



FRANTOIO

1965
MADE WITH LOVE
IN ITALIA



IL FRANTOIO

IL FRANTOIO

MADE WITH LOVE IN ITALIA



LE NOSTRE RADICI

Qualità del prodotto italiano, passione per il proprio territorio e per le tradizioni locali, sguardo aperto sul mondo e sull'accoglienza fanno di **Frantoio Bonamini** uno degli esempi simbolo di **unione tra storia ed evoluzione**. Spinti da una radicata storia d'amore per il prodotto e il proprio territorio Giancarlo e Sabrina Bonamini conducono con sapiente dovizia lo storico Frantoio che conta più di **50 anni di sfide** e che oggi raggiunge una produzione di **270.000 bottiglie all'anno distribuite in Italia e all'estero** seguendo i canali più conosciuti di vendita, dal telemarketing all'acquisito diretto in punto vendita, dal canale ho.re.ca. alla GDO, fornendo qualità e servizio con prodotti genuini e controllati.

OUR ROOTS

The quality of the made in Italy, a passion for their territory and for its local traditions, an openness to the world and their hospitality make **Frantoio Bonamini** one of the symbolic examples of the **unity between history and evolution**. Driven by a rooted love story for the product and their territory, Giancarlo and Sabrina Bonamini run the historical olive-mill with great know how. The historical olive mill claims more than **fifty years of challenges** and today reaches a production of **270.000 bottles a year, distributed in Italy and abroad** following known retail channels, from telemarketing and buying directly from a sales point, to the ho.re.ca. channel at the GDO, providing quality and service with genuine and controlled products.

La produzione degli oli extravergine d'oliva D.O.P., biologico e gli esclusivi Santa Giustina e San Felice, così come i prodotti correlati come gli aromatizzati, i sott'oli e la linea dedicata alla cosmesi trovano tra le colline che si affacciano sulle vallate della Val d'Ilasi uno dei distretti più importanti a livello nazionale per quanto riguarda la produzione olearia. Un'azienda giovane e dinamica con un forte senso della sperimentazione e della continua ricerca, un cammino che profuma di antico e mantiene un rispettoso legame con le tradizioni e l'ambiente locale. Filosofia che ha reso questo brand uno dei più riconosciuti e premiati nel mercato oleario al mondo e che continua ad essere punto di forza di questa famiglia.

The production of the P.D.O. and Organic oils and the exclusive Santa Giustina and San Felice oils, like the related products such as the flavoured oils, the vegetables pickled in oil and the cosmetic line are all found on the hills facing the Val d'Ilasi valleys, one of the most important districts at the national level with regards to the production of oil. It is a young and dynamic establishment with a strong gumption for experimentation and constant research on a path which smells of bygone days and maintains a respectful bond to traditions and the local environment. A philosophy which has made this brand one of the most known and prized in the oil market and in the world and that continues to be the strong point of this family.





I TESORI DELLA TERRA: GLI OLI

Ogni singolo passaggio della trasformazione è controllato attentamente per ottenere un olio extra vergine di qualità, dalla coltivazione all'imbottigliamento. **Le operazioni di raccolta vengono svolte con la massima cura garantendo così l'integrità del frutto** fino all'arrivo al frantoio dove il tecnologico impianto continuo a estrazione a freddo trasforma il frutto in ottimo olio extra vergine d'oliva. **Non solo olio**, ma anche la produzione di correlati al frutto come gli apprezzati **oli aromatizzati** e la vasta scelta di **sott'oli** e **creme** per rallegrare la tavola in ogni momento, così come lo studio e la creazione di articoli dedicati alla **cosmesi naturale**.

La Val d'Illasi è la patria del Grignano, la vera oliva autoctona con cui si produce l'Olio extravergine d'oliva Veneto Valpolicella DOP, un olio fruttato che sa emozionare per la pulizia olfattiva e la ricchezza di sostanze antiossidanti benefiche.

TREASURES OF THE EARTH: THE OLIVE OILS

Every single passage of the transformation is closely checked to obtain a quality extra virgin oil, from the cultivation to the bottling. **The harvest processes are carried out with the maximum care guaranteeing the integrity of the fruit** to its arrival at the mill where the cold extraction with a continuous press transforms the fruit into an excellent extra virgin olive oil. **Not only oil**, but also the production of the correlated to the fruit like the well appreciated **flavoured oils** and the vast choice of **vegetables pickled in oil** and **creams** to brighten up the table at any moment, just like the study and creation of articles dedicated to **natural cosmetology**.

Val d'Illasi is the land of the Grignano variety, the real native olive with which the extra virgin olive oil Veneto Valpolicella DOP is produced, a fruity oil that excites us for its clean sense of smell and the richness of its antioxidant and beneficial substances.

VENETO VALPOLICELLA D.O.P. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Un olio amabile dedicato ai palati delicati e alla ricerca di un prodotto per tutti i giorni.

- Varietà:** Favarol e Grignano
Zona di produzione delle olive: D.O.P. Valpolicella Provincia di Verona
Epoca di produzione: fine ottobre
Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo
Acidità: max 0,2%
Colore: giallo dorato con sfumature tendenti al verdognolo
Sapore: finemente fruttato, dolce e delicato
Consigli d'uso: a crudo su piatti leggeri di pesce bollito o alla griglia, su carni bianche
- 0,10 lt 24 | 0,25 lt 12 | 0,50 lt 6

An amiable oil dedicated to delicate palates looking for an everyday product.

- Variety:** Favarol and Grignano
Olives production area: D.O.P. Valpolicella in the Verona province
Production period: end of October
Pressing method: cold extraction with a continuous press
Acidity: max 0.2%
Colour: golden yellow with shades of green
Taste: finely fruity, sweet and delicate
Cooking advice: use naturally on light boiled or grilled fish dishes and on white meats
- 0,10 lt 24 | 0,25 lt 12 | 0,50 lt 6

VENETO VALPOLICELLA D.O.P. PASSIONI DI VERONA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Un olio sensibile finemente delicato che rinnova il piacere culinario.

- Varietà:** Favarol e Grignano
Zona di produzione delle olive: D.O.P. Valpolicella Provincia di Verona
Epoca di produzione: inizio novembre
Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo
Acidità: max 0,3%
Colore: giallo dorato
Sapore: finemente fruttato, dolce e delicato
Consigli d'uso: a crudo su piatti leggeri di pesce bollito o alla griglia, su carni bianche
- 0,50 lt 12 | 0,75 lt 6

A finely delicate appreciable oil that renews the culinary pleasantness.

- Variety:** Favarol and Grignano
Olives production area: D.O.P. Valpolicella in the Verona province
Production period: beginning of November
Pressing method: cold extraction with a continuous press
Acidity: max 0.3%
Colour: golden yellow
Taste: finely fruity, sweet and delicate
Cooking advice: use naturally on light boiled or grilled fish dishes and on white meats
- 0,50 lt 12 | 0,75 lt 6



GARDA D.O.P. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

TAPPO
ANTIRABBOCCO
NON-REFILLABLE
CLOSURE



Un olio extravergine di oliva D.O.P che si distingue per il sapore naturalmente delicato e per la sua eleganza.

- Varietà:** Casaliva, Frantoio, Leccino
Zona di produzione delle olive: sponda Veronese del Lago di Garda (Garda orientale)
Epoca di produzione: fine Ottobre – inizio Novembre
Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo
Acidità: 0,5%
Colore: dal verde al giallo più o meno intensi
Sapore: fruttato, note di dolce e un retrogusto tipico di mandorla
Consigli d'uso: si abbina a molti piatti e ricette a base di pesce di lago, ma anche carni, carpacci di carne e di pesce, carne salada, pinzimoni, verdure cotte e crude, bruschette e a formaggi magri o stracchino. Eccellente per preparare dolci, abbinato al cioccolato, per sorbetti e gelato.
- 🍷 0,50 lt 📦 6

An extra virgin olive oil which is able to distinguish itself with its naturally delicate taste and its elegance.

- Variety:** Casaliva, Frantoio, Leccino
Olives production area: Veronese shore of Lake Garda (eastern Garda)
Production period: end of October – beginning of November
Pressing method: cold extraction with a continuous press
Acidity: max 0,5%
Colour: from green to yellow, from bright to light
Taste: fruity, with some sweet notes and an almond aftertaste
Cooking advice: perfect on lake fish recipes, but on meat dishes too. On meat and fish carpaccio, “carne salada”, marinades, cooked and raw vegetables, bruschetta, light cheeses or stracchino cheese. Excellent for making sweets and cakes, combined to chocolate, ice creams and sorbet.
- 🍷 0,50 lt 📦 6

BIOLOGICO 100% ITALIANO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

La protezione dell'ambiente non è uno slogan. In questo caso è la certezza che è possibile produrre in agricoltura in armonia con le risorse disponibili garantendo un futuro alla fertilità della terra.

- Varietà:** tipiche varietà di olive italiane
Zona di produzione delle olive: Provincia di Verona e/o nelle migliori aree di vocazione olivicola
Epoca di produzione: metà novembre
Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo
Acidità: max 0,3% max
Colore: giallo dorato con sfumature verdi
Sapore: mediamente fruttato
Consigli d'uso: a crudo sui primi piatti di pasta, su carni bianche
Controllato da ICEA Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale -
Codice Operatore: IT BIO 006 E1464
- 🍷 0,50 lt 📦 12 | 🍷 0,75 lt 📦 6

Environmental protection is not a slogan. In this case it is the certainty that it is possible to produce in agriculture in harmony with the available resources guaranteeing a future to the fertility of the earth.

- Variety:** typical varieties of Italian olives
Olives production area: in the Verona province and/or in the best areas of olives vocation
Production period: middle of november
Pressing method: cold extraction with a continuous press
Acidity: max 0.3%
Colour: golden yellow with shades of green
Taste: on average fruity
Cooking advice: use naturally on pasta dishes and on white meats
Controlled by ICEA Institute for the Ethical and Environmental Certification –
Operator Code: IT BIO 006 E1464
- 🍷 0,50 lt 📦 12 | 🍷 0,75 lt 📦 6



I CERTIFICATI - CERTIFIED OILS

I CERTIFICATI - CERTIFIED OILS

CAMPO DI CASA 100% ITALIANO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



Un olio dalle note morbide e dolci fortemente connotato a livello territoriale. La forma dell'etichetta raffigura l'oliveto che circonda il frantoio, composto da 950 olivi.

Varietà: Grignano, Frantoio, Leccino, Pendolino, Maurino, Arbequina, Gorgazzo, Rasara, Casaliva, Bianchera, Arbosana, Itrana e Coratina.

Zona di produzione delle olive: proveniente esclusivamente dall'oliveto che circonda il frantoio, coordinate N 45° 27' 19,1" E 11° 10' 09,5"

Epoca di produzione: fine ottobre

Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo

Acidità: 0,21% acido oleico

Colore: giallo con riflessi verdi

Sapore: equilibrato con sensazioni di frutta fresca

Consigli d'uso: si abbina perfettamente con pietanze dal gusto delicato come il pesce, la pasta con sughi bianchi, formaggi freschi, verdure lesse e bollite.

🍷 0,50 lt 📦 6

An extra virgin olive oil with soft and sweet notes, strongly connected to the regional level. The shape of the label describes the olive grove located surround our olive-mill, which is composed of 950 olive trees.

Variety: Grignano, Frantoio, Leccino, Pendolino, Maurino, Arbequina, Gorgazzo, Rasara, Casaliva, Bianchera, Arbosana, Itrana e Coratina.

Olives production area: it comes exclusively from the olive grove surround the olive mill, coordinates N 45° 27' 19,1" E 11° 10' 09,5"

Production period: end of october

Pressing method: cold extraction with a continuous press

Acidity: 0,21% oleic acid

Colour: yellow tending to green

Taste: balanced with touches of fresh fruit

Cooking advice: on fish, on pasta with white sauces, on fresh cheeses and on boiled vegetables.

🍷 0,50 lt 📦 6

MONOCULTIVAR GRIGNANO 100% ITALIANO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Prodotto dalla tipica varietà di olive locale GRIGNANO. che è la base del nostro D.O.P. Veneto Valpolicella, in questo caso in purezza.

Varietà: Grignano 100%

Zona di produzione delle olive: Val d'Illasi in provincia di Verona

Epoca di produzione: fino ottobre

Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo

Acidità: max 0,2% max

Colore: verde brillante

Sapore: fresco con sentori di erba e mela verde. Esprime la sua carica fruttata e la sua naturale morbidezza.

Consigli d'uso: a crudo su insalate di mare, crostacei al vapore, frittture vegetali, zuppe di funghi, primi piatti con molluschi, pesce ai ferri, carni bianche e formaggi freschi

🍷 0,50 lt 📦 6

Produced with one of the local olive varieties Grignano, which it is at the base of our P.D.O. Veneto Valpolicella but in this case it is used in purity.

Variety: 100% Grignano

Olives production area: Illasi Valley in the province of Verona - Italy

Production period: end of october

Pressing method: cold extraction with a continuous press

Acidity: max 0.2%

Colour: bright green

Taste: fresh with hints of grass and green apple

Cooking advice: raw on fish and seafood first and second course, white meats and fresh cheeses

🍷 0,50 lt 📦 6



VERT DE VERTES 100% ITALIANO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

NOVITÀ
NEW

TAPPO
ANTIRABBOCCO
NON-REFILLABLE
CLOSURE



Olio prodotto esclusivamente con una selezione di olive verdi.

Varietà: Peranzana e Frantoio

Zona di produzione delle olive: provincia di Verona e/o nelle migliori aree di vocazione olivicola

Epoca di produzione: fine Ottobre

Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo

Acidità: max 0,2%

Colore: verde smeraldo

Sapore: fragrante di foglia e frutta fresca, dal sapore aromatico e deciso

Consigli d'uso: sulla bruschetta, ma anche sulla carne rossa alla griglia e sull'insalata

🍷 0,50 lt 📦 12

Oil produced exclusively by a selection of green olives.

Variety: Peranzana and Frantoio

Olives production area: in the Verona province and/or in the best areas of olives vocation

Production period: end of October

Pressing method: cold extraction with a continuous press

Acidity: max 0.2%

Colour: emerald green colour

Taste: fragrant taste of leaves and fresh fruit with a decisive and aromatic flavour

Cooking advice: on toasted bread but also on grilled red meat and on salads

🍷 0,50 lt 📦 12

OR DE NOIRES 100% ITALIANO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

NOVITÀ
NEW

TAPPO
ANTIRABBOCCO
NON-REFILLABLE
CLOSURE



Olio prodotto esclusivamente con una selezione di olive nere.

Varietà: Leccino e Grignano

Zona di produzione delle olive: Provincia di Verona e/o nelle migliori aree di vocazione olivicola

Epoca di produzione: fine Ottobre

Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo

Acidità: 0,2% max

Colore: giallo dorato

Sapore: fruttato leggero con dolci note di mandorla e leggera sensazione erbacea

Consigli d'uso: indicato per piatti di pesce e di carne bianca, ottimo su verdure bollite

🍷 0,50 lt 📦 12

Oil produced exclusively by a selection of black olives.

Variety: Leccino and Grignano

Olives production area: in the Verona province and/or in the best areas of olives vocation

Production period: end of October

Pressing method: cold extraction with a continuous press

Acidity: max 0.2%

Colour: gold yellow

Taste: light fruity with fresh almond sensations with slight feeling herbaceous

Cooking advice: on boiled and grilled fish dishes, steamed vegetables and all types of meat

🍷 0,50 lt 📦 12

VALSECCA 100% ITALIANO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

È l'olio che nasce da varietà di olive naturalmente delicate tra cui Grignano, Gentile e Leccino. Nasce così il classico olio apprezzato nel Nord Italia, dal sapore delicato, armonico ed equilibrato.

Varietà: Grignano, Favarol, Frantoio, Leccino e Gentile

Zona di produzione delle olive: Provincia di Verona e/o nelle migliori aree di vocazione olivicola

Epoca di produzione: inizio novembre

Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo a tre fasi

Acidità: 0,2% max

Colore: giallo dorato con sfumature tendenti al verdognolo

Sapore: fruttato medio, con netto ricordo del frutto originario, gusto equilibrato nelle sue componenti di dolce amaro e piccante

Consigli d'uso: indicato per piatti di pesce e di carne bianca, ottimo su verdure bollite

🍷 0,75 lt 📦 6 | 🍷 1 lt 📦 6 | 📦 5 lt 📦 2/4

It is the oil that comes from a variety of naturally delicate olives including Grignano, Gentile and Leccino. Thus the classic oil appreciated in Northern Italy was born, with a delicate, harmonious and balanced flavor.

Variety: Grignano, Favarol, Frantoio, Leccino and Gentile

Olives production area: in the Verona province and/or in the best areas of olives vocation

Production period: beginning november

Method of pressing: cold pressing with continuous press

Acidity: 0,2% max

Colour: golden yellow with nuances tending to green

Taste: medium fruity reminding the original fruit, equilibrate taste

Cooking advice: on boiled and grilled fish dishes, steamed vegetables and all types of meat

🍷 0,75 lt 📦 6 | 🍷 1 lt 📦 6 | 📦 5 lt 📦 2/4

VALSECCA 100% ITALIANO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA NON FILTRATO

È l'olio che nasce da varietà di olive naturalmente delicate tra cui Grignano, Gentile e Leccino. Nasce così il classico olio apprezzato nel Nord Italia, dal sapore delicato, armonico ed equilibrato nella versione NON FILTRATO.

Varietà: Grignano, Favarol, Frantoio, Leccino e Gentile

Zona di produzione delle olive: Provincia di Verona e/o nelle migliori aree di vocazione olivicola

Epoca di produzione: inizio novembre

Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo a tre fasi

Acidità: 0,2% max

Colore: giallo dorato con sfumature tendenti al verdognolo. Aspetto velato.

Eventuale sedimento è assolutamente naturale

Sapore: fruttato medio, con netto ricordo del frutto originario, gusto equilibrato nelle sue componenti di dolce amaro e piccante

Consigli d'uso: indicato per piatti di pesce e di carne bianca, ottimo su verdure bollite

🍷 1,00 lt 📦 6 | 🍷 5,00 lt 📦 4

It is the oil that comes from a variety of naturally delicate olives including Grignano, Gentile and Leccino. Thus the classic oil appreciated in Northern Italy was born, with a delicate, harmonious and balanced flavor UNFILTERED version.

Variety: Grignano, Favarol, Frantoio, Leccino and Gentile

Olives production area: in the Verona province and/or in the best areas of olives vocation

Production period: beginning november

Method of pressing: cold pressing with continuous press

Acidity: 0,2% max

Colour: golden yellow with nuances tending to green. Opaque appearance.

The resulting sediment is completely natural

Taste: medium fruity reminding the original fruit, equilibrate taste

Cooking advice: on boiled and grilled fish dishes, steamed vegetables and all types of meat













🍷 1,00 lt 📦 6 | 🍷 5,00 lt 📦 4

NOVITÀ
NEW

SANTA GIUSTINA 100% ITALIANO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA













Un condimento prodotto con frutti maturi al punto giusto, per provare una sensazione di freschezza dal gusto forte e deciso.

- Varietà:** Frantoio, Leccino, Moraiolo e Peranzana
Zona di produzione delle olive: provincia di Verona e/o nelle migliori aree di vocazione olivicola
Epoca di produzione: inizio novembre
Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo
Acidità: max 0,2%
Colore: giallo – verde brillante
Sapore: fragrante di foglia e frutta fresca, dal sapore aromatico e deciso
Consigli d'uso: sulla bruschetta, ma anche sulla carne rossa alla griglia e sull'insalata

| | | | | | | | |
|---|--|--|---|--|--|---|---|
|  0,10 lt |  24 | |  0,25 lt |  12 | |  0,50 lt |  12 |
|  0,75 lt |  6 | |  1 lt |  6 | |  5 lt |  2/4 |

A seasoning produced with fruits that are ripened just right to savour a taste of freshness but with a strong and definite flavour.


- Variety:** Frantoio, Leccino, Moraiolo and Peranzana
Olives production area: in the Verona province and/or in the best areas of olives vocation
Production period: beginning of november
Pressing method: cold extraction with a continuous press
Acidity: max 0.2%
Colour: yellow – bright green
Taste: fragrant taste of leaves and fresh fruit with a decisive and aromatic flavour
Cooking advice: on toasted bread but also on grilled red meat and on salads

| | | | | | | | |
|---|--|--|---|--|--|---|---|
|  0,10 lt |  24 | |  0,25 lt |  12 | |  0,50 lt |  12 |
|  0,75 lt |  6 | |  1 lt |  6 | |  5 lt |  2/4 |

SANTA GIUSTINA 100% ITALIANO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA NON FILTRATO



Un condimento prodotto con frutti maturi al punto giusto, per provare una sensazione di freschezza dal gusto forte e deciso. Versione NON FILTRATO.

- Varietà:** Peranzana e Frantoio
Zona di produzione delle olive: provincia di Verona e/o nelle migliori aree di vocazione olivicola
Epoca di produzione: inizio novembre
Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo
Acidità: max 0,2%
Colore: verde brillante. Eventuale sedimento è assolutamente naturale
Sapore: fragrante di foglia e frutta fresca, dal sapore aromatico e deciso
Consigli d'uso: sulla bruschetta, ma anche sulla carne rossa alla griglia e sull'insalata

| | |
|---|--|
|  0,50 lt |  12 |
|---|--|

A seasoning produced with fruits that are ripened just right to savour a taste of freshness but with a strong and definite flavor. UNFILTERED version

- Variety:** Peranzana and Frantoio
Olives production area: in the Verona province and/or in the best areas of olives vocation
Production period: beginning of November
Pressing method: cold extraction with a continuous press
Acidity: max 0.2%
Colour: bright green. The resulting sediment is completely natural.
Taste: fragrant taste of leaves and fresh fruit with a decisive and aromatic flavour
Cooking advice: on toasted bread but also on grilled red meat and on salads

| | |
|---|--|
|  0,50 lt |  12 |
|---|--|



LE SELEZIONI - THE SELECTED OILS

LE SELEZIONI - THE SELECTED OILS

SAN FELICE 100% ITALIANO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



SAN FELICE 100% ITALIANO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Autenticità e benessere sono le caratteristiche di quest'olio fresco che si abbina ad ogni pietanza sulle tavole di tutti i giorni.

- Varietà:** tipiche varietà di olive italiane
Zona di produzione: provincia di Verona e/o nelle migliori aree di vocazione olivicola
Epoca di produzione delle olive: novembre e dicembre
Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo
Acidità: 0,3% max
Colore: verde brillante
Sapore: gustoso e fragrante con profumo fruttato molto gradevole
Consigli d'uso: a tutto pasto, su cibi cotti e crudi di ogni giorno

| | | | | | |
|---------|----|---------|----|---------|-----|
| 0,10 lt | 24 | 0,25 lt | 12 | 0,50 lt | 12 |
| 0,75 lt | 6 | 1 lt | 6 | 5 lt | 2/4 |

Authenticity and well-being are the characteristics of this fresh oil that can integrate with any every day meal.

- Variety:** typical varieties of Italian olives
Olives production area: in the Verona province and/or in the best areas of olives vocation
Production period: november and december
Pressing method: cold extraction with a continuous press
Acidity: max 0.3%
Colour: bright green
Taste: tasty and fragrant with a very pleasant fruity smell
Cooking advice: on any type of meal, on every day cooked or raw foods

| | | | | | |
|---------|----|---------|----|---------|-----|
| 0,10 lt | 24 | 0,25 lt | 12 | 0,50 lt | 12 |
| 0,75 lt | 6 | 1 lt | 6 | 5 lt | 2/4 |



FRUTTATO E FRUTTATO NOVELLO 100% ITALIANO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



Sapore aromatico e deciso per un prodotto che si abbina bene a piatti che richiedono un olio robusto.

- Varietà:** tipiche varietà di olive italiane
Zona di produzione: provincia di Verona e/o nelle migliori aree di vocazione olivicola
Epoca di produzione delle olive: fine ottobre, novembree
Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo
Acidità: max 0,4%
Colore: verde brillante. Torbido nel Novello
Sapore: fragrante di foglia e frutta fresca, dal sapore aromatico e deciso
Consigli d'uso: su tutti i piatti che richiedono un olio robusto
Indicazioni: l'olio Novello, essendo non filtrato, può presentare sul fondo un leggero strato di sedimento
- 🛢 0,75 lt 📦 6

A decisive and aromatic flavor for a product that can integrate with all dishes that require a robust oil.

- Variety:** typical varieties of Italian olives
Olives production area: in the Verona province and/or in the best areas of olives vocation
Production period: late october, november
Pressing method: cold extraction with a continuous press
Acidity: max 0.4%
Colour: bright green. Novello is cloudy
Taste: fragrant taste of leaves and fresh fruit with a decisive and aromatic flavor
Cooking advice: excellent on all dishes that require a robust oil
Information: Novello is not filtered, so on the bottom of the bottle can be a thin layer of sediment
- 🛢 0,75 lt 📦 6

LONGAZERIA 100% ITALIANO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Un olio fresco e fragrante ideale per essere gustato tutti i giorni.

- Varietà:** tipiche varietà di olive italiane
Zona di produzione: provincia di Verona e/o nelle migliori aree di vocazione olivicola
Epoca di produzione delle olive: novembre e dicembre
Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo
Acidità: 0,3% max
Colore: verde brillante
Sapore: gustoso e fragrante con profumo fruttato molto gradevole
Consigli d'uso: a tutto pasto, su cibi cotti e crudi di ogni giorno
- 🛢 0,25 lt 📦 12 | 🛢 0,50 lt 📦 12
🛢 0,75 lt 📦 6 | 🛢 1 lt 📦 6

A fresh and fragrant oil that is perfect for being tasted everyday.

- Variety:** typical varieties of Italian olives
Olives production area: in the Verona province and/or in the best areas of olives vocation
Production period: november and december
Pressing method: cold extraction with a continuous press
Acidity: max 0.3%
Colour: bright green
Taste: tasty and fragrant with a very pleasant fruity smell
Cooking advice: on any type of meal, on every day cooked or raw foods
- 🛢 0,10 lt 📦 24 | 🛢 0,25 lt 📦 12 | 🛢 0,50 lt 📦 12
🛢 0,75 lt 📦 6 | 🛢 1 lt 📦 6 | 🛢 5 lt 📦 2/4



I QUOTIDIANI - DAILY USE OILS

I QUOTIDIANI - DAILY USE OILS

I NOSTRI OLI NEL FORMATO PER LA DISTRIBUZIONE HO.RE.CA.

Tappo antirabbocco, stabilità maggiore grazie al diametro di 70 mm, inseribile nelle nostre oliere e con la qualità di sempre.

OUR OLIVE OILS SIZED FOR THE HORECA

Non-refillable closure, more stability thanks to the 70 mm diameter, can be inserted in our cruets and same quality as always.



CONDIMENTI AROMATIZZATI A BASE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

La fantasia e l'esperienza attraverso i secoli hanno tramandato un'innumerabile quantità di ricette, ricche di sfumature determinate dai più vari aromi naturali.

I condimenti aromatizzati Bonamini sono prodotti in base di olio extravergine di oliva, particolarmente adatti per arricchire gustosamente i piatti tipici secondo la tradizione della cucina mediterranea.

FLAVOURED EXTRA VIRGIN OLIVE OILS

Imagination and experience have handed down, through the centuries, an uncountable amount of recipes, enriched by nuances determined by various natural aromas.

The Bonamini flavoured oils are produced with virgin olive oil and are particularly indicated to tastefully enrich typical dishes in accordance with the traditions of the Mediterranean cuisine.



AGLIO

Ingredienti: olio extravergine di oliva 98%, aroma naturale di aglio 2% e aglio essiccato. Ottima base per soffritti, verdure grigliate e saltate in padella; eccezionale per preparare la pasta “aglio, olio e peperoncino”.

GARLIC

Ingredients: 98% extra virgin olive oil, 2% natural garlic aroma and dried garlic. Very good base for frying and for grilled or fried vegetables; excellent to prepare “garlic, oil and chilli pepper” pasta sauce.

🍷 0,25 lt 📦 12 | 🍷 0,75 lt 📦 6

BASILICO

Ingredienti: olio extravergine di oliva 98%, aroma naturale di basilico 2% e basilico essiccato. Ideale per sughi delicati freschi ed estivi e sulla pasta con pomodoro fresco, ottimo nell’insalata caprese.

BASIL

Ingredients: 98% extra virgin olive oil, 2% natural basil aroma and dried basil. Ideal to prepare delicate, fresh and summery sauces, on pasta with fresh tomatoes, excellent on a “caprese” salad.

🍷 0,25 lt 📦 12



PEPERONCINO

Ingredienti: olio extravergine di oliva 98%, aroma naturale di peperoncino e peperoncino essiccato. Grazie all’infusione di peperoncino rosso il condimento assume un sapore ardente. Dona spessore e fascino piccante a marinade, zuppe e ai cibi saltati o grigliati e per dare più gusto alla pizza.

CHILLI PEPPER

Ingredients: 98% extra virgin olive oil, natural chilli pepper aroma and dried chilli pepper. Thanks to the infusion of red chilli peppers the oil takes on a spicy flavour. It gives eminence and a spicy lure to marinades, soups and cooked or grilled foods and to add flavour to pizza.

🍷 0,25 lt 📦 12 | 🍷 0,75 lt 📦 6

ROSMARINO

Ingredienti: olio extravergine di oliva 98%, aroma naturale di rosmarino and rosmarino essiccato. Particolarmente indicato per condire arrostiti, grigliate, focacce bianche: ottimo per preparare patate al forno!

ROSEMARY

Ingredients: 98% extra virgin olive oil, natural rosemary aroma and dried rosemary. Particularly indicated to season roasts, grilled meats, white pizza bread: excellent to prepare roasted potatoes.

🍷 0,25 lt 📦 12



LIMONE

Ingredienti: olio extravergine di oliva 98% e aroma naturale di limone 2%. Particolarmente indicato per insaporire piatti a base di pesce, insalata, verdure lesse, dolci che prevedono l’uso di olio e “buccia di limone”. Da provare sul carpaccio di carne o di pesce.

LEMON

Ingredients: 98% extra virgin olive oil and 2% natural lemon aroma. Particularly indicated to flavour fish dishes, salads, cooked vegetables, sweets that call for the use of lemon and lemon peel, and on “carpaccio”, thin slices of raw meat or fish.

🍷 0,25 lt 📦 12 | 🍷 0,75 lt 📦 6

ORIGANO

Ingredienti: olio extravergine di oliva 98%, aroma naturale di origano e origano essiccato. Ideale per insaporire il pomodoro e le verdure fresche in genere, ottimo sulla “caprese”.

OREGANO

Ingredients: 98% extra virgin olive oil, natural oregano aroma and dried oregano. Ideal to flavour tomatoes and fresh vegetables in general, excellent on the “caprese” salad.

🍷 0,25 lt 📦 12



TARTUFO

Ingredienti: olio extravergine di oliva 98% e aroma naturale di tartufo. Consigliato come condimento per insalatine di funghi, uova al tegamino, condimento di pesce lesso o arrosto, pasta bianca, pizza bianca con mozzarella.

TRUFFLE

Ingredients: 98% extra virgin olive oil and natural truffle aroma. Recommended as mushrooms salad seasoning, fried eggs, boiled or roasted fish sauce, white pasta, white pizza with mozzarella.

🍷 0,25 lt 📦 12



SPECIALITÀ ALIMENTARI

I sott'oli, confezionati con l'inconfondibile aroma dell'olio extravergine di oliva, arricchiscono pranzi e cene, così come i paté, i pesti e le olive conservate nelle varie ricette dal sapore unico.

GASTRONOMIC SPECIALTIES

The vegetables pickled in olive oil are packaged with the unmistakable aroma of our extra virgin olive oil and enrich lunches and dinners like the pate's, pesto sauce and olives preserved in the various recipes with their unique flavour.



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

È un aceto giovane, ideale per le insalate di tutti i giorni.

Ingredienti: mosto cotto e fermentato da uve Trebbiano e Lambrusco e aceto di vino fermentato.

I.G.P. MODENA BALSAMIC VINEGAR

It is a young balsamic vinegar, ideal for every day salads.

Ingredients: cooked and concentrated must from Trebbiano and Lambrusco grapes and fermented wine vinegar.



ACETO DI VINO ROSSO

Ottenuto lasciando fermentare in barriques il vino, processo che gli conferisce un'elevata qualità.

Consigli d'uso: È indicato per insalate di carciofi o cavoli con aggiunta di frutta secca, e in cottura si adatta perfettamente alla preparazione di brasati di carni rosse, selvaggina e arrostiti.

RED WINE VINEGAR

Vinegar wine is produced letting fermenting wine in barriques, a unique process improving its quality.

Cooking advice: It is suitable for artichoke or cabbage salads, adding dried fruits and when cooking braised red meat roasts and as a dressing for big-size fish or rice with vegetables.

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. etichetta oro

Condimento raffinato dai profumi intensi e penetranti, invecchiato in botte per 10 anni, piacevolmente vellutato, molto versatile in cucina.

Consigli d'uso: Ideale su carni grigliate e arrostiti, tagliate di tonno crudo, formaggi stagionati. Squisito sul gelato alla vaniglia!



I.G.P. MODENA BALSAMIC VINEGAR golden label

Refined dressing with intense and penetrating aroma, aged in in casks for 10 years, pleasantly velvety, very versatile in the kitchen.

Cooking advice: Ideal on meat, sliced raw tuna, aged cheeses and vanilla ice-cream.

PESTO



Prodotto in modo artigianale esclusivamente con basilico fresco e olio extravergine di oliva, ideale condimento di primi piatti di pasta lunga.

Ingredienti: basilico genovese DOP 35%, olio extra vergine di oliva 30%, anacardi, formaggio grana padano e pecorino, aglio, pinoli e sale.

FRESH PESTO

Produced in a traditional way, exclusively with fresh basil and extra virgin olive oil, ideal condiment of pasta dishes of long pasta.

Ingredients: 35% D.O.P Basil from Liguria, 30% extra virgin olive oil, cashews, grana padano and pecorino cheese, garlic, pine nuts and salt.

📦 180 gr. 📦 12

SUGO AL BASILICO E ALLE OLIVE

Pochi semplici ingredienti per un sugo pronto all'uso da usare all'ultimo momento su pasta e crostini di pane abbrustolito.

Ingredienti: pomodoro, basilico o olive e olio extravergine di olive.



BASIL AND OLIVES TOMATO SAUCE

A few ingredients for a tomato sauce excellent on pasta and toast.

Ingredienti: tomatoes, basil or olives and extra virgin olive oil.

📦 180 gr. 📦 12



PATÈ DI OLIVE VERDI E NERE

Ideale per condire bruschette e primi piatti di pasta in aggiunta a olive snocciolate.

Ingredienti: olive verdi e nere 90%, olio extravergine di oliva 10%, sale e erbe aromatiche.



BLACK AND GREEN OLIVE PASTE

Excellent spread on toast, on canapés and as a condiment for pasta or meat and fish dishes.

Ingredienti: 90% green or black olives, extra virgin olive oil 10%, salt and herbs (thyme, bay, rosemary).

📦 180 gr. 📦 12



OLIVE SNOCCIOLATE

Pregiate olive da olio caratterizzate da un gusto intenso e persistente. Ideale accompagnamento a sughi e insalate ma anche a carni e pesci al forno.

Ingredienti: olive nere snocciolate, olio extravergine di oliva, sale e erbe aromatiche (timo, alloro e rosmarino).

PITTED OLIVES

Precious olive oil characterized by an intense and persistent taste. They are the ideal accompaniment to sauces and salads but also to baked meat and fish.

Ingredienti: pitted black olives, Bonamini extra virgin olive oil, salt and herbs (thyme, bay and rosemary).

📦 180 gr. 📦 12





OLIVE BELLA DI CERIGNOLA IN SALAMOIA

Rinomata varietà di olive da tavola selezionata e conservata in salamoia, ideale accompagnamento di un fresco aperitivo.

Ingredienti: olive verdi Bella di Cerignola, acqua e sale.

BELLA DI CERIGNOLA OLIVES IN BRINE

Renowned table olives variety selected and preserved in brine, ideal accompaniment to a fresh aperitif.

Ingredients: Bella di Cerignola green olives, water and salt.

🗲 500 gr. 📦 20

OLIVE BELLA DI CERIGNOLA SCHIACCIATE PICCANTI

Per i palati più audaci le migliori olive accuratamente selezionate, schiacciate e insaporite con olio extravergine di oliva e peperoncino.

Ingredienti: olive verdi Bella di Cerignola, olio extravergine di oliva, sale, peperoncino, aceto di vino bianco e spezie varie.



BELLA DI CERIGNOLA OLIVES WITH CHILI

The best selected olives, crushed and flavoured with extra virgin olive oil and hot pepper.

Ingredients: Bella di Cerignola green olives, extra virgin olive oil, salt, chili pepper, white wine vinegar and herbs.

🗲 500 gr. 📦 20



CUORI DI CARCIOFO

Solo i carciofini più piccoli e gustosi vengono selezionati e cotti in acqua e aceto per renderli gustosi e croccanti. Ideali come antipasto o contorno.

Ingredienti: carciofi, olio extravergine di oliva, aglio, peperoncino, capperi e prezzemolo.

ARTICHOKE HEARTS

Only the smallest and tastiest artichokes are selected and cooked in water and vinegar to make them tasty and crisp. Ideal as an appetizer or side dish.

Ingredients: artichokes, extra virgin olive oil, garlic, chili pepper, capers and parsley.

🗲 280 gr. 📦 6

FUNGHI CHAMPIGNON

Carnosi, sodi e dall'inconfondibile profumo. Lavorati appena colti, vengono puliti e conservati interi in olio extravergine di oliva. Ideale accompagnamento ai salumi o per arricchire insalate.

Ingredienti: : funghi Champignons, olio extra vergine di oliva, aglio, peperoncino e prezzemolo.



CHAMPIGNON MUSHROOMS

Fleshy, firm and with an unmistakable scent. Processed as soon as they are picked, they are cleaned and stored whole in extra-virgin olive oil. Ideal accompaniment to salami or to enrich salads.

Ingredients: champignon, extra virgin olive oil, garlic, chili pepper and parsley.

🗲 280 gr. 📦 6

GIARDINIERA

Verdure miste tagliate a coltello come quelle fatte in casa. Cotte in acqua e aceto e conservate sott'olio extravergine di oliva rimangono croccanti e sfiziose. Ottimo accompagnamento ai salumi.

Ingredienti: finocchio, carote, sedano, peperone, cipolla e olio extravergine di oliva.



MIXED VEGETABLES

Mixed vegetables cut like those made at home. Cooked in water and vinegar and preserved in extra-virgin olive oil. Excellent accompaniment to cured meats.

Ingredients: fennel, carrots, pepper, celery, onion and extra virgin olive oil.

🗲 280 gr. 📦 6

POMODORO ESSICCATO

Pomodori colti a piena maturazione, tagliati e lasciati essicare al sole. Conservati in olio extravergine di oliva e erbe aromatiche diventano un antipasto irresistibile.

Ingredienti: pomodoro essiccato, olio extravergine di oliva, aglio, peperoncino, capperi e prezzemolo.



SUNDRIED TOMATO

Tomatoes picked when fully ripe, cut and left to dry in the sun. Preserved in extra-virgin olive oil and aromatic herbs, they become an irresistible appetizer.

Ingredients: sundried tomatoes, extra virgin olive oil, garlic, chili pepper, capers and parsley.

🗲 280 gr. 📦 6

PEPERONI FARCITI TONNO E CAPPERI

Dalla scelta dei peperoni dello stesso calibro a un'attenta lavorazione manuale di svuotamento e farcitura con una crema di tonno e capperi, otteniamo questo sfizioso antipasto conservato in buon olio extravergine di oliva.

Ingredienti: peperoni, tonno, capperi, olio extravergine di oliva, aglio e prezzemolo.



STUFFED PEPPERS WITH TUNA AND CAPERS

From the choice of peppers of the same caliber and careful manual processing of emptying and topping with cream of tuna and capers, we obtain this delicious appetizer preserved in good extra virgin olive oil.

Ingredients: red peppers, tuna, capers, extra virgin olive oil, garlic and parsley.

🗲 280 gr. 📦 6



FILETTI DI SGOMBRO

Filetti compatti e sodi lavorati freschi nelle zone di pesca. Viene conservato in olio extravergine di oliva per mantenere tutto il profumo del mare. Ideale come antipasto, per arricchire insalate o come secondo.

Ingredienti: filetti di sgombro, olio extravergine di oliva e sale.

MACKEREL FILLETS

Compact and firm fresh fillets processed on the fishing grounds. It is preserved in extra virgin olive oil to keep all the flavour of the sea. Ideal as a starter, on salads or as second.

Ingredients: mackerel fillets, extra virgin olive oil and salt.

📦 200 gr. 📦 12



FILETTI DI TONNO

Per ottenere i filetti vengono scelte le parti migliori del tonno, lavorato direttamente nei luoghi di pesca. La conservazione in olio extravergine di oliva dona al prodotto in gusto inconfondibile. Ideale come antipasto, per arricchire insalate o come secondo.

Ingredienti: filetti di tonno, olio extravergine di oliva e sale.

TUNA FILLETS

To get tuna fillets are selected the best parts of tuna, processed directly in the fishing grounds. The conservation in extra virgin olive oil gives to the product a unique taste. Ideal as a starter, on salads or as second.

Ingredients: tuna fillets, extravirgin olive oil and salt.

📦 200 gr. 📦 12

PASTA: FUSILLI, MEZZE PENNE E SPAGHETTI

Tutta l'esperienza italiana nella scelta dei migliori grandi e nella lenta lavorazione artigianale è racchiusa in questa pasta dall'uso quotidiano. Trafilata a bronzo si presenta ruvida per meglio trattenere i condimenti.

Ingredienti: semola di grano duro e acqua.

All the experience in the Italian selection of the best wheat and craftsmanship is contained in this paste of everyday use. Drawn to bronze appears rough to better retain condiments.

Ingredients: durum wheat semolina and water.

📦 500 gr. 📦 24





L'ORGOGGIO: I PREMI

Frantoio Bonamini è un'azienda sempre sulla cresta dell'onda. La qualità dei suoi oli è confermata anche dalle **numerose certificazioni di qualità e premi**. L'ultimo in ordine temporale è il premio insignito all'olio **"Veneto Valpolicella D.O.P."**, inserito nella **Top 20 dei migliori oli a livello mondiale della guida Flos Olei 2020**, la guida considerata il punto di riferimento a livello mondiale per valutare la qualità dei migliori oli extravergine d'oliva, all'interno della classifica "The Best 20", prestigiosa graduatoria che premia il meglio della produzione olivicola internazionale.



OUR PRIDE: THE PRIZES

The Bonamini's olive oil-mill is an avant-garde company. The quality of its oils is also confirmed by the **numerous quality certifications and prizes**. The last one, in terms of time, is the prize assigned to the **"P.D.O. Veneto Valpolicella"**, in the **Top 20 of best oils in the world level by Flos Olei 2020 Guide**, a guide considered a point of reference at world level to evaluate the quality of the best extra virgin olive oils inside the classification of "The Best 20", prestigious rating which prizes the best of the international olive-growing production.

Inside of "The Best 20" in the world, our olive oil-mill distinguished itself with an oil from the Favarol and Grignano variety, pressed by cold extraction with a continuous press. This acknowledgement is joined by numerous other reviews which place us amongst the best producers in the world of extra virgin olive oil. Our olive oli-mill has been prized by Flos Olei as best DOP oil Light Fruity for the **last seven years**, gaining an important place inside the leading guide in the oil sector.

ALTRI IMPORTANTI RICONOSCIMENTI

OTHER IMPORTANT ACKNOWLEDGEMENTS

- Los Angeles International EVO competition 2017 e 2018
- 3 Foglie nella Guida Oli D'Italia del "Gambero Rosso" 2017/2018
3 Leaves in the "Gambero Rosso" Italian Oil Guide 2017/2018
- Miglior Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Fruttato Leggero del Mondo "Flos Olei 2017, 2018, 2019"
The Best P.D.O. Extra Virgin Olive Oil Light Fruity in the World "Flos Olei 2017, 2018, 2019"
- 3 Foglie nella Guida Oli D'Italia del "Gambero Rosso" 2016
3 Leaves in the "Gambero Rosso" Italian Oil Guide 2016
- Gran Menzione Olio Extravergine Veneto Valpolicella D.O.P. Verona Olive Oil Contest 2015
Grand Mention Extra Virgin Olive Oil Veneto Valpolicella P.D.O. Verona Olive Oil Contest 2015
- Miglior Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P. Fruttato Leggero del Mondo "Flos Olei 2014"
The Best P.D.O. Extra Virgin Olive Oil Light Fruity in the World "Flos Olei 2014"
- Miglior Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P. Fruttato Leggero del Mondo "Flos Olei 2013"
The Best P.D.O. Extra Virgin Olive Oil Light Fruity in the World "Flos Olei 2013"
- Miglior Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P. Fruttato Leggero del Mondo "Flos Olei 2012"
The Best P.D.O. Extra Virgin Olive Oil Light Fruity in the World "Flos Olei 2012"
- Produttore finalista XIX Edizione Concorso "Ercole Olivario" 2011
Finalist producer at the XIX Competition Edition of the "Ercole Olivario" 2011
- Miglior Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P. Fruttato Leggero del Mondo "Flos Olei 2011"
The Best P.D.O. Extra Virgin Olive Oil Light Fruity in the World "Flos Olei 2011"
- Produttore finalista al XVI Ercole Olivario Marzo 2008
Finalist producer at the XVI Ercole Olivario, March 2008
- Bronze Medal Los Angeles Olive Oil Competition 2008 - Veneto Valpolicella
Bronze Medal Los Angeles Olive Oil Competition 2008 - Veneto Valpolicella
- Bronze Medal Los Angeles Olive Oil Competition 2008 - Santa Giustina
Bronze Medal Los Angeles Olive Oil Competition 2008 - Santa Giustina
- Silver Medal Los Angeles Olive Oil Competition 2007 - Veneto Valpolicella
Silver Medal Los Angeles Olive Oil Competition 2007 - Veneto Valpolicella
- Silver Medal Los Angeles Olive Oil Competition 2007 - Santa Giustina
Silver Medal Los Angeles Olive Oil Competition 2007 - Santa Giustina
- Gran Menzione IV° Concorso Oleario AIPO 2007 Frantoio Bonamini
Grand Mention at the IV° Oil Competition AIPO 2007 Bonamini Oil-Mill
- Produttore finalista al XV "Ercole Olivario" Marzo 2007
Finalist producer at the XV "Ercole Olivario" March 2007
- Produttore finalista XIV "Ercole Olivario" Aprile 2006
Finalist producer at the XIV "Ercole Olivario" April 2006
- III° classificato categoria fruttato leggero "Sirena d'Oro di Sorrento" 2006
Third classified in the light fruity category "Sirena d'Oro di Sorrento" 2006
- I° classificato al II° concorso oleario AIPO Settembre 2005
First classified at the second oil competition AIPO September 2005
- Menzione di Merito IV° Rassegna nazionale dell'olio "FestAmbiente" 2005
Mention of Merit at the fifth national Oil Exhibition "FestAmbiente" 2005
- Gold Medal Los Angeles Olive Oil Competition maggio 2005
Gold Medal Los Angeles Olive Oil Competition May 2005
- Menzione di Merito - Banco d'assaggio Oli D.O.P. 2005
Mention of merit - P.D.O. Oil tasting stand 2005
- 2 olive "Guida agli Extravergini 2005" Slow Food Editore
2 olives, "Extra Virgin Olive Oils Guide", Slow Food Editor
- Produttore finalista IV Concorso Internazionale "Sol d' Oro" 2005
Finalist producer, IV International Competition "Sol d' Oro" 2005
- Produttore finalista "Ercole Olivario" marzo 2005
Finalist producer, "Ercole Olivario" March 2005
- Menzione di Merito "Sirena d'Oro di Sorrento" marzo 2005
Mention of Merit, "Sirena d'Oro di Sorrento" March 2005
- "Palio dell'Olio" dicembre 2004
"Palio dell'Olio" December 2004
- "Gran Menzione" CIBUS 2002 XI Concorso Int. dei Mastri Oleari Diploma
Grand Mention, CIBUS 2002, XI International Competition of the Oil Master Diploma

IL MUSEO: LA VIA DELL'OLIO

Il percorso de “La Via dell’Olio”, il nostro museo, è un interessante e dinamico tour fra le magie di una realtà che è restata invariata nel tempo mantenendo passione e tradizione in tutti i processi della filiera. Un interessante viaggio che inizia con la scoperta dei grandi arbusti degli alberi di olive e la loro storia fino alla vera e propria visita al frantoio di un tempo con la pressa a leva, la macina ed il torchio a vite, oggetti fermi nel tempo che regalano emozioni uniche. Il tour si conclude con la visita allo shop, dove è possibile degustare ed acquistare tutti i prodotti firmati Bonamini.

MUSEUM: LA VIA DELL'OLIO

The route of “La Via dell’Olio”. Our museum is an interesting and dynamic tour inside a reality which has remained unchanged in time, keeping tradition and passion in all its process. An interesting journey that starts with the discovery of the large olive trees and their history up to the sight of the stone mill, the lever olive press and the screw olive press. The tour ends with the shop where you can taste and buy the bonamini stuff.



ORARI DI APERTURA:

Lunedì - Venerdì 8:30 - 12:30 e 14:00 - 19:00

Sabato 9:00 - 12:30 e 15:00 - 19:00

Novembre e Dicembre aperto anche la Domenica

HOURS:

Monday- Friday 8:30 - 12:30am and 2:00 - 7:00pm

Saturday 9:00 - 12:30am and 3:00 - 7:00pm

November and December open also on Sundays

Per info e prenotazioni/ Info and reservation

info@oliobonamini.com

T. +39 045 6520558

Visita il nostro sito:

www.oliobonamini.com

DA NON SCORDARE...
NOT TO FORGET...

[illegible]This image shows a single sheet of bright yellow paper. It features ten evenly spaced, thin black horizontal lines running across its width. The lines are parallel and extend from the left edge to the right edge of the page. There is no text or other markings on the paper.





FRANTOIO BONAMINI S.R.L.

LOC. S. GIUSTINA, 9A - ILLASI - VERONA - ITALY

TEL. +39 045 6520558 - FAX +39 045 6528133

INFO@OLIOBONAMINI.COM - WWW.OLIOBONAMINI.COM