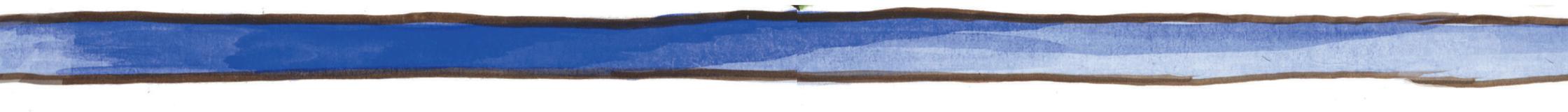


Cutraro
OPIFICIO ARTIGIANALE



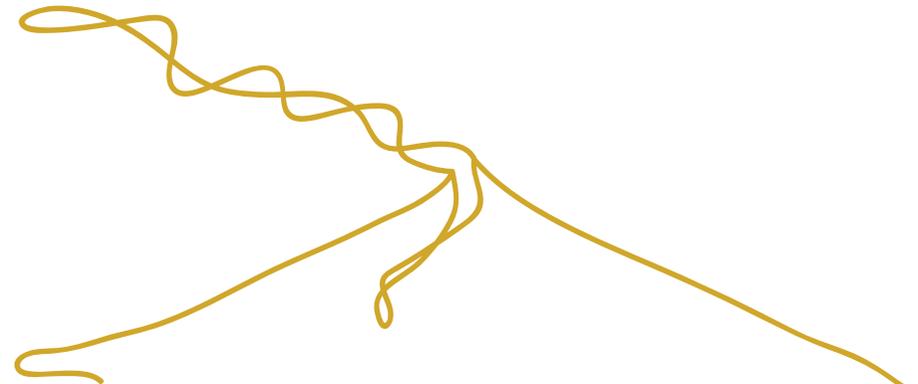


CHI SIAMO

Opificio Cutraro è un'azienda a gestione familiare fondata nel 1985 da Maurizio Cutraro. Siamo situati a Maletto, un piccolo paese ai piedi dell'Etna nel versante nord-orientale.

La nostra azienda si basa sui principi fondamentali della qualità e dell'artigianalità dei nostri prodotti e la qualità delle nostre materie prime.

Il nostro sistema di trasformazione va "dall'albero alla bottiglia". Tutti i nostri prodotti sono a chilometro zero, lavorati in un unico ambiente, tutto a mano come si usava in passato per garantire l'artigianalità e la qualità.

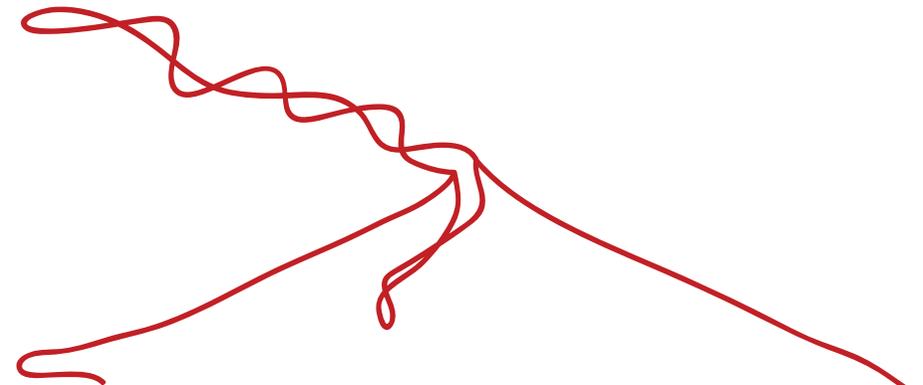




DALL'ALBERO ALLA BOTTIGLIA

Il territorio di Maletto è caratterizzato dal terreno sciaroso formato da lave raffreddate dopo migliaia di anni di attività eruttiva dell'Etna.

In questo speciale terreno ogni frutto prende proprietà e sapori unici e speciali. La nostra azienda valorizza la bellezza e la particolarità di questo territorio attraverso la produzione dei nostri prodotti, tutti a chilometro zero e con lavorazione artigianale.

