



CENTONZE

CATALOGO

SFIZIOSITA' DI SICILIA

oliocentonze.com



OLIO CENTONZE

SFIZIOSITÀ DI SICILIA

Spinti dalla volontà di arricchire la nostra proposta grazie al caloroso incoraggiamento di tanti clienti, abbiamo sviluppato una gamma di prodotti food partendo naturalmente dalle olive da tavola Nocellara del Belice, delle quali siamo produttori di riferimento in Sicilia. Grazie al successo riscosso ci siamo anche voluti spingere nello sviluppo di altri prodotti riemanendo sempre i fornitori dell'ingrediente più importante; appunto le olive. Da queste collaborazioni sono nati prodotti unici come le Olive Nere al Cioccolato Fondente, i Biscotti Piccanti alle Olive ed infine l'Amaro alle Foglie di Ulivo. Per amicizia e stima di alcuni altri produttori e concittadini, grazie all'export che vantiamo in oltre 50 paesi del mondo abbiamo anche sviluppato una nuova linea di prodotti dei quali siamo i garanti e che prima di tutto utilizziamo ed apprezziamo ormai da anni sulla tavola della nostra famiglia.

- Nino Centonze

CENTONZE



OLIO CENTONZE

SFIZIOSITÀ DI SICILIA





CATALOGO **PRODOTTI**

LEGENDA

-  **OLIVE** DA TAVOLA
-  **PASTA** TRADIZIONALE
-  **CONDIMENTI** E ANTIPASTI
-  **PATÉ** DI OLIVE
-  **CREME** SPALMABILI
-  **ACETO** DI VINO
-  **VINI** E LIQUORI
-  **RARITA'** SICILIANE

CENTONZE



OLIO CENTONZE

SFIZIOSITÀ DI SICILIA





OLIVE DA TAVOLA

OLIVE DA TAVOLA “NOCELLARA DEL BELICE”

La **Nocellara del Belice** è l'unica oliva italiana tra le oltre 550 varietà che si distingue per ben due riconoscimenti **D.O.P.**, da olio e da mensa; si caratterizza per l'ottimo rapporto polpa/nocciolo ed un discreto contenuto di zuccheri.

La drupa assomiglia ad una noce e talvolta raggiunge dimensioni molto voluminose, il suo colore è verde intenso e muta in rosso vinoso con il maturare.

La polpa croccante ed il sapore leggermente agrodolce ne fanno una vera e propria regina tra le cultivar da tavola.

Raccolte a mano nei primi di Ottobre e lavorate in giornata seguendo il **Metodo Castelvetro**, che le ha rese famose in tutto il mondo, sono l'aperitivo perfetto!

CENTONZE



OLIO CENTONZE

“NOCELLARA DEL BELICE”



CENTONZE



OLIVE DA TAVOLA

VERDI INTERE IN SALAMOIA



FORMATI:

180g

12pz

340g

12pz

1kg

6pz

CENTONZE



OLIVE DA TAVOLA

VERDI SCHIACCIATE IN SALAMOIA



FORMATI:

180g

12pz

340g

12pz

1kg

6pz

CENTONZE



OLIVE DA TAVOLA

VERDI DENOCCIOLATE IN SALAMOIA



FORMATI:

180g

12pz

340g

12pz

1kg

6pz

CENTONZE



OLIVE DA TAVOLA

NERE INFORMATE IN SALAMOIA



FORMATI:

180g

12pz

340g

12pz

1kg

6pz

CENTONZE



OLIVE DA TAVOLA

VERDI INTERE IN SALAMOIA



FORMATI:

500g
12pz

1kg
6pz

CENTONZE



OLIVE DA TAVOLA

VERDI CONDITE IN OLIO EVO



FORMATI:

200g

40pz

500g

15pz

1kg

10pz

CENTONZE



OLIVE DA TAVOLA

VERDI DENOCCIOLATE IN SALAMOIA



FORMATI:

500g
12pz

1kg
6pz

CENTONZE



OLIVE DA TAVOLA

NERE INFORMATE IN OLIO EVO



FORMATI:

