COR DI LEONE

STORIE DI PERSONE E DI OLIO BUONO
COME LA NATURA VUOLE

STORIES OF PEOPLE AND GOOD OIL
AS NATURE INTENDED

www.cordileone.it

STORIES OF PEOPLE AND GOOD OIL

Cordileone is: an interweaving of stories, flavors, oil that stands out for its high quality and pleasantness, all things that can be found in Sicilian villages.

Cordileone comes from the story of a trader of pistachios, spices and more, who dreams of changing his life and secretly cultivates his small olive grove. From that of a velvety organic oil that comes from rough hands and the proud look of many small producers.

The one you can read in the eyes of Chiara, who after many years spent abroad, returns to the village of her grandparents and discovers that her life is here. Here, where the rustling of olive branches emits an enveloping sound, near her grandparents' farm, where there is warmth, work and dreams to be realized.

Stories of a territory that winds through the villages and the countryside of Corleone, Bisacquino and Contessa Entellina, of frank people, smiles and the scent of extra virgin olive oil. Where the only one who always has the last word is nature.

STORIE DI PERSONE E DI OLIO BUONO

Cordileone è: un intreccio di storie, di sapori, di olio che si distingue per altissima qualità e piacevolezza, tutte cose che si trovano nei borghi siciliani.

Cordileone nasce dalla storia di un commerciante di pistacchi, spezie e tanto altro, che sogna di cambiare vita e coltiva segretamente il suo piccolo oliveto.

Da quella di un olio biologico vellutato che nasce da mani rugose e dallo sguardo fiero di tanti piccoli produttori.

Quella che si legge negli occhi di Chiara, che dopo tanti anni trascorsi all'estero, torna nel borgo dei suoi nonni e scopre che la sua vita è qui. Qui dove il fruscio dei rami di ulivo emette un suono avvolgente, vicino alla masseria dei nonni, dove c'è calore, lavoro e sogni da realizzare.

Storie di un territorio che si snoda tra i borghi e le campagne di Corleone, Bisacquino e Contessa Entellina, di gente schietta, sorrisi e profumo d'olio extra vergine. Dove l'unica ad avere sempre l'ultima parola, è la natura.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM SICILY

An Eclectic Range with a common trait: Quality.

We produce, respecting the environment and paying attention to quality at all stages of the supply chain, oil, pasta and wine that bring to your table the colors, scents and flavors of the most authentic and innovative Sicily.

The result is a line of Oils that comes from varied cultivars, a range of pasta made with 100% Sicilian wheat from our fields, a niche production of monovarietal wines Doc and IGP.

TERRITORY, SUPLY CHAIN, QUALITY.

OLIO EXTRA VERGINE DI SICILIA

Una Gamma Eclettica con un tratto comune:

La qualità.

Produciamo, nel rispetto dell'ambiente e con l'attenzione rivolta alla qualità in tutte le fasi della filiera, olio pasta e vino che portano sulla tua tavola colori, profumi e sapori della Sicilia più autentica e innovativa.

Il risultato è una linea di Oli che nasce da cultivar variegate, una gamma di pasta fatta con grano 100% siciliano dei nostri campi, una produzione di nicchia di vini monovarietali Doc e IGP.

TERRITORIO, FILIERA QUALITÀ

COR DI LEONE
CONDIMENTO AROMATIZZATO
A BASE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
LIMONE
FLAVORED DRESSING
0,25L
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
CUORDIOLIO
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
0,5L
AL PEPERONCINO
ITALIANO
LIMONE E ORIGANO
NOCELLARA

OUR EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

An excellent extra virgin olive oil, obtained from the valuable autochthonous varieties, Biancolilla, Nocellara and Giarraffa. Selected and processed according to the classic method of cold pressing. The result is an evo oil 100% Sicilian, with an extraordinary scent and incomparable organoleptic characteristics.

What make us special? The microclimate of the area between Corleone and Bisacquino contributes to the creation of an oil of the highest quality: Cordileone.

The area is in fact characterized by strong temperature changes that affect the chemical properties, sensory and level of antioxidants in oils. In the Sicilian hinterland the plants, during the summer, are subjected to considerable thermal stress producing oils with medium-intense fruity and high levels of bitterness and pungency; these are sensory characteristics that denote high quality whose properties are related to the valuable heritage of native varieties of olives Biancolilla, Nocellara del Belice, Nocellara.

IL NOSTRO OLIO

Un'eccellente extra vergine di oliva, ottenuto dalle pregiate varietà autoctone, Biancolilla, Nocellara e Giarraffa. Selezionate e lavorate secondo il metodo classico della spremitura a freddo. Nasce così un olio evo 100% siciliano, dal profumo straordinario e dalle incomparabili caratteristiche organolettiche.

Cosa ci rende speciali? Il microclima della zone tra Corleone e Bisacquino contribuisce alla creazione di un olio di altissima qualità: Cordileone.

L'area è infatti contraddistinta da forti escursioni termiche che incidono sulle proprietà chimiche, sensoriali e sul livello degli antiossidanti degli oli.

Nell'entroterra siciliano le piante, durante il periodo estivo, sono sottoposte ad un ingente stress termico producendo oli dal fruttato medio-intenso e con elevati livelli di amaro e piccante; si tratta di caratteri sensoriali che denotano elevata qualità le cui proprietà sono connesse al prezioso patrimonio delle varietà autoctone delle olive Biancolilla, Nocellara del Belice, Nocellara

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
VAL DI MAZARA P.D.O.

Intense fruity. A 100% Sicilian oil that appeals to all the senses: COLOR yellow-gold with intense green nuances, SMELL of fruits with hints of almond, TASTE fruity and velvety with a sweet aftertaste.

The recognition of Extra Virgin Olive Oil PDO is given only to the best oils, which must meet two conditions: the exclusive origin from an area and the observance of a meticulous specification that ensures quality.

The area of the DOP Val di Mazara is between Palermo and Agrigento, the three native cultivars that can compete to produce it and that you will bring on your table are Biancolilla, Cerasuola and Nocellara.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
VAL DI MAZARA D.O.P.

Fruttato intenso. Un olio 100% siciliano che chiama a raccolta tutti i sensi: COLORE giallo-oro con nuance verde intenso, ODORE di frutti con note di mandorla, SAPORE fruttato e vellutato con un retrogusto dolce.

Il riconoscimento di Extra Vergine di Oliva DOP viene dato solo agli oli migliori, che devono rispettare due condizioni: la provenienza esclusiva da un'area e l'osservanza di un meticoloso disciplinare che ne assicura la qualità.

L'area della DOP Val di Mazara è compresa tra Palermo e Agrigento, le tre cultivar autoctone che possono concorrere a produrlo e che porterete sulla vostra tavola sono Biancolilla, Cerasuola e Nocellara.

Formati: 250ml - 500ml - 750ml - 1lt

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL NOCELLARA DEL BELÌCE

Medium fruity. In our Nocellara there is the identity of the territory. An evo oil 100% Sicilian, with an extraordinary aroma and incomparable organoleptic characteristics.

A valuable cultivar, discovered by the Greek colonists of Selinunte. The olive Nocellara, gives life to a medium intense fruity, elegant and balanced. Intense green color, fruity aroma of freshly picked olives, herbaceous tone, hints of tomato and artichoke, almond aftertaste with bitter and spicy sensations.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA NOCELLARA DEL BELÌCE

Fruttato medio. Nel nostro Nocellara c'è l'identità del territorio. Un olio evo 100% siciliano, dal profumo straordinario e dalle incomparabili caratteristiche organolettiche.

Una cultivar pregiata, scoperta dai coloni greci di Selinunte. L'oliva Nocellara, da vita un fruttato medio intenso, elegante ed equlibrato. Colore verde intenso, profumo di fruttato d'oliva appena raccolta, tono erbaceo, sentori di pomodoro e carciofo, retrogusto di mandorla con sensazioni di amaro e piccante.

Formati: 250ml - 500ml - 750ml - 1lt

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL ORGANIC

Extremely balanced, it is suitable for short cooking, excellent to be enjoyed raw.

Organic is the answer to the growing demand for health.

Vitamin D, present in extra virgin olive oil, plays an important role in increasing the defenses of the immune system. Cordileone Bio is simply as nature intended, a 100% chemical free oil, extraordinarily tasty and fragrant.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Estremamente equilibrato, è adatto a cotture brevi, ottimo da gustare in crudo.

Il Bio è la risposta alla crescente domanda di salute.

La vitamina D, presente nell'olio extravergine di Oliva, svolge una importante funzione per aumentare le difese del sistema immunitario. Cordileone Bio è semplicemente come natura vuole, un'olio 100% chemical free, straordinariamente gustoso e profumato.

Formati: 250ml - 500ml - 750ml - 1lt - 5lt

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 100% ITALIAN

A balanced extra virgin olive oil with a medium taste. It comes from 100% Italian olives, selected and processed with care.

It is perfectly balanced and harmonious, with pleasant notes of freshness that recall the scent of grass.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

Un'extravergine equilibrato dal gusto medio. Proviene da olive 100% Italiane, selezionate e lavorate con cura.

Risulta perfettamente equilibrato ed armonioso, con gradevoli note di freschezza che richiamano il profumo dell'erba.

Formati: 250ml - 500ml - 750ml - 1lt - 5lt

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CUORDIOLIO

A delicate oil, ideal for all those who love cooking with a light taste. Suitable for delicate and short cooking

Color: Bright green of medium density

Smell: Scent of ripe olive

Taste: Slightly fruity

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CUORDIOLIO

Un Olio delicato, ideale per tutti coloro che amano la cucina dal gusto leggero. Indicato per cotture delicate e brevi

Colore: Verde brillante di media densità

Odore: Profumo di oliva matura

Sapore: Leggermente fruttato

Formati: 250ml - 500ml - 750ml - 1lt - 5lt

CORDILEONE FLAVORED SEASONINGS

Valorizza i tuoi piatti con un tocco in più. I Condimenti Cordileone, rigorosamente a base di olio extravergine di oliva ottenuto dalla spremitura di olive selezionate, sono arricchiti con spezie e aromi mediterranei. Limone, peperoncino, origano. Un dressing che porta sulla tua tavola i profumi della Sicilia più autentica. Esaltano, senza coprirne i sapori, le ricette della tradizione italiana e diventano lo spuntino più gustoso e sfizioso fuori pasto, su una fragrante bruschetta di pane.

I CONDIMENTI AROMATIZZATI CORDILEONE

Enhance your dishes with an extra touch. Cordileone condiments, strictly based on extra virgin olive oil obtained from the pressing of selected olives, are enriched with Mediterranean spices and aromas. Lemon, chili pepper, oregano. A dressing that brings to your table the scents of the most authentic Sicily. Enhance, without covering the flavors, the recipes of the Italian tradition and become the most delicious and delicious snack after a meal, on a fragrant bruschetta bread.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
COR DI LEONE
CUORDIOLIO
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
5L
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
COR DI LEONE
BIO
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
5L
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
COR DI LEONE
ITALIANO
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
5L

COR DI LEONE

STORIE DI PERSONE E DI OLIO BUONO
COME LA NATURA VUOLE

STORIES OF PEOPLE AND GOOD OIL
AS NATURE INTENDED

www.cordileone.it

info@cordileone.it
Instagram/Facebook @cordileonesicilia