

LORENZO N° 1

D.O.P. VALLI TRAPANESI

CERTIFICATO DA AUTORITÀ PUBBLICA DESIGNATA DAL MIPAAF

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA. PRODOTTO ESTRATTO A FREDDO DA OLIVE COLTIVATE E MOLITE IN SICILIA. OLIO D'OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE OTTENUTO DIRETTAMENTE DALLE OLIVE E UNICAMENTE MEDIANTE PROCEDIMENTI MECCANICI. CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO LONTANO DALLA LUCE E DA FONTI DI CALORE. **EXTRA VIRGIN OLIVE OIL** ORGANIC. PRODUCT FROM COLD EXTRACTION OF OLIVES GROWN AND MILLED IN SICILY. SUPERIOR CATEGORY OLIVE OIL OBTAINED DIRECTLY FROM OLIVES AND SOLELY BY MECHANICAL MEANS. STORE CLOSED IN A COOL DRY PLACE, AWAY FROM HEAT SOURCE AND DIRECT SUNLIGHT. **HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA** BIOLOGIQUE. PRODUIT EXTRAIT À FROID À BASE D'OLIVES CULTIVÉES ET PRESSÉES EN SICILE. HUILE D'OLIVE DE CATÉGORIE SUPÉRIEURE OBTENUE DIRECTEMENT DES OLIVES ET UNIQUEMENT PAR DES PROCÉDÉS MÉCANIQUES. À CONSERVER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC À L'ABRI DE LA LUMIÈRE ET DE LA CHALEUR. **NATIVES OLIVENÖL EXTRA** BIOLOGISCH. KALTEXTRAHIERTES OLIVENÖL AUS IN SIZILIEN ANGEBAUTEN UND GEMAHLENE OLIVEN. ERSTE GÜTEKLASSE - DIREKT AUS OLIVEN AUSSCHLIESSLICH MIT MECHANISCHEN VERFAHREN GEWONNEN. AN EINEM KÜHLEN UND TROCKENEN ORT AUFBEWAHREN, FERN VON LICHT UND WÄRMEQUELLEN. **EXTRA OLJFOLIE VAN EERSTE PERSING** BIOLOGISCH. KOUD GEËXTRAHEERDE OLIE VERKREGEN UIT IN SICILIË VERBOUNDE EN VERMALEN OLIVEN. RECHTSTREEKS UIT OLIVEN EN OP MECHANISCHE WIJZE VERKREGEN OLJFOLIE VAN SUPERIEURE KWALITEIT. BEWAREN OP EEN KOELE EN DROGE PLAATS, VERWIJDERD VAN LICHT EN WARMTEBRONNEN.