200g

40pz

500g

15pz

1kg

10pz

CENTONZE



OLIVE DA TAVOLA

VERDI INTERE IN SALAMOIA



FORMATI:

500g

15pz

1kg

8pz

5kg

1pz

12kg

1pz

CENTONZE



OLIVE DA TAVOLA

VERDI SCHIACCIATE IN SALAMOIA



FORMATI:

500g

15pz

1kg

8pz

5kg

1pz

12kg

1pz

CENTONZE



OLIVE DA TAVOLA

VERDI DENOCCIOLATE IN SALAMOIA



FORMATI:

500g

15pz

1kg

8pz

5kg

1pz

12kg

1pz

CENTONZE



OLIVE DA TAVOLA

NERE INFORNATE IN SALAMOIA



FORMATI:

500g

15pz

1kg

8pz

5kg

1pz

12kg

1pz



PASTA TRADIZIONALE

BUSIATE E MEZZE MANICHE IN CAMICIA

Le nostre **Busiate** di **Grano Duro Siciliano** e di **Grano Antico Tumminia** vengono prodotte a mano e trafilate al bronzo, ciò la rende ruvide e porose e dunque perfette per mantecarsi con qualsiasi ingrediente.

Il grano viene macinato con lentezza **a pietra** onde evitare di svilire dei suoi preziosi nutrienti la farina ottenuta. Il taglio manuale ed irregolare ne caratterizza la fattura artigianale. La **essiccazione lenta** ed a **bassa temperatura** consente di mantenere inalterate le proprietà nutritive.

Basso contenuto di glutine, **bassissimo indice glicemico** ed una alta digeribilità ne fanno un alimento sano e **naturale**.

La loro tipica forma a spirale veniva ottenuta anticamente utilizzando appunto il "Buso", nient'altro che il classico "ferro da lana" utilizzato dalle massaie per la filatura.

CENTONZE



PASTA TRADIZIONALE

SFIZIOSITÀ DI SICILIA



CENTONZE



PASTA TRADIZIONALE

BUSIATE DI GRANO DURO SICILIANO



FORMATI:

250g

48pz

500g

24pz

CENTONZE



PASTA TRADIZIONALE

BUSIATE DI GRANO ANTICO TUMMINIA



FORMATI:

250g

48pz

500g

24pz

CENTONZE



PASTA TRADIZIONALE

MEZZE MANICHE IN CAMICIA DI GRANO DURO



FORMATI:

500g

18pz

CENTONZE



PASTA TRADIZIONALE

SFIZIOSITÀ DI SICILIA





CONDIMENTI E ANTIPASTI

SUGHI PRONTI ALL'USO E PESTI

I nostri **pesti di Pistacchio ed alla Trapanese** sono condimenti tipici della cucina **siciliana**. Per la preparazione vengono utilizzate le migliori materie prime della nostra terra naturalmente tenute insieme dal nostro **Olio Extra Vergine di Oliva Centonze**. Sono **pronti all'uso**, sia che vogliate esaltare delle fragranti bruschette di **pane caldo** sia che desideriate assaporarli con le nostre **Busiate di Grano Duro**.

La **Caponata di Melanzane** è il capolavoro della cucina siciliana, ne racchiude da sola la storia, la ricchezza, i profumi. Viene preparata **secondo tradizione**, unendo un insieme di ortaggi fritti in **Olio Extra Vergine di Oliva Centonze** a tanti semplici ingredienti che sapientemente dosati ci regalano la Sicilia in bocca.

Il **Sugo alla Norma** è un piatto di **origine catanese**. Questa salsa porta in tavola i sapori e i profumi della Sicilia grazie agli ingredienti rigorosamente selezionati e tenuti insieme dal nostro **Olio Extra Vergine di Oliva Centonze**.

