ore dalla raccolta, utilizzando un sistema di estrazione con impianti tecnologicamente avanzati.

Il nostro olio Novello è caratterizzato da un odore persistente di oliva fresca, con un fruttato aromatico che ricorda le olive appena raccolte e appena molite. Ha un colore giallo oro con riflessi verdi e una grande densità. Il nostro olio Novello ha un'acidità espressa in acido oleico che va dal 0,25 al 0,45 max.

Il nostro olio Novello extravergine di oliva è perfetto da gustare a crudo su tutte le pietanze, grazie al suo sapore fruttato aromatico e alle sue caratteristiche organolettiche uniche.

Disponibile solo in mesi: Ottobre - Novembre - Dicembre.

La confezione disponibile è una bottiglia da 500 ml o in latta da 3 lt e 5 lt.





OLEIFICIO
FRANCESCO COSTA
BRONTE
CONDIMENTO
AL PISTACCHIO
A BASE DI
OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA
Pistacchi
di Sicilia
MADE IN ITALY

OLEIFICIO
FRANCESCO COSTA
BRONTE

OLEIFICIO
FRANCESCO COSTA
BRONTE

Gusto e Passione

Sapori delicati



Olio al Pistacchio

Questo condimento è prodotto utilizzando olio extravergine d'oliva e pistacchi tostati, il che gli conferisce un aroma e un sapore distinti e deliziosi. L'olio ha un colore verde intenso e un sapore molto leggero di nocciola, con note di dolcezza e un retrogusto fresco. Questo olio può essere usato come condimento per insalate, verdure e piatti a base di carne o pesce, per conferire un tocco di eleganza e un sapore unico.

Olio per Pizza

Questo condimento è prodotto utilizzando olio extravergine d'oliva, basilico fresco, peperoncino e origano. L'olio ha un colore verde brillante e un sapore che ricorda il condimento di una pizza italiana, con note di spezie e un retrogusto leggermente piccante. Può essere usato per condire la pasta, le insalate, la carne e le verdure, o anche come base per una salsa per la pizza fatta in casa. L'olio "Pizza" è perfetto per chi ama il sapore della cucina italiana e vuole aggiungere un tocco di autenticità ai propri piatti.

Regali

La nostra confezione di oli offre una selezione di quattro diverse tipologie di olio extravergine d'oliva, perfetti per dare un tocco di sapore e aroma ai tuoi piatti preferiti.

La confezione contiene l'olio extravergine d'oliva Sofia DOP, un olio di alta qualità e dal gusto intenso, insieme a tre condimenti unici al limone, all'arancia e all'origano, tutti a base di olio extravergine d'oliva di alta qualità.

Ogni bottiglietta da 0,25cl è perfetta per una degustazione e per sperimentare i diversi sapori e aromi che i nostri oli possono offrire. La nostra confezione è l'ideale per coloro che amano la cucina e che cercano prodotti di alta qualità per arricchire il loro repertorio culinario. Tutti i nostri oli sono prodotti con ingredienti di alta qualità e il nostro impegno per la qualità garantisce un'esperienza di gusto unica e indimenticabile.



I nostri Premi

Anno 2002

1° Concorso l'Oro dell'Etna
3° Classificato categoria Fruttato Medio "La Cantera"

Anno 2010

Concorso Internazionale AIPO
1° classificato fruttato intenso "Il Poeta"
(da agricoltura biologica)
Concorso internazionale armonia
Diploma di gran menzione fruttato intenso olio "La Cantera"

Anno 2012

Concorso internazionale AIPO d'argento
Diploma di gran menzione fruttato intenso "La Cantera"

Concorso internazionale l'orciolo d'oro
Diploma di gran menzione fruttato medio "Il Poeta" (da agricoltura biologica)

Anno 2013

Concorso internazionale L'Orciolo d'Oro
Distinzione di merito olio extravergine di oliva "La Cantera"

Anno 2014

Concorso internazionale L'Orciolo d'Oro
Distinzione di merito fruttato medio "Il Poeta"
(da agricoltura biologica)

Concorso internazionale L'Orciolo d'Oro
Distinzione di merito fruttato medio "Sofia" D.O.P. Monte Etna

Concorso Internazionale Terra Olivo Gerusalemme
Sofia D.O.P. Monte Etna "Medal prestige gold"

Anno 2015

Premio nazionale L'Oro d'Italia:
Il Poeta da agricoltura biologica: attestato di qualità
Sofia D.O.P. Monte Etna: menzione di qualità

Concorso L'Oro del Mediterraneo:
Sofia D.O.P. Monte Etna menzione di qualità
Il Poeta da agricoltura biologica attestato di qualità

Concorso Oleario Biol
Il Poeta da agricoltura biologica Medal Gold
Concorso Oleario AIPO d'Argento Categoria D.O.P./IGP
2° Classificato Sofia D.O.P. Monte Etna fruttato intenso
(diploma d'onore con punzone d'argento).
Concorso Oleario l'Orciolo d'Oro
Sofia D.O.P. Monte Etna distinzione di merito

Anno 2018

Concorso oleario L'Oro d'Italia Le Gocce d'Oro
3° premio fruttato leggero monocultivar
L' Oro del Mediterraneo le gocce d'oro
3° premio fruttato medio monocultivar
Concorso oleario l'Oro d'Italia
Menzione di qualità fruttato medio olio don ciccio (zu ci)
L'oro del mediterraneo
Menzione di qualità fruttato medio olio don ciccio (zu ci)

Anno 2021

Concorso oleario internazionale AIPO d'argento
Attestato di gran qualità' categoria fruttato leggero Sofia D.O.P. Monte Etna
Olio agrumato al mandarino
Attestato di gran qualità 3 gocce d'oro
Olio agrumato a limone
Attestato di gran qualità 2 gocce d'oro
Olio speziato al peperoncino
Attestato di gran qualità 2 gocce d'oro
Concorso oleario l'Oro d'Italia
Menzione di qualità fruttato medio Sofia D.O.P. Monte Etna
L'Oro del mediterraneo
Menzione di qualità fruttato medio Sofia D.O.P. Monte Etna

Anno 2022

Concorso nazionale Ramoscello d'Oro
Premio speciale A.N.D.M.I.

Anno 2023

Concorso nazionale l'Oro d'Italia
Menzione di qualità olio Il Poeta da agricoltura biologica
Concorso nazionale l'Oro del Mediterraneo
Menzione di qualità olio Il Poeta agricoltura biologica
Il Poeta da agricoltura biologica Medal Gold
Concorso oleario AIPO d'argento categoria D.O.P./IGP
2° classificato Sofia D.O.P. Monte Etna fruttato intenso
(diploma d'onore con punzone d'argento)
Concorso oleario l'Orciolo d'Oro
Sofia D.O.P. Monte etna distinzione di merito

OLEIFICIO COSTA

OLEIFICIO



**FRANCESCO COSTA
BRONTE**

Oleificio Francesco Costa

Via Palermo, 122 95034 Bronte (CT) Sicily - Italy
Telefono: +39 095 693236 - Fax: +39 095 693236
E-mail: info@oleificiocosta.com

www.oleificiocosta.com