

**AZIENDA[®]
OLEARIA
DEL CHIANTI^{SRL}**



**PASSAPORTO
PASSPORT**

AZIENDA® OLEARIA DEL CHIANTI SRL

ABBIAMO SCELTO
DI ESSERE QUELLO
IN CUI CREDIAMO.



IL TEAM VINCENTE CON LA FORZA DELLA QUALITA'

Azienda Olearia del Chianti nasce nel 1985 a Panzano in Chianti sulle colline tra Firenze e Siena, in una zona in cui oliveti e vigneti sono parte integrante del paesaggio e di un'antica tradizione culturale. Fin dalla sua nascita, la famiglia Gonnelli, ha fatto della qualità il suo punto di forza, nell'interesse del consumatore sempre più sensibile ed attento all'origine del prodotto.

Il nostro frantoio produce oli extra vergine di oliva di altissima qualità, tra i quali: Dop Chianti Classico, IGP Toscano ed olio extra vergine di oliva 100% italiano e biologico. La trasformazione delle olive, dopo un accurato lavaggio, avviene entro le 24 ore dal conferimento al frantoio. La temperatura di estrazione viene regolata su valori non superiori ai 27° C.

L'olio, prima di essere stoccato, viene sottoposto a scrupolose verifiche chimiche presso il nostro laboratorio di analisi (500 analisi annue) e la nostra commissione di assaggio interna valuta e seleziona quello destinato al confezionamento (2000 panel test effettuati nell'anno).

La qualità è garantita pertanto da severi controlli chimici-fisici organolettici rivolti

all'accertamento della purezza e genuinità del prodotto, dalla nascita dell'olio fino al confezionamento e successivo imballo.

L'olio viene stoccato in silos di acciaio inox a temperatura controllata fra i 18°-22°C, inoltre per preservarne tutte le caratteristiche chimiche ed organolettiche ed evitare il processo di ossidazione viene conservato sotto azoto.



Un nuovo e moderno stabilimento di 6.000 mq (con annesso laboratorio di analisi) ospita il reparto di confezionamento con cisterne e tubazioni dedicate per ciascuna tipologia di olio e 4 linee di imbottigliamento, che garantiscono una produzione complessiva di oltre 20.000 bottiglie orarie nei vari formati:

15ml/30ml/100ml/250ml/500ml/750ml/1lt/2 lt/3lt/5lt (vetro e lattina). Un accurato controllo qualità in linea viene eseguito da macchinari di ultima generazione e dal personale addetto, costantemente formato attraverso stage e corsi professionali.

Il nostro team unito da una forte passione e professionalità è rivolto al futuro ed all'innovazione nel rispetto di un'antica tradizione come quella toscana.



Pendolino





THE WINNING TEAM WITH THE STRENGTH OF QUALITY

Azienda Olearia del Chianti was founded in 1985 in Panzano in Chianti, in the hills between Florence and Siena, an area where olive groves and vineyards are an integral part of the landscape and of an ancient cultural tradition. Since establishing the company, the Gonnelli family has made quality its winning card in the interest of consumers who are more and more attentive to product origin.

From our presses come only the highest-quality extra virgin olive oils, including PDO Chianti Classico Oil, PGI Tuscan Oil and 100% Italian Extra Virgin Olive Oil.

After careful washing, the olives are processed within 24 hours of arriving at the olive mill. The extraction temperature is regulated so as not to exceed 27° C.

Before being stored, our oils undergo rigorous chemical controls in our laboratories (500 analyses per year). Our internal tasting team evaluates and selects the oil to be packaged (2000 panel tests are conducted each year).

Quality is therefore guaranteed by strict chemical, physical and organoleptic testing, which aims to assess the purity and authenti-

city of the product, from the pressing of the olives to the packaging of the oil.

The oil is stored in stainless-steel stock silos at controlled temperatures of between 18° and 22° C. To conserve its chemical and organoleptic features and to prevent oxidation, the oil is preserved using nitrogen.

A modern 6000-square-meter facility with a laboratory annex houses the packaging unit, which contains tanks and pipes specifically suited to each kind of oil. Four bottling lines guarantee an overall production of over 20,000 units per hour in different sizes: 15ml, 30ml, 100ml, 250ml, 500ml, 750ml, 1L, 2L, 3L and 5L (in glass bottles and tin cans). Careful quality control on the filling lines is assured by state-of-the-art machinery and by our team of experts, who are continually brought up to date through professional training courses.

Our team members are united by great passion and professionalism, which is directed to the future and to innovation while at the same time maintaining great respect for this age-old Tuscan tradition.



UNE ÉQUIPE QUI GAGNE GRÂCE À LA FORCE DE LA QUALITÉ

Azienda Olearia del Chianti naît en 1985 à Panzano in Chianti sur les collines situées entre Florence et Sienne, dans une région où les oliveraies et les vignobles font partie intégrante du paysage et d'une ancienne tradition culturelle. Dès la création de cette entreprise, la famille Gonnelli a fait de la qualité son point de force dans l'intérêt du consommateur, qui est toujours plus sensible et attentif à l'origine des produits.

Notre pressoir produit des huiles d'olive extra vierges de très haute qualité, parmi lesquelles on compte : l'huile Dop Chianti Classico, l'huile IGP Toscano et l'huile d'olive extra vierge 100 % italienne.

La transformation des olives a lieu dans les 24 heures qui suivent leur arrivée au pressoir, après un lavage soigné. La température d'extraction est réglée sur des valeurs non supérieures à 27° C.

Avant d'être stockée, l'huile est soumise à des contrôles chimiques scrupuleux dans notre laboratoire d'analyses (500 analyses par an). Notre commission interne chargée de goûter l'huile évalue et sélectionne l'huile destinée à l'emboîteillage (2000 panel tests effectués chaque année).

Par conséquent, la qualité est garantie par des contrôles chimiques et physiques organoleptiques sévères, destinés

A photograph of an olive grove. The sun is shining through the dense canopy of olive trees, creating a bright flare and casting long shadows. The foreground is filled with a field of yellow wildflowers. The text "I nostri olivi secolari..." is written in a white, cursive font across the upper part of the image.

I nostri olivi secolari...



à vérifier la pureté et l'authenticité du produit, de la naissance de l'huile jusqu'à l'embouteillage et à l'emballage qui s'ensuit.

L'huile est stockée dans des silos en acier inox à une température contrôlée entre 18° et 22° C; de plus, pour en préserver toutes les caractéristiques chimiques et organoleptiques et éviter le processus d'oxydation, elle est conservée sous azote.

Un nouvel établissement moderne de 6.000 m² (avec son laboratoire d'analyse annexé) héberge l'atelier d'embouteillage avec des citernes et des tuyauteries dédiées à chaque typologie d'huile et avec 4 lignes d'embouteillage, qui garantissent une production totale de plus de 20.000 bouteilles par heure dans les différents formats : 15ml/30ml/100ml/250ml/500ml/750ml/1lt/2lt/3lt/5lt (verre et canette). Un contrôle qualité soigné est effectué sur la ligne par des machines de dernière génération et par le personnel responsable de cette tâche, qui est constamment formé à travers des stages et des cours professionnels.

Notre équipe, unie par une forte passion et par un grand professionnalisme, est tournée vers le futur et l'innovation dans le respect l'ancienne tradition toscane.

DAS ERFOLGREICHE TEAM MIT DER STÄRKE DER QUALITÄT

Das Unternehmen Azienda Olearia del Chianti wurde 1985 in Panzano in Chianti gegründet, in einer hügeligen Gegend zwischen Florenz und Siena, wo Olivenhaine und Weinberge ein wesentlicher Bestandteil der Landschaft und der antiken Tradition und Kultur sind. Im Interesse der Verbraucher, die zunehmend bewusst auf die Herkunft von Produkten achten, hat die Familie Gonnelli von Anfang an den Schwerpunkt auf Qualität gesetzt.

Unsere Ölmühle produziert native Olivenöle extra höchster Qualität, darunter DOP Chianti Classico, IGP Toscano und 100% italienisches natives Olivenöl extra.

Die Oliven werden nach ihrer Ankunft in der Mühle sorgfältig gewaschen und innerhalb von 24 Stunden gepresst. Die Temperatur beim Pressen wird so reguliert, dass sie 27 °C nicht übersteigt.

Vor seiner Einlagerung wird das Öl in unserem Analyselabor eingehenden chemischen Prüfungen unterzogen (500 Analysen pro Jahr). Unsere interne Testkommission beurteilt den Geschmack und wählt das Öl für die Abfüllung aus (2000 Panel-Tests pro Jahr).

Die Qualität wird so durch strenge chemische/physikalische und organoleptische Kontrollen gewährleistet, welche die Reinheit und Unverfälschtheit des Produkts vom Entstehen des Öls bis zur Abfüllung und der anschließenden Verpackung sicherstellen.

Das Öl wird bei einer kontrollierten Tempera-

tur von 18 bis 22 °C in Edelstahlsilos gelagert. Die Lagerung erfolgt unter Stickstoff, um alle chemischen und organoleptischen Charakteristiken zu bewahren und die Oxidation zu verhindern.

Eine neue, moderne Betriebsstätte mit einer Fläche von 6.000 m² (mit angeschlossenem Analyselabor) beherbergt die Verpackungsabteilung. Diese verfügt über separate Tanks und Rohrleitungen für jede Art von Öl sowie 4 Abfülllinien, die eine Gesamtproduktion von über 20.000 Flaschen pro Stunde in den folgenden Formaten gewährleisten: 15 ml/30 ml/100 ml/250 ml/500 ml/750 ml/1 l/2 l/3 l/5 l (Glas und Blech). Eine sorgfältige Qualitätskontrolle in der Linie erfolgt sowohl durch hochmoderne Maschinen als auch durch spezielles Fachpersonal, welches ständig in Praktika und Schulungskursen weitergebildet wird.

Unser durch Leidenschaft und Professionalität verbundenes Team blickt in die Zukunft und setzt auf Innovation, ohne dabei die antike toskanische Tradition außer Acht zu lassen.





*Il lavaggio delle olive
con acqua purificata*

LA CALIDAD ES LA FUERZA DE NUESTRO GRUPO

La "Azienda Olearia del Chianti" se fundó en 1985 en Panzano in Chianti, en las colinas que se extienden entre Florencia y Siena, donde olivares y viñedos son el alma del paisaje y de una antigua tradición cultural. Desde sus mismos comienzos, el punto fuerte de la empresa de la familia Gonnelli ha sido la calidad, en beneficio de los consumidores cada vez más sensibles y atentos al origen del producto.

En nuestro molino se producen aceites de oliva virgen extra de altísima calidad, entre ellos el Dop Chianti Classico, el IGP Toscano y aceite de oliva virgen extra ciento por ciento italiano.

Las aceitunas, cuidadosamente lavadas, se procesan en las 24 horas sucesivas a su llegada al molino. La temperatura de extracción se regula de modo que no supere los 27° C.

Antes de almacenarlo, sometemos el aceite a escurpulosos controles químicos en nuestro laboratorio de análisis (efectuamos 500 análisis por año). Una comisión interna de cata evalúa y selecciona el aceite que luego será envasado (2000 catas por año).

La calidad está garantizada por rigurosos controles químicos, físicos y organolépticos que verifican la pureza y genuinidad del

producto, desde el inicio de la elaboración del aceite hasta el envasado y embalaje.

El aceite se almacena en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada entre 18 y 22 °C. Además, para mantener todas las características químicas y organolépticas y evitar la oxidación, se conserva en nitrógeno.

La sección de envasado ocupa una planta nueva y moderna de 6.000 m², donde se encuentra también el laboratorio de análisis. Dispone de tanques y cañerías especiales para cada tipo de aceite y de cuatro líneas de embotellamiento. La producción horaria supera las 20.000 botellas en los diferentes formatos: 15 ml, 30 ml, 100 ml, 250 ml, 500 ml, 750ml, 1 litro, 2 l, 3l, 5 lt (botellas de vidrio y latas). En la línea de envasado se efectúa un escurpulosos control de calidad mediante máquinas de vanguardia y personal especializado que actualiza constantemente sus capacidades a través de stages y cursos profesionales.

Pasión por lo que hacemos y profesionalidad: es la fuerza de nuestro grupo, que mira al futuro y a la innovación conservando un profundo respeto por la antigua tradición toscana.



I guardiani del campo



凭借优越质量取胜的强大团队

凭借优越质量取胜的强大团队

“江提食用油公司”诞生于 1985 年位于佛罗伦萨与锡耶纳之间的盘扎诺(Panzano)，这里可谓是江提产区(Chianti)的心脏；成片的橄榄园和葡萄园既是此地的风景特色也代表着此区的传统文化。从公司成立起 Gonnelli 先生和他家人就决定产品要以质量取胜，注重消费者需求的同时也重视产品的原产地。

我们的榨油机可以生产超高质量的特级初榨橄榄油，例如，法定原产地保护的经典江提橄榄油 (D.O.P Chianti Classico)，托斯卡纳大区地理标识保护的橄榄油 (I.G.P Toscana)，100% 纯意大利橄榄压榨的橄榄油和有机橄榄油。

橄榄采摘后，在 24 小时内经过仔细地清洗后，立刻转送到榨油机炸碎，提炼温度完全符合行业标准所要求的不超过 27 °C。

橄榄油在储存之前，由我们内部的分析实验室严格精准地进行核查分析(每年 500 例)，另外我公司内部的橄榄油品尝委员还会进行估论、选择，之后才会送往储存处（每年进行 2000 例品评测试）。



从橄榄油生产到储存，装瓶，包装各个环节再到产品化学，物理以及感官方面的测试分析和评估都有严格的把控以保证产品的品质。

橄榄油被储存于温度控制在 18°C-22°C 间的不锈钢储藏仓内，此外，为了保留橄榄油的一些化学与感官特征，避免它氧化，它是在氮气下保存的。

一个 6000 平方米崭新的现代化建筑物（备有分析实验室）就是我们的包装，打包部门，设有为每种油类专用的油槽和油管。四条装瓶线可保证每小时灌装超过两万瓶的产量，并且可以灌装不同容量：15 毫升/30 毫升/100 毫升/250 毫升/500 毫升/750 毫升/1 升/2 升/3 升/5 升（玻璃瓶装和铁罐装）。在生产线上有最新一代的机械检控，并由不断受专业培训的人员进行质量控制。

我们这支富有热情和团结精神的专业团队，在尊重托斯卡纳大区传统生产工艺的同时也在不断追求创新。

MARCA ORO

Olio extra vergine di oliva filtrato e non filtrato da olive Italiane, raccolte e lavorate nelle migliori zone di produzione. È un olio di qualità, si adatta per svariati usi a crudo per contorni, arrosti e grigliate.

“100% Italian” filtered or unfiltered extra virgin olive oil. It is extracted from Italian olives which are grown and harvested in the most famous places of production in Italy.

For its excellent quality it is particularly indicated for seasoning, side dishes, roasts and grills.

Huile filtrée ou non-filtrée 100% italienne obtenue par des olives qui sont cultivées, récoltes et pressurées dans les meilleures régions de production d'Italie. Cette huile de qualité excellente se prêt à être consommée à cru, avec légumes, viande rotie et grillades.

Gefiltertes und ungefiltertes Olivenöl nativ extra aus italienischen Oliven aus den besten Anbaugebieten. Ein Öl von guter Qualität, das roh zu Beilagen, Braten und Gegrilltem verwendet wird.

Aceite de oliva virgen extra filtrado y no filtrado de aceitunas italianas, recogidas y elaboradas en las mejores zonas de producción. Es un aceite de calidad que podemos utilizar crudo con guarniciones, carnes asadas y a la parrilla.

黄金商标系列

从意大利最优良的橄榄产区采摘，并在产区内加工的特级初榨过滤或未过滤的橄榄油。这种品质优越的橄榄油适用于不同用途，黄金商标系列橄榄油可用来调拌配菜等凉菜，还适用于炉架烧烤或者煎炒。

Cod. Int.	Descrizione articolo	Codice EAN bottiglia	Pezzi per conf.	Dimensione confezione AxBxH	Conf. per Bancale 80x120	Strati	Bancale		Boxes per Pallet 100x120	Layers	Pallet	
							Altezza (cm)	Peso (Kg)			Height cms.	Weight Kgs.
0310F	Lattina L. 5 Filtrato	8004025003321	4	31x25x32,5	40	4	145	820	48	4	143	998
0171F	Lattina L. 3 Filtrato	8004025000221	4	30,5x19,5x27	70	5	153	888	18	4	121	910
0018G	Dama L. 3 Grezzo	8004025005820	4	32x32x31	24	4	139	416	45	5	170	768
0018F	Dama L. 3 Filtrato	8004025002225	4	32x32x31	24	4	139	416	45	5	170	768
0008F6	Tortuga L. 0,75 Filtrato	8004025001723	6	27,5x18x25,5	80	5	140	633	100	5	143	785
0144G	Tonda L. 1 Grezzo	8004025000818	12	36x27x28	40	5	155	680	66	6	183	1118
0144F	Tonda L. 1 Filtrato	8004025000122	12	36x27x28	40	5	155	680	66	6	183	1118
0059G	Quadra L. 1 Grezzo	8004025000016	12	30,5x23x32,5	40	4	145	744	60	4	145	1120
0059F	Quadra L. 1 Filtrato	8004025001112	12	30,5x23x32,5	40	4	145	744	60	4	145	1120
0038F	Tonda L. 0,10 Filtrato	8004025003024	24	26x20x12	140	10	135	735	180	10	165	938
0004F6	Tortuga L. 0,50 Filtrato	8004025000924	6	24x16x22,5	105	5	125	600	140	5	128	770
0319F	Tonda L. 0,015 Filtrato	8004025006230	50	26,3x13x7	288	12	98	418	504	18	141	695
0333F	Tortuga L. 0,25 Filtrato	8004025005783	12	25x33x24,5	108	6	130	662	120	6	130	736



CARTOLINA POSTALE

Olio extra vergine di oliva non filtrato da olive mediterranee. Il suo sapore di mandorla con una sfumatura di carciofo esalta le sue caratteristiche. Ideale per condire insalate verdure e piatti di pesce.

Unfiltered extra virgin olive oil from exclusively mediterranean olives. Sweet almond taste joined to a light nuance of artichoke exalts its characteristics. It is mainly recommended for salads, vegetables and fish dishes.

Huile extra vierge d'olive non-filtrée obteneue par olives méditerranéennes. Son gout à l'amande avec nuance de artichaut élève ses qualités. Elle est idéale pour saisonner salades, crudités, poisson.

Ungefiltertes Olivenöl nativ extra aus Mittelmeerische Oliven. Mandelähnlicher Geschmack mit einem Hauch Artischocke. Ideal zum Anmachen von Salaten, Gemüse und Fischgerichten.

Aceite de oliva virgen extra no filtrado de aceitunas mediterráneas. Su sabor a almendra con un matiz de alcachofa exalta sus características. Ideal con ensaladas, verduras y recetas de pescado.



明信片系列

来自地中海地区的橄榄制作的特级未过滤初榨橄榄油。
这个系列的橄榄油稍带杏仁和洋蓟口感。
适合蔬菜沙拉和鱼类烹饪。

Cod. Int.	Descrizione articolo	Codice EAN bottiglia	Pezzi per conf.	Dimensione confezione AxBxH	Conf. per Bancale 80x120	Strati	Bancale		Boxes per Pallet 100x120	Layers	Pallet	
							Altezza (cm)	Peso (Kg)			Height cms.	Weight kgs.
0227G	Bott. Costolata L. 1	8004025001136	12	36x31x26,5	40	5	172	759	55	5	173	1029
0246G	Bott. Costolata L. 0,50	8004025000658	12	29x22x27	65	5	150	693	85	5	150	898



CAROLINA POSTALE
Olio Vergine
AZIENDA OLEARIA CHIANTI
1/2e

CAROLINA POSTALE
Olio Vergine
AZIENDA OLEARIA CHIANTI
1/2e

LIFRANTO

Olio extra vergine di oliva non filtrato da olive italiane.

Le sue caratteristiche sono l'aroma fragrante e il sapore dolce e leggermente fruttato.

Va rigorosamente usato a crudo, perfetto per condire carni alla brace, insalate e verdure e sughi in genere.

Unfiltered extra virgin olive oil from exclusively italian olives.

Fragrancy and a lightly fruity sweet taste make this extra virgin olive oil a perfect seasoning mainly recommended for grilled meats, roasts, sauces, salads, vegetables.

Huile extra vierge d'olive non-filtrée obtneue par olives italiennes.

Le parfum aromatique et le gout délicat sont ses caractéristiques principales. Elle est idéale pour être consommée a cru sur la viande rotie et grillée, salades, crudités et sauces.

Ungefiltertes Olivenöl nativ extra aus italienischen Oliven. Dieses Öl hat ein angenehmes Aroma und einen milden, leicht fruchtigen Geschmack. Es wird ausschließlich roh verwendet und ist perfekt auf Grillfleisch, zum Anmachen von Salaten, Gemüse und Soßen im Allgemeinen.

Aceite de oliva virgen extra no filtrado de aceitunas italianas.

Sus características son el aroma fragrante y el sabor dulce, ligeramente afrutado. Conviene utilizarlo crudo, perfecto con recetas de carne a la brasa, ensaladas, verduras y salsas en general.

压榨橄榄系列

意大利橄榄制作的特级未过滤初榨橄榄油

这个系列的橄榄油芳香怡人，味甜并有水果味。

既可以用于冷盘凉菜，也非常适合炭火烤肉，另外还可以用于烹饪蔬菜和酱汁。

Cod. Int.	Descrizione articolo	Codice EAN bottiglia	Pezzi per conf.	Dimensione confezione AxBxH	Conf. per Bancale 80x120	Strati	Bancale		Boxes per Pallet 100x120	Layers	Pallet	
							Altezza (cm)	Peso (Kg)			Height cms	Weight kgs.
0060G	Bott. Quadra L. 1 Grezzo	8004025000115	12	30,5x23x32,5	40	4	145	744	60	4	145	1120
0289G	Dama L. 3 Grezzo	8004025005974	4	32x32x31	24	4	139	416	45	5	170	768



TALE E QUALE

Olio extra vergine di oliva grezzo da olive di origine comunitarie e italiane.

Le sue caratteristiche sono l'aroma fragrante e il sapore dolce e leggermente fruttato.

Va rigorosamente usato a crudo, perfetto per condire carni alla brace, insalate, verdure e sughi in genere.

Unfiltered extra virgin olive oil from olives of Italian and E.U. origin.

Fragrancy and a light fruity sweet taste make "Tale e Quale" extra virgin olive oil a perfect saesonig, mainly recommended for grilled meats, roasts, sauces, salads, vegetables.

Huile extra vierge d'olive non filtrée obtenue par olives italiennes et de l'U.E.

Le parfum aromatique et le gout délicat sont ses caractéristiques principales.

Idéal pour être utilisé à cru sur la viande rotie et grillée, salades, crudités et sauces.

Ungefiltertes Olivenöl native aus italienischen und Europäischen Union Oliven.

Dieses Öl hat eine angenehmes Aroma uns einen milden, leicht fruchtigen Geschmack. Es wird ausschließlich roh verwendet und ist perfekt auf Grillfleisch, zum Anmachen von Saltaten, Gemüse und Soßen im Allgemeinen.

Aceite de oliva virgin extra no filtrado de aceitunas italianas y de la U.E.

Sus características son el aroma fragrante y el sabor dulce, ligeramente afrutado.

Conviene utilizarlo crudo, perfecto con recetas de carna a la brasa, ensaladas, verduras y salsas en general.



以意大利和欧共体的橄榄制作的特级未过滤初榨橄榄油。

此系列味道芳香，甜中略带水果味。

既可以用于冷盘凉菜，也非常适合炭火烤肉，另外还可以用于烹饪蔬菜和酱汁。

Cod. Int.	Descrizione articolo	Codice EAN bottiglia	Pezzi per conf.	Dimensione confezione AxBxH	Conf. per Bancale 80x120	Strati	Bancale		Boxes per Pallet 100x120	Layers	Pallet	
							Altezza (cm)	Peso (Kg)			Height cms.	Weight kgs.
0465G	Bottiglia L. 1 Chic Grezzo EVOO	8004025004762	12	27x36x30,5	40	5	165	742	55	5	165	1016



COSÌ COM'È

Olio extra vergine di oliva grezzo da olive di origine comunitarie e italiane.

Le sue caratteristiche sono l'aroma fragrante e il sapore dolce e leggermente fruttato.

Va rigorosamente usato a crudo, perfetto per condire carni alla brace, insalate, verdure e sughi in genere.

Unfiltered extra virgin olive oil from olives of Italian and E.U. origin.

Fragrancy and a light fruity sweet taste make "Così com'è" extra virgin olive oil a perfect saesonig, mainly recommended for grilled meats, roasts, sauces, salads, vegetables.

Huile extra vierge d'olive non filtrée obtenue par olives italiennes et de l'U.E.

Le parfum aromatique et le gout délicat sont ses caractéristiques principales.

Idéal pour être utilisé à cru sur la viande rotie et grillée, salades, crudités et sauces.

Ungefiltertes Olivenöl native aus italienischen und Europäischen Union Oliven.

Dieses Öl hat eine angenehmes Aroma uns einen milden, leicht fruchtigen Geschmack. Es wird ausschließlich roh verwendet und ist perfekt auf Grllfleisch, zum Anmachen von Saltaten, Gemüse und Soßen im Allgemainen.

Aceite de oliva virgin extra no filtrado de aceitunas italianas y de la U.E.

Sus características son el aroma fragrante y el sabor dulce, ligeramente afrutado.

Conviene utilizarlo crudo, perfecto con recetas de carna a la brasa, ensaladas, verduras y salsas en general.

以意大利和欧共体的橄榄制作的未过特级滤初榨橄榄油。

此系列味道芳香，甜中略带水果味。

既可以用于冷盘凉菜，也非常适合炭火烤肉，另外还可以用于烹饪蔬菜和酱汁。

Cod. Int.	Descrizione articolo	Codice EAN bottiglia	Pezzi per conf.	Dimensione confezione AxBxH	Conf. per Bancale 80x120	Strati	Bancale		Boxes per Pallet 100x120	Layers	Pallet	
							Altezza (cm)	Peso (Kg)			Height cms.	Weight kgs.
0468G	Bottiglia L. 1 Chic Grezzo EVOO	8004025004779	12	27x36x30,5	40	5	165	742	55	5	165	1016



COME DA TRADIZIONE

Olio extra vergine di oliva non filtrato da olive mediterranee. Il suo sapore di mandorla con una sfumatura di carciofo esalta le sue caratteristiche. Ideale per condire insalate verdure e piatti di pesce.

Unfiltered extra virgin olive oil from mediterranean olives. Sweet almond taste joined to a light nuance of artichoke exalts its characteristics. It is mainly recommended for salads, vegetables and fish dishes.

Huile extra vierge d'olive non-filtrée obtneue par olives méditerranéens. Son gout à l'amande avec nuance de artichaut élève ses qualités. Elle est idéale pour saisonner salades, crudités, poisson.

Ungefiltertes Olivenöl nativ extra aus Mittelmeerische Oliven. Mandelähnlicher Geschmack mit einem Hauch Artischocke. Ideal zum Anmachen von Salaten, Gemüse und Fischgerichten.

Aceite de oliva virgen extra no filtrado de aceitunas mediterraneas. Su sabor a almendra con un matiz de alcachofa exalta sus características. Ideal con ensaladas, verduras y recetas de pescado.



致敬传统系列

来自地中海地区的橄榄制作的特级未过滤初榨橄榄油。

这个系列的橄榄油稍带杏仁和洋蓟口感。

适合蔬菜沙拉和鱼类烹饪。

Cod. Int.	Descrizione articolo	Codice EAN bottiglia	Pezzi per conf.	Dimensione confezione AxBxH	Conf. per Bancale 80x120	Strati	Bancale		Boxes per Pallet 100x120	Layers	Pallet	
							Altezza (cm)	Peso (Kg)			Height cms.	Weight Kgs.
0162G	Bott. Costolata L. 1 Grezzo	8004025000757	12	36x31x26,5	40	5	172	759	55	5	173	1029
0155G	Bott. Costolata L. 0,50 Grezzo	8004025000740	12	29x22x27	65	5	150	693	85	5	150	898
0139G	Dama L. 3 Grezzo	8004025000719	4	32x32x31	24	4	139	416	45	5	170	768
0188G	Bott. Tonda L. 1 Grezzo	8004025000580	12	36x27x28	40	5	155	680	66	6	183	1118



IGP TOSCANO

Olio extra vergine di oliva filtrato certificato "IGP Toscano" da olive toscane. È un olio selezionato nei frantoi della Toscana. Ha un sapore fresco con una lieve punta piccante, ed un leggero retrogusto di carciofo. Indicato per gli usi a crudo (pinzimonio) bruschette.

"IGP (Protected Geographical Indication) TOSCANO" filtered extra virgin olive oil obtained from Tuscan olives. It is selected in the oil mills of Tuscany region certified by the Consorzio dell'Olio Toscano. It has a fresh taste slightly spicy with a mild back-taste of artichoke. Recommended for seasonings, fresh or grilled vegetables, bruschetta.

"IGP (Indication Géographique Protégée) TOSCANO" huile extra vierge d'olive filtrée est obtenue par les olives de la région Toscane et sélectionnée dans les pressoirs de la Toscane certifiés par le Consorzio dell'olio Toscano. La saveur est fraîche sensiblement piquante avec un léger retro-gout au artichaut. Bien recommandée pour la consommation à cru, sur les crudités, sur la bruschetta.

Gefiltertes Olivenöl nativ extra mit Prädikat "IGP (geschützte geographische Angabe) Toscano", aus toskanischen Oliven. Dieses Öl wurde von ausgewählten toskanischen Ölmühlen gepresst. Es hat einen frischen Geschmack mit einer leichten pikanten Spitze und einem leichten Abgang von Artischocke. Eignet sich roh (Pinzimonio) und auf Bruschetta.

Aceite de oliva virgen extra filtrado, certificado IGP (Indicación Geográfica Protegida) Toscano de aceitunas Toscanas. Es un aceite seleccionado en los molinos de la Toscana. Tiene un sabor fresco, ligeramente picante y con un ligero gusto a alcachofa. Indicado para usarlo con verduras crudas y con pan tostado.

托斯卡纳地理区域标识保护系列

托斯卡纳大区地理区域标识保护所认证的特级初榨橄榄油。

是托斯卡纳产区中的精品橄榄油，味道清新中帶有一点辣味和一点洋蓟味。

因为他的高质量和有限的产量建议用于凉调冷盘，或者是滴在烤面包上。

Cod. Int.	Descrizione articolo	Codice EAN bottiglia	Pezzi per conf.	Dimensione confezione AxBxH	Conf. per Bancale 80x120	Strati	Bancale		Boxes per Pallet 100x120	Layers	Pallet	
							Altezza (cm)	Peso (Kg)			Height cms.	Weight Kgs.
0215F6	Tortuga L. 0,75 Filtrato	8004025005721	6	27,5x18x25,5	80	5	140	633	100	5	143	785
0208F6	Tortuga L. 0,50 Filtrato	8004025006728	6	24x16x22,5	105	5	125	600	140	5	128	770
0334F	Tortuga L. 0,25 Filtrato	8004025006339	12	19x25,5x19	108	6	130	662	120	6	130	736



DOP CHIANTI CLASSICO

Olio extra vergine di oliva filtrato da olive del Chianti Classico. Per i palati più raffinati. Le sue caratteristiche sono tali da meritarsi il riconoscimento della denominazione d'origine protetta D.O.P della U.E. Le olive vengono raccolte a mano secondo l'antica tradizione e immediatamente portate al frantoio, viene estratto a una temperatura che non supera i 27°. Il suo sapore e profumo sono inconfondibili. È indicato per l'uso a crudo in particolare sulla cacciagione, su tutte le carni alla brace e sul pesce, zuppe e legumi.

Filtered extra virgin olive oil from olives of Chianti Classico region. For the tasteful palates it is characterized by pleasant fruity flavours and fragrances. It has received the recognition of D.O.P. (Protected Designation of Origin) by E.U. for the great and significant characteristics. Olives are harvested by hand according to the ancient tradition, oil is cool pressed at a temperature not over 27°. Taste and flavour are unique. It is recommended for seasoning, game dishes, grilled meat, fish, vegetable soups.

Huile extra vierge d'olive obtenue par les olives de la region du Chianti Classico pour les palais plus fins. Ses qualités lui ont confié la reconnaissance de la D.O.P. (Appellation d'origin Protégée) par la U.E. Les olives sont récoltes à la main selon l'ancienne tradition et immédiatement transportées au pressoir pour être pressées. L'extraction est à froid avec une température inférieure à 27°. Son goût et son parfum sont incomparables. Particulièrement indiquée pour la consommation à cru, sur le gibier, la viande rotie, le poisson et la soupe de légumes.

Gefiltertes Olivenöl nativ extra aus Oliven aus der Region des Chianti Classico. Für die anspruchsvollsten Gaumen. Auf Grund seiner Eigenschaften erhielt dieses Öl die Geschützte Ursprungsbezeichnung D.O.P der E.U. Die Oliven werden, nach antiker Tradition, von Hand geerntet und gleich in die Ölmühle gebracht. Dort werden sie bei einer Temperatur von höchstens 27°C gepresst. Der Geschmack und der Duft dieses Öls ist unverwechselbar. Es eignet sich zur rohen Verwendung, vor allem auf Wild, auf Grillfleisch aller Art und Fisch, Suppen und Hülsenfrüchten.

Aceite de oliva virgen extra filtrado de aceitunas del Chianti Classico. Para paladares muy finos. Gracias a sus características ha merecido el reconocimiento de Denominación de Origen Protegida de la U. E. Las aceitunas son recogidas a mano según la antigua tradición e inmediatamente transportadas al molino. Se realiza la extracción a una temperatura no superior a 27°. Su sabor y perfume son inconfundibles. Se puede utilizar crudo y particularmente con caza, carnes a la brasa, pescado, sopas y legumbres.

法定原产地标识保护经典江提系列

法定原产地标识保护经典江提系特级初榨过滤橄榄油，可以满足美食家挑剔的味觉。

此橄榄油弥足珍贵因此获得欧共体的“法定原产地标识保护”（D.O.P）认证，按照此区的传统，人工采摘，立刻送压榨处，压榨温度不超过 27°C。它的芳香味道难以复制。

适合用于可以生食的山珍野味，也适用于鱼类，汤类和豆类。

Cod. Int.	Descrizione articolo	Codice EAN bottiglia	Pezzi per conf.	Dimensione confezione AxBxH	Conf. per Bancale 80x120	Strati	Bancale		Boxes per Pallet 100x120	Layers	Pallet	
							Altezza (cm)	Peso (Kg)			Height cms.	Weight Kgs.
0346F6	Tortuga L. 0,75 "Cucchiaio"	8004025737776	6	27,5x18x25,5	80	5	140	633	100	5	143	785
0466F6	Tortuga L. 0,50 "Cucchiaio"	8004025737783	6	24x16x22,5	105	5	125	600	140	5	128	770
0467F	Tortuga L. 0,25 "Cucchiaio"	8004025737790	12	19x25,5x19	108	6	130	662	120	6	130	736
0293F6	Tortuga L. 0,75	8004025006049	6	27,5x18x25,5	80	5	140	633	100	5	143	785
0292F6	Tortuga L. 0,50	8004025006032	6	24x16x22,5	105	5	125	600	140	5	128	770
0291F	Tortuga L. 0,25	8004025006018	12	19x25,5x19	108	6	130	662	120	6	130	736



BIO

Bio è un olio extra vergine di oliva filtrato Biologico. Bio è garantito biologico dall'inizio alla fine: dalla prima oliva all'ultima goccia nel frantoio. È certificato da "ITASS Suolo e Salute s.r.l.". Si adatta per tutti gli usi in cucina

BIO is a filtered organic extra virgin olive oil. BIO is organic guaranteed for the whole process, from the production, the crop of the olives and process to obtain the oil. It is certified by "ITASS SUOLO E SALUTE S.R.L." Recommended for all cooking uses.

BIO est une huile extra vierge d'olive filtrée biologique. BIO est garantie biologique dans le procès complet à partir de la culture, récolte des olives et extraction finale de la huile. BIO est certifiée par «ITASS SUOLO E SALUTE S.R.L.» Cette huile est conseillée pour toute la cuisine en général.

Gefiltertes Olivenöl nativ extra aus biologischem Anbau. Bio ist garantiert aus biologischem Anbau. Von Anfang bis Ende: von der ersten Olive bis zum letzten Tropfen in der Ölmühle. Das Öl verfügt über das Zertifikat "ITASS SUOLO E SALUTE S.R.L.". Eignet sich für alle Verwendungen in der Küche.

Bio es un aceite de oliva virgen extra filtrado biológico. Bio tiene la garantía biológico desde el principio hasta el final. Desde la primera aceituna hasta la última gota en el molino. Producto certificado por ITASS Suolo e Salute s.r.l. Apto a cualquier receta de cocina.



有机系列

有机特级初榨过滤橄榄油。

此系列橄榄油保证全程有机，从第一颗橄榄的压榨到最后一滴油的灌装完全保证有机性质，通过了"ITASS Suolo e Salute S.r.l."的有机认证。

适用于任何烹饪形式。

Cod. Int.	Descrizione articolo	Codice EAN bottiglia	Pezzi per conf.	Dimensione confezione AxBxH	Conf. per Bancale 80x120	Strati	Bancale		Boxes per Pallet 100x120	Layers	Pallet	
							Altezza (cm)	Peso (Kg)			Height cms.	Weight kgs.
0294F	Lattina L. 5 Filtrato	8004025005998	4	31x25x32,5	40	4	145	820	48	4	143	998
0068F	Lattina L. 3 Filtrato	8004025004618	4	30,5x19,5x27	70	5	153	888	18	4	121	910
0295F6	Tortuga L. 0,75 Filtrato	8004025005981	6	27,5x18x25,5	80	5	140	633	100	5	143	785



AZIENDA OLEARIA CHIANTI
 DEL **Bio**
 Olio Extra Vergine di Oliva Biologico
 100% Italiano
 da olive di tutta Italia

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

per 100g	per 100g
Energia	3760 kJ / 896 kcal
Grassi	100g
di cui acidi grassi saturi	14g
Carboidrati	0g
di cui zuccheri	0g
Proteine	0g
Sale	0g

Confezionamento di:
 AZIENDA OLEARIA DEL CHIANTI S.R.L.
 Palazzo in Chianti (Sesto) - Pr - Italia
 www.aziendaolearia.com

0,75L
 NET 101.4 FL. OZ.

AZIENDA OLEARIA CHIANTI
 DEL **Bio**
 Olio Extra Vergine di Oliva Biologico
 100% Italiano
 da olive di tutta Italia

0,75L
 NET 101.4 FL. OZ.

AZIENDA OLEARIA CHIANTI
 DEL **Bio**
 Olio Extra Vergine di Oliva Biologico
 100% Italiano
 da olive di tutta Italia

Questo olio è ottenuto a partire da olive trattate solo con i trattamenti naturali e con i migliori processi di raffinazione.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

per 100g	per 100g
Energia	3760 kJ / 896 kcal
Grassi	100g
di cui acidi grassi saturi	14g
Carboidrati	0g
di cui zuccheri	0g
Proteine	0g
Sale	0g

Confezionamento di:
 AZIENDA OLEARIA DEL CHIANTI S.R.L.
 Palazzo in Chianti (Sesto) - Pr - Italia
 www.aziendaolearia.com

5L
 NET 169 FL. OZ.

MARCA VERDE

È un olio extra vergine di oliva filtrato.

Il suo sapore è leggero e fresco quello che ci aspettiamo da un vero classico.

Ideale per soddisfare le esigenze più diverse in cucina.

Filtered extra virgin olive oil.

The light and fresh taste makes it a real classic extra virgin olive oil.

It is recommended for all kind of recipes, hot and cold dishes.

Huile extra vierge d'olive filtrée.

Le gout fraîche et légère lui confie la denomination d'une véritable huile classique.

Idéale pour satisfaire toute demande dans la cuisine.

Gefiltertes Olivenöl nativ extra. Es hat den leichten und frisches Geschmack, den man sich von einem klassischen Öl erwartet. Ideal für die unterschiedlichsten Ansprüche in der Küche.

Aceite de oliva virgen extra filtrado.

Tiene un sabor ligero y fresco, lo que nos esperamos de un verdadero clásico.

Ideal para satisfacer las exigencias más diversas en cocina.

绿色商标系列

特级初榨过滤橄榄油。

味道清淡而新鲜，正是我们所期待的正宗经典橄榄油的味道。

能满足不同的烹饪需求。

Cod. Int.	Descrizione articolo	Codice EAN bottiglia	Pezzi per conf.	Dimensione confezione AxBxH	Conf. per Bancale 80x120	Strati	Bancale		Boxes per Pallet 100x120	Layers	Pallet	
							Altezza (cm)	Peso (Kg)			Height cms.	Weight Kgs.
0021F	Lattina L. 5 Filtrato	8004025000429	4	31x25x32,5	40	4	145	820	48	4	143	998
0384G	Dama L. 3 Grezzo	8004025000085	4	32x32x31	24	4	138	416	45	5	170	768
0476F	Dama L. 3 Filtrato	8004025006445	4	32x32x31	24	4	138	416	45	5	170	768
0019F	Bott. L. 0,75 Filtrato	8004025006124	12	21x27,5x29	52	4	131	743	72	4	133	990
0148F	Bott. Tonda L. 1 Filtrato	8004025000726	12	36x27x28	40	5	155	680	66	11	183	1118
0391F	Bott. Tonda L. 0,25 Filtrato	8004025002638	12	23,5x18x17,5	108	6	120	560	144	6	120	760
0387F	Pet L. 2 Filtrato	8004025000153	6	34,1x28,3x22,8	300	10	153	575	78	6	183	943



CASTELLO DEGLI OLIVI

Olio extra vergine di oliva filtrato dal gusto particolarmente leggero, con un profumo di oliva verde che richiama la fragranza dell'erba tagliata. Arricchisce le pietanze senza coprire il sapore. Indicato per tutti gli usi di cucina.

Filtered extra virgin olive oil. The taste is smooth and delicate with a nuance of green olive and herby aroma. It enhances hot and cold dishes without covering the real flavour. It is recommended for all cooking uses.

Huile extra vierge d'olive filtrée au gout particulièrement délicat aromatisé au parfum d'olive verte et herbe. Elle enrichit tous les plats sans mélanger le gout. Elle est indiquée pour la cuisine en général.

Gefiltertes Olivenöl nativ extra mit einem besonders leichten Geschmack, mit einem Duft von grünen Oliven, der an frisch gemähtes Gras erinnert. Bereichert Gerichte, ohne deren Geschmack zu überdecken. Eignet sich für alle Verwendungen in der Küche.

Aceite de oliva virgen extra filtrado, con un sabor particularmente ligero y un perfume de aceitunas verdes que recuerda la fragancia de la hierba recién cortada. Enriquece los platos sin cubrir el sabor. Indicado para cualquier receta de cocina.



城堡系列

来自意大利制造的特级初榨过滤橄榄油，味道清淡，带有绿橄榄香味，使人联想到刚修剪芳的草地芳香。

它能使菜肴的味道更丰富美味，但不会掩盖原味，适合各类菜式。

Cod. Int.	Descrizione articolo	Codice EAN bottiglia	Pezzi per conf.	Dimensione confezione AxBxH	Conf. per Bancale 80x120	Strati	Bancale		Boxes per Pallet 100x120	Layers	Pallet	
							Altezza (cm)	Peso (Kg)			Height cms	Weight kgs.
0191F	Lattina L. 5 Filtrato	8004025005752	4	31x25x32,5	40	4	145	820	48	4	143	998
0113	Bott. Quadra L. 0,75 Filtrato	8004025005738	12	21x27,5x29	52	4	131	743	72	4	133	990
0114F	Bott. Quadra L. 0,50 Filtrato	8004025005745	12	24,5x18x27,5	90	5	152	947	100	4	125	1063



Castello
degli
Olivi
Olio
Extra Vergine
di Oliva

5 litri e (Net 169 FL OZ)

(K)

Castello
degli
Olivi
OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA

Miscela di oli di
oliva originari
dell'Unione Europea

0,75/e NET 25.4 FL. OZ.

Castello
degli
Olivi
OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA

Miscela di oli di
oliva originari
dell'Unione Europea

0,50/e NET 16.9 FL. OZ.

POGGIARELLO

Olio extra vergine di oliva non filtrato da olive italiane e dell'Unione Europea.

Le sue caratteristiche sono l'