CENTONZE



CONDIMENTI E ANTIPASTI

SUGHI PRONTI ALL'USO E PESTI



CENTONZE



CONDIMENTI E ANTIPASTI

PESTO DI PISTACCHIO



FORMATI:

180g
30pz

CENTONZE



CONDIMENTI E ANTIPASTI

PESTO ALLA TRAPANESE



FORMATI:

280g

24pz

CENTONZE



CONDIMENTI E ANTIPASTI

CAPONATA DI MELANZANE



FORMATI:

280g

24pz

CENTONZE



CONDIMENTI E ANTIPASTI

SUGO ALLA NORMA



FORMATI:

280g

24pz



PATÉ DI OLIVE

PATÉ DI OLIVE NOCELLARA DEL BELICE

Il nostro **paté di olive verdi** è una crema spalmabile già pronta all'uso dal **sapore delicato** di oliva verde.

Il nostro **paté di olive nere** è una crema spalmabile già pronta all'uso dal **sapore deciso** di oliva matura.

I nostri paté sono **ideali per preparare bruschette, crostini e sfiziosi antipasti** ma anche perfetti per insaporire gustosi arrostiti. Sono un concentrato di olive di **Noccellara del Belice** con la sola aggiunta di **Olio Extra Vergine di Oliva Centonze**. Vengono prodotti utilizzando la sola polpa delle olive selezionate e **lavorate entro 24 ore dalla raccolta** che avviene nel mese di Ottobre.

Il nostro **paté di pomodori secchi e olive** è una crema spalmabile già pronta all'uso dal **sapore leggermente acidulo**. Ideale per preparare bruschette, crostini e sfiziosi antipasti. È un concentrato di pomodori essiccati in **modo naturale** e olive di **Noccellara del Belice** con aggiunta di **Olio Extra Vergine di Oliva Centonze**.

CENTONZE



PATÉ DI OLIVE

PATÉ DI POMODORI SECCHI E OLIVE



FORMATI:

180g

12pz

CENTONZE



PATÉ DI OLIVE

PATÉ DI OLIVE NERE



FORMATI:

180g

12pz

CENTONZE



PATÉ DI OLIVE

PATÉ DI OLIVE VERDI



FORMATI:

180g

12pz



CREME SPALMABILI

CREME DOLCI E COMPOSTE

La nostra **Crema di Pistacchio**, è un ingrediente ideale per farcire qualsiasi tipo di dolce **preparato in casa** ma è anche ottima per essere assaporata da sola, o magari spalmata su dei fragranti biscotti.

La nostra **Composta di Arance** si presenta grezza con un colore ed un gusto unici come quello della frutta utilizzata. Viene prodotta con i soli **zuccheri della frutta**

Il nostro **Gelo di Nero d'Avola** può essere utilizzato come antipasto abbinato a tutti i formaggi o come ingrediente per la **preparazione di sfiziosi dessert**. In esso si ritrovano il **sapore ed il profumo del vino** dal quale è stato prodotto.

La produzione delle composte, delle creme da spalmare e delle gelatine è legata al nostro patrimonio di **ricette di famiglia** e da gesti tramandati da generazioni

CENTONZE



CREME SPALMABILI

CREME DOLCI E COMPOSTE



CENTONZE



CREME SPALMABILI

CREMA DI PISTACCHIO



FORMATI:

200g

30pz

CENTONZE



CREME SPALMABILI

GELO DI NERO D'AVOLA



FORMATI:

200g

30pz

CENTONZE



CREME SPALMABILI

COMPOSTA DI ARANCE



FORMATI:

200g

30pz

CENTONZE



CREME SPALMABILI

CREME DOLCI E COMPOSTE





VINI E LIQUORI

VINI AUTOCTONI

Il **Centonze Grillo** si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi dorati, ha un sapore morbido, fragrante, fruttato ed avvolgente con note vanigliate e tannini setosi. Al naso esprime eleganti e nette note di pera matura, albicocca e pesca bianca con sentori di prugna e vaniglia

Il **Centonze Rosato**, si presenta di un colore rosato, ha un sapore avvolgente, sapido e con una fresca acidità, quindi giustamente tannico. Al naso esprime intense note speziate di mora, frutti di bosco e fragola.

Il **Centonze Nero d'Avola**, si presenta di un colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, ha un sapore morbido ma potente con tannini setosi ed un finale fruttato. Al naso esprime intense note fruttate di prugna, ciliegia e mirtillo con sentori di chiodi di garofano, pepe nero e liquirizia.