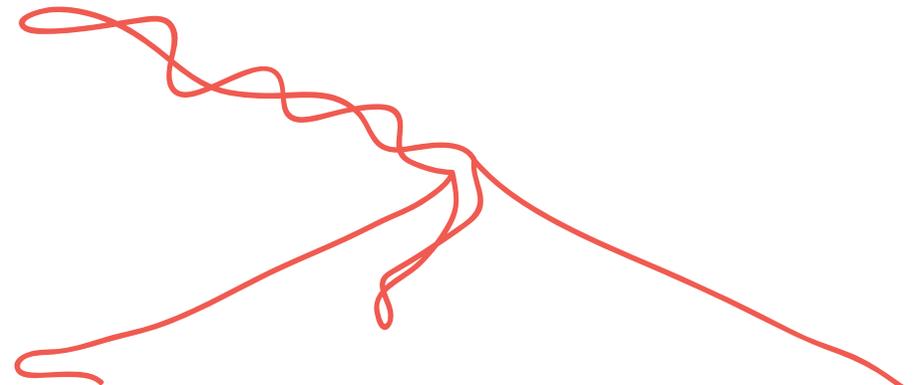




LA FRAGOLA DI MALETTO

La fragola di Maletto è il nostro frutto principe.

La varietà, la fragolina di bosco, viene utilizzata nella produzione del nostro liquore “Fragoletto”, un prodotto che rappresenta al meglio l’azienda e il territorio.



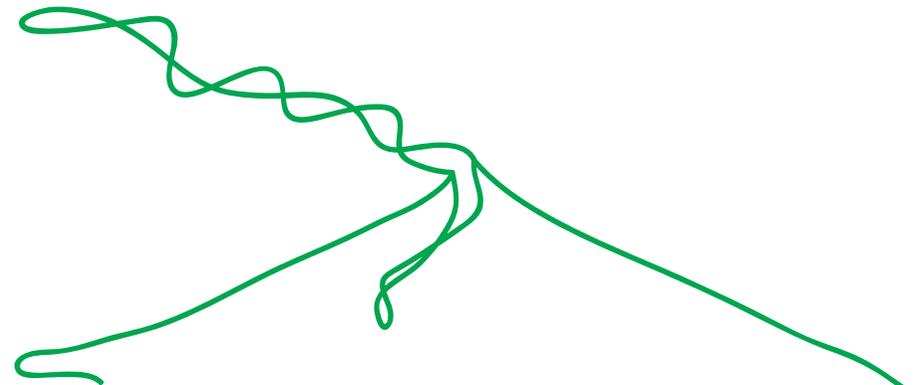


I NOSTRI PRODOTTI

Ogni prodotto affonda le radici nella nostra terra e nella nostra tradizione.

In ogni prodotto viene utilizzata la vera polpa di frutta o l'autentica scorza, nel caso di mandarino e limone. Nel caso del caffè viene usato quello torrefatto in Sicilia, precisamente ad Adrano a pochi chilometri da Maletto. il Fragoletto, che nasce dalle nostre famose fragole, viene imbottigliato con pezzi interi di fragolina di bosco, si riesce così ad assaggiare un frutto pregiatissimo e gustoso insieme al liquore.

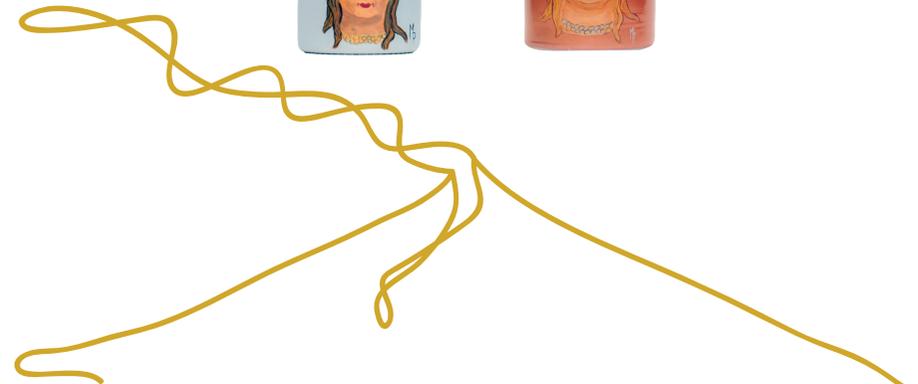
- Liquori: oltre al nostro famoso liquore “Fragoletto”, produciamo anche liquori al “Pistacchio verde di Bronte D.O.P.”, al mandarino, limone, caffè e ciliegia.
- Amari: questa linea comprende l’Amaro alle erbe “del Siciliano” e l’Amaretto di Maletto, in cui la mandorla è la regina.
- Creme spalmabili: le nostre creme alla mandorla pelata di Avola e Pistacchio verde di Bronte D.O.P. e un pesto al pistacchio verde di Bronte D.O.P.





