



A sostegno dell'olivicoltura della Sicilia, un ruolo importante viene esercitato dall'**A.P.O.M.** Cooperativa Produttori Olivicoli Messinesi attiva da 40 anni, con più di **4.000 produttori associati** a cui fornisce una serie di servizi quali: **raccolta delle olive, assistenza tecnica, promozione e commercializzazione del prodotto** favorendo l'accesso a nuovi mercati e curando i processi di rintracciabilità, certificazione e protezione qualitativa dei prodotti. Oltre a promuovere pratiche colturali e tecniche di produzione rispettose dell'ambiente, da 20 anni l'**A.P.O.M.** ha rivolto particolare impegno nel settore della **commercializzazione dell'olio dei soci** realizzando a Torrenova, in provincia di Messina, un moderno **stabilimento per lo stoccaggio** dell'olio di oliva con una capacità di oltre 5.000 q.li unitamente ad un **impianto di imbottigliamento** con una potenzialità di 7.000 bottiglie l'ora. Tale attività è indirizzata soprattutto alla **commercializzazione dell'olio extra vergine di oliva biologico.**

L'**A.P.O.M.** ha sviluppato inoltre, con i frantoi più rappresentativi della Sicilia, convenzioni con le quali vengono dettate le norme di lavorazione delle olive.

In support of the olive oil producers in Sicily, an important role is exercised by A.P.O.M. an organization working for 40 years with more than 4000 associate members. A.P.O.M. has particular commitment in the field of marketing of the olive oil of the associated which provide a range of services such as: the harvest of olives, technical assistance, promotion and marketing of the product. Beside the cultivation and production techniques with constant attention to the environment, traceability, certification and protection of quality are the main objectives to facilitate an access to new markets. 20 years ago The A.P.O.M. has realized, in Torrenova, a new modern factory for the storage and bottling of olive oil with a capacity of storage over 5000 q.li and a system for the bottling of 7000 bottles per hour. This activity was particularly addressed to the marketing of organic extra virgin olive oil. A.P.O.M. has made agreements with the most important mills in Sicily and has laid down the rules of the olive processing.

Le peculiari caratteristiche dell'Olio Extra Vergine di Oliva della Sicilia dipendono essenzialmente dal territorio in cui è prodotto, dove incidono favorevolmente sia fattori naturali, quali il clima e le caratteristiche ambientali, sia fattori umani che, combinati insieme, consentono di ottenere un olio di eccellente qualità.

The peculiar characteristics of Extra Virgin Olive Oil of Sicily depend essentially on the territory where the product is favorably affected where both natural factors such as climate and environmental characteristics, and human factors that, combined together, allow to obtain an oil of excellent quality.



Cooperativa Produttori Olivicoli Messinesi

SEDE AMMINISTRATIVA
Via del Vespro, 6 is. 290 - 98122 MESSINA
Tel. +39 090 710617 - Fax +39 090 674794
E-mail: apommessina@fiscali.it
Website: www.apom.it

STABILIMENTO
Via Pietra Roma - 98070 TORRENOVA (ME)
Tel. +39 0941 785882
E-mail: apomtorrenova@fiscali.it



GUSTI D'OLIVO
della Sicilia

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
biologico

GUSTI D'OLIVO

Prodotto controllato e certificato da
ECOGRUPPO Italia S.r.l.
Organismo di controllo autorizzato
dal M.P.A.A.F.
IT BIO 005 cod. Op. n. C344

Apom
SOCIETÀ COOPERATIVA...

GUSTI D'OLIVO

Di colore verde dorato dall'intenso profumo, consistenza corposa, gusto intenso e fruttato con un tocco amaro e piccante tendente al mandorlato, "Gusti d'Olivo" è un Olio Extra Vergine di Oliva di alta qualità certificato da AGROQUALITÀ e da ECOGRUPPO che ne garantisce la produzione biologica.

Prodotto da cultivar della Sicilia che sono la maggiore espressività di questo territorio in cui il clima favorevole e le caratteristiche ambientali incidono favorevolmente ad ottenere un olio di oliva di eccellente qualità:

Santagatese, Ogliarola Messinese, Minuta, Nocellara Messinese, Verdello e Biancolilla.

La raccolta viene eseguita a mano e le olive, giunte al giusto grado di maturazione, sono molite nella stessa giornata di raccolta con moderni sistemi a ciclo continuo.

La conservazione avviene in cisterne di acciaio inox e in locali che mantengono bassa e costante la temperatura al fine di mantenere perfette le caratteristiche organolettiche dell'olio.



Green golden intense aroma, full-bodied texture, intense and fruity taste with a bitter spicy touch tending to almond, "Gusti d'Olivo" is a high quality extra virgin olive oil certified to AGROQUALITÀ and ECOGRUPPO which guarantees organic production.

Produced by Sicilian cultivars, that are the greatest expression of this area, in which the temperate climate and environmental features are necessary to have a high-quality oil:

"Sant'Agatese, Ogliarola Messinese, Minuta, Nocellara Messinese, Verdello and Biancolilla". The harvest is done by hands and olives, having reached the correct level of ripening, are milled with modern systems in a continuous cycle.

The conservation takes place in stainless steel tanks, which maintain the temperature stable and low, to have an oil with perfect organoleptic features.

CARATTERISTICHE CHARACTERISTICS

L'Olio Extra Vergine di Oliva biologico "Gusti d'Olivo", prodotto esclusivamente con olive della Sicilia, ha le seguenti caratteristiche:

The Organic Extra Virgin Olive Oil "Gusti d'Olivo", produced exclusively with olives of Sicily, has the following characteristics:

CHIMICHE/CHEMICAL

Acidità / Acidity	0,3 / 0,5
Perossidi / Peroxides	6,0 meq O ₂ /Kg
Acido Oleico / Oleic Acid	73,33%

PARAMETRO SENSORIALE/SENSORY PARAMETER

Fruttato con mediana maggiore-uguale a 3
Fruity with a median greater than or equal to 3

CONFEZIONI PACKAGING

Bottiglia / Bottle	100 ml
12 bottiglie per cartone / for cardboard	
Bottiglia / Bottle	250 ml
12 bottiglie per cartone / for cardboard	
Bottiglia / Bottle	500 ml
8 bottiglie per cartone / for cardboard	
Bottiglia / Bottle	750 ml
6 bottiglie per cartone / for cardboard	
Latta / Tin	1 / 2,5 / 3 / 5 lt