CENTONZE



VINI E LIQUORI

GRILLO



FORMATI:

0,75L
6pz

CENTONZE



VINI E LIQUORI

NERO D'AVOLA



FORMATI:

0,75L

6pz

CENTONZE



VINI E LIQUORI

ROSATO



FORMATI:

0,75L

6pz



VINI E LIQUORI

INFUSI E ZIBIBBO LIQUOROSO

Il **Centonze Zibibbo** si presenta di un giallo vibrante con riflessi color oro e talvolta dalla tonalità ambrata, ha un sapore corposo e decisamente dolce, **morbido e persistente**. Al naso offre subito un netto profumo con **sentori di mandorla** e fiori d'arancio con predominanza decisa di albicocca. La sua produzione non può essere particolarmente abbondante, **le uve rigorosamente coltivate in Sicilia** vengono raccolte e lasciate a lungo ad appassire.

Da una **vecchia ricetta di famiglia** nascono i nostri **Amaro alle Foglie di Ulivo** e **Amaro alle Bucce di Arancia**. Eccellenti come **digestivo** possono essere bevuti freddi a fine pasto ma per le loro particolari proprietà anche bollenti come un **punch**. Si prestano alla **mixologia** come perfetti ingredienti per la preparazione di **cocktails e drinks**.

Mescolandoli con acqua tonica, ghiaccio ed una fetta di limone preparerete invece una gradevolissima bevanda rinfrescante ottima come aperitivo.

CENTONZE



VINI E LIQUORI

ZIBIBBO



FORMATI:

0,75L

6pz

CENTONZE



VINI E LIQUORI

AMARO ALLE FOGLIE DI ULIVO



FORMATI:

0,50L
8pz

CENTONZE



VINI E LIQUORI

AMARO ALLE BUCCE DI ARANCIA



FORMATI:

0,50L
8pz

CENTONZE



VINI E LIQUORI

AMARO ALLE FOGLIE DI ULIVO



FORMATI:

1L

6pz

CENTONZE



VINI E LIQUORI

AMARO ALLE BUCCE DI ARANCIA



FORMATI:

1L

6pz



ACETO DI VINO

ACETO DI VINO E ZUCCHERO D'UVA

La ricetta del nostro Aceto di Vino e Zucchero d'Uva ha un solo segreto, il tempo.

L'invecchiamento avviene in antiche botti di famiglia utilizzando ingredienti naturali e solo le migliori uve.

Il nostro aceto è un sincero alleato per la salute, senza grassi, poco alcolico e privo di glutine.

Ottenuto con il sistema della fermentazione naturale ha un colore rosso rubino, ed un odore penetrante ma delicato.

Il sapore è morbido ma corposo, per veri estimatori.

CENTONZE



ACETO DI VINO

ACETO DI VINO E ZUCCHERO D'UVA



FORMATI:

0,2L

12pz

CENTONZE



ACETO DI VINO

ACETO DI VINO E ZUCCHERO D'UVA



FORMATI:

0,25L

12pz

1L

12pz

CENTONZE



RARITÀ SICILIANE

ACETO DI VINO E ZUCCHERO D'UVA



FORMATI:

0,25L

12pz



RARITÀ SICILIANE

BISCOTTI, OLIVE AL CIOCCOLATO E MANDORLE

I nostri croccanti e speziati **biscotti piccanti** vengono realizzati con tanto **Olio Extra Vergine di Oliva Centonze** ancora oggi così come veniva fatto dalle suore nei conventi siciliani sin dal 1700. Sono uno perfetto spezza fame da portare con sé ovunque ma anche eccellenti per accompagnare le nostre **Olive Nere Inforate**, i formaggi, i sottoli e tutti i salumi dal sapore delicato.

Le nostre **Olive Nere al Cioccolato Fondente Extra** sono una vera e propria eccellenza. Nate dal desiderio di **raccontare il nostro territorio** (fortemente vocato all'olivicoltura) attraverso il cioccolato, sono il frutto di anni di sperimentazione ed **innovazione**

Le nostre **Mandorle** vengono raccolte tra Agosto e Settembre, vengono essiccate per 3-4 giorni al sole ed una volta asciutte, conservate nei nostri magazzini a temperatura controllata. La **Mandorla Tuono** è meno ricca di olio rispetto ad altre varietà e il suo seme è particolarmente grosso.

CENTONZE



RARITÀ SICILIANE

SFIZIOSITÀ DI SICILIA



CENTONZE



RARITÀ SICILIANE

BISCOTTI PICCANTI ALL'OLIO EVO



FORMATI:

250g

12pz

CENTONZE



RARITÀ SICILIANE

OLIVE NERE AL CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA



FORMATI:

250g

24pz

CENTONZE



RARITÀ SICILIANE

MANDORLE TUONO AL NATURALE 37/38



FORMATI:

500g

12pz

CENTONZE



RARITÀ SICILIANE

MANDORLE TUONO PELATE 37/38



FORMATI:

500g

12pz



ULTIMI RICONOSCIMENTI

PREMI CONSEGUITI



CENTONZE

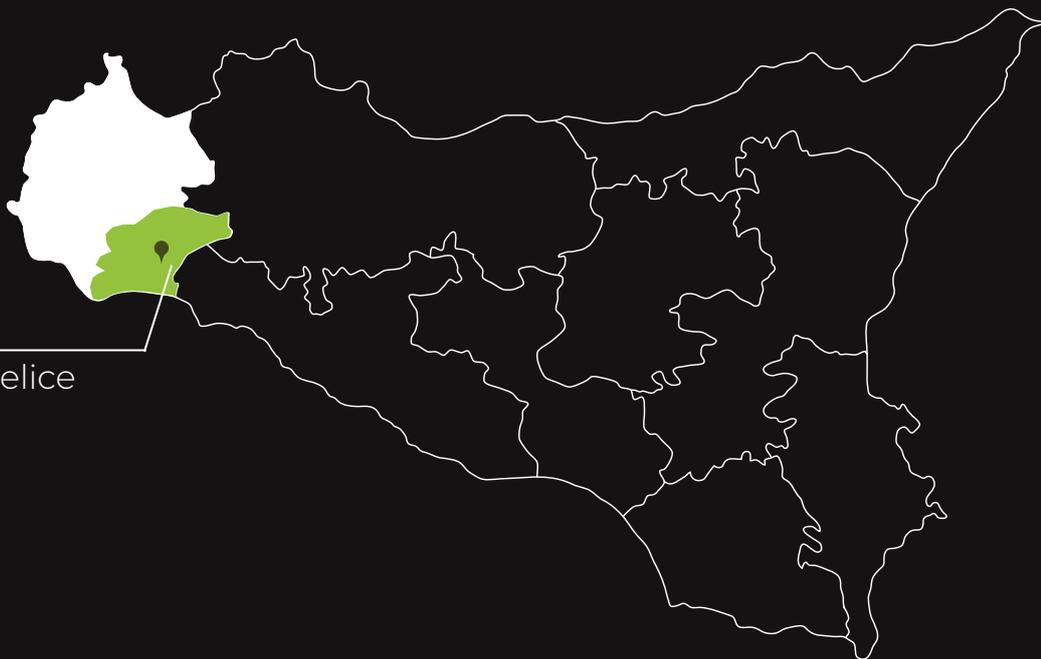


CERTIFICAZIONI

EUROPEE & INTERNAZIONALI



CENTONZE



D.O.P.
Valle del Belice

THE MAKING OF



NIGHT HARVEST



 +39 0924 904231

 oliocentonze.com

 oliocentonze

 commerciale@oliocentonze.com

 casedilatomie.com

 oliocentonze

Azienda Agricola Centonze Antonino
SS115, 103 91022 Castelvetrano TP
P.IVA IT01999370818 | C.FIS CNTNNN69A21F061N
SDI 5W4A8J1 | PEC antoninoandrea.centonze@pec.agritel.it
CCIAA 138399 del 13/02/2001 | FDA: 12745968462