





INSULA
TERRA

TRA LE COLLINE ASSOLATE DELLA
SICILIA, COLTIVIAMO CON DEDIZIONE
I NOSTRI ULIVETI. QUI, DOVE LA
NATURA REGALA PROFUMI E LUCE
UNICI, NASCE UN OLIO CHE
RACCHIUDE GUSTO, TRADIZIONE
E PUREZZA.

chi siamo.



INSULA
TERRA

NEL CUORE DELLE VALLI TRAPANESE PRODUCIAMO CON AMORE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI QUALITÀ SUPERIORE



Da oltre trent'anni coltiviamo
la nostra terra con passione,
unendo tradizione e innovazione
per offrire prodotti autentici,
genuini e sostenibili.

Seguiamo con cura e attenzione
ogni fase della produzione:
dalla coltivazione dei campi alla
raccolta delle olive; dalla
molinatura al confezionamento
del nostro Olio EVO superiore.



le nostre
coltivare.



INSULA
TERRA

CERASUOLA

Cultivar tradizionale siciliana; produce un olio dal colore verde intenso, sapore fruttato, e con note decise di carciofo e spezie, amaro e piccante intensi e un colore verde brillante.

NOCELLARA

Cultivar autoctona siciliana con frutti grandi e dalla forma sferica; offre un gusto intenso e aromatico, con note di pomodoro, una marcata sensazione di piccante e un colore verde dorato.



BIANCOLILLA

Varietà vigorosa, autofertile, che produce un olio fruttato e delicato; dona note floreali e di erba fresca, amaro e piccante leggeri e un colore più tendente al giallo paglierino.



la nostra
qualità.



INSULA
TERRA

- ◎ I nostri ulivi affondano le radici in un terreno calcareo a 600 m. d'altitudine
 - ◎ Olive raccolte esclusivamente mediante l'ausilio di mezzi meccanici
- ◎ Grado di maturazione olive "erbaceo"
 - ◎ Olive molite mediante impianti a ciclo continuo a temperatura controllata ed entro 12 ore dalla raccolta
- ◎ Periodo di raccolta dal 5 al 20 ottobre 2025
 - ◎ Resa media 14% di olio
- ◎ Olio filtrato e stoccato in silos di acciaio
 - ◎ Acido oleico 0,18% - Polifenoli 302 mg/kg
Perossidi 4,4 meq O₂/kg



i nostri
prodotti.



100ml



500ml





CONTATTI

Alessandro
tel: +39 3881114282

Pasquale
tel: +39 3387705100

info@insulaterra.com
insulaterra.com



Spediamo in Italia
e in Europa entro
24 ore dall'ordine