LORENZO N° 3

D.O.P. VAL DI MAZARA

CERTIFICATO DA ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA. PRODOTTO ESTRATTO A FREDDO DA OLIVE COLTIVATE E MOLITE IN SICILIA. OLIO D'OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE OTTENUTO DIRETTAMENTE DALLE OLIVE E UNICAMENTE MEDIANTE PROCEDIMENTI MECCANICI. CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO LONTANO DALLA LUCE E DA FONTI DI CALORE. **EXTRA VIRGIN OLIVE OIL** ORGANIC. PRODUCT FROM COLD EXTRACTION OF OLIVES GROWN AND MILLED IN SICILY. SUPERIOR CATEGORY OLIVE OIL OBTAINED DIRECTLY FROM OLIVES AND SOLELY BY MECHANICAL MEANS. STORE CLOSED IN A COOL DRY PLACE, AWAY FROM HEAT SOURCE AND DIRECT SUNLIGHT. **HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA** BIOLOGIQUE. PRODUIT EXTRAIT À FROID À BASE D'OLIVES CULTIVÉES ET PRESSÉES EN SICILE. HUILE D'OLIVE DE CATÉGORIE SUPÉRIEURE OBTENUE DIRECTEMENT DES OLIVES ET UNIQUEMENT PAR DES PROCÉDÉS MÉCANIQUES. À CONSERVER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC À L'ABRI DE LA LUMIÈRE ET DE LA CHALEUR. **NATIVES OLIVENÖL EXTRA** BIOLOGISCH. KALTEXTRAHIERTES OLIVENÖL AUS IN SIZILIEN ANGEBAUTEN UND GEMAHLENEN OLIVEN. ERSTE GÜTEKLASSE - DIREKT AUS OLIVEN AUSSCHLIESSLICH MIT MECHANISCHEN VERFAHREN GEWONNEN. AN EINEM KÜHLEN UND TROCKENEN ORT AUFBEWAHREN, FERN VON LICHT UND WÄRMEQUELLEN. **EXTRA OLIJFOLIE VAN EERSTE PERSING** BIOLOGISCH. KOUD GEËXTRAHEERDE OLIE VERKREGEN UIT IN SICILIË VERBOUWDE EN VERMALEN OLIJVEN. RECHTSTREEKS UIT OLIJVEN EN OP MECHANISCHE WIJZE VERKREGEN OLIJFOLIE VAN SUPERIEURE KWALITEIT. BEWAREN OP EEN KOELE EN DROGE PLAATS, VERWIJDERD VAN LICHT EN WARMTEBRONNEN.

LORENZO N° 5

“Dedico a mio figlio Lorenzo questa essenza di olive
in bottiglia con tutto il mio amore”

Manfredi Barbera

“I dedicate this bottled essence of olives to my son,
Lorenzo, with all my love”

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PRODOTTO ESTRATTO A FREDDO DA OLIVE COLTIVATE E MOLITE IN ITALIA. OLIO D'OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE OTTENUTO DIRETTAMENTE DALLE OLIVE E UNICAMENTE MEDIANTE PROCEDIMENTI MECCANICI. CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO LONTANO DALLA LUCE E DA FONTI DI CALORE. **EXTRA VIRGIN OLIVE OIL** PRODUCT FROM COLD EXTRACTION OF OLIVES GROWN AND MILLED IN ITALY. SUPERIOR CATEGORY OLIVE OIL OBTAINED DIRECTLY FROM OLIVES AND SOLELY BY MECHANICAL MEANS. STORE CLOSED IN A COOL DRY PLACE, AWAY FROM HEAT SOURCE AND DIRECT SUNLIGHT. **HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA** PRODUIT EXTRAIT À FROID À BASE D'OLIVES CULTIVÉES ET PRESSÉES EN ITALIE. HUILE D'OLIVE DE CATÉGORIE SUPÉRIEURE OBTENUE DIRECTEMENT DES OLIVES ET UNIQUEMENT PAR DES PROCÉDÉS MÉCANIQUES. À CONSERVER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC À L'ABRI DE LA LUMIÈRE ET DE LA CHALEUR. **NATIVES OLIVENÖL EXTRA** KALTEXTRAHIERTES OLIVENÖL AUS IN ITALIEN ANGEBAUTEN UND GEMAHLENEN OLIVEN. ERSTE GÜTEKLASSE - DIREKT AUS OLIVEN AUSSCHLIESSLICH MIT MECHANISCHEN VERFAHREN GEWONNEN. AN EINEM KÜHLEN UND TROCKENEN ORT AUFBEWAHREN, FERN VON LICHT UND WÄRMEQUELLEN. **EXTRA OLIJFOLIE VAN EERSTE PERSING** KOUD GEËXTRAHEERDE OLIE VAN IN ITALIË VERBOUWDE EN VERMALEN OLIJVEN. RECHTSTREEKS UIT OLIJVEN EN OP MECHANISCHE WIJZE VERKREGEN OLIJFOLIE VAN SUPERIEURE KWALITEIT. BEWAREN OP EEN KOELE EN DROGE PLAATS, VERWIJDERD VAN LICHT EN WARMTEBRONNEN.