PRODOTTI DAL CARATTERE UNICO

Da un piccolo esperimento abbiamo iniziato a dipingere le bottiglie a mano e creato veri pezzi unici e tutti diversi tra loro. Anche queste create da maestri locali e studenti dell'accademia delle belle arti di Catania.

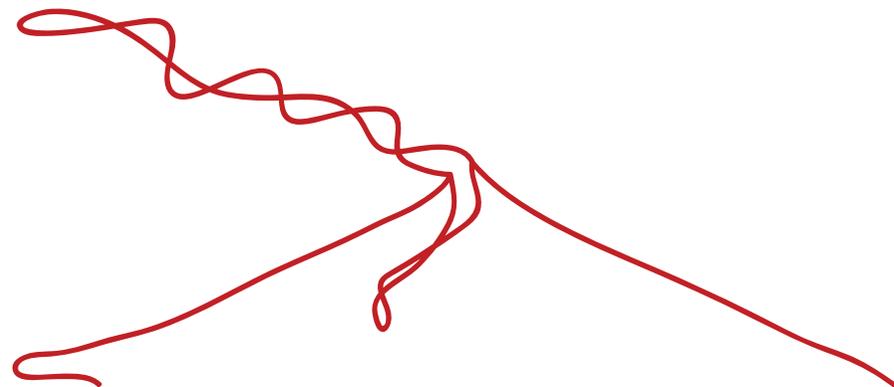




SERVIZIO WHITE LABEL

Offriamo anche la possibilità di vendere i nostri prodotti in white label, con la massima personalizzazione. Grazie alla capacità produttiva e alla qualità dei prodotti, possiamo garantire grande flessibilità alle esigenze del cliente.

Con la presenza dei nostri prodotti in diverse parti d'Europa, Opificio Cutraro rappresenta l'eccellenza del Made in Italy nel mondo.

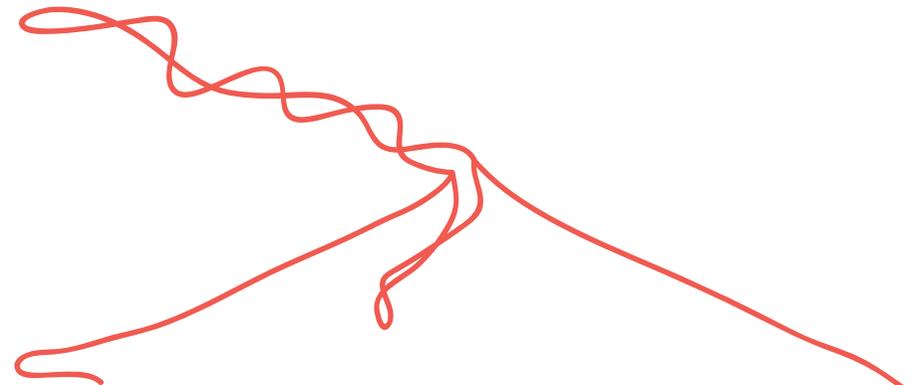




PRESENZA ESTERA

I nostri prodotti sono presenti in diverse parti d'Europa, come Germania, Svizzera, Francia, Olanda e Inghilterra. Il nostro Liquore al mandarino "Mandarinetto dell'Etna" ha ricevuto il premio di bronzo alla competizione "IWSC" di Londra nel 2022.

Opificio Cutraro valorizza il territorio di Maletto e la sua fragola unica al mondo, garantendo la massima qualità e artigianalità dei suoi prodotti. La nostra filosofia fatta di autenticità e tradizione garantisce prodotti a chilometro zero e unici nel loro sapore e aroma, grazie alla particolarità del territorio in cui ci troviamo.





Maletto, Piazza IV Novembre 3
www.opificiocutraro.it
vincenzocutraro@gmail.com
+39 392 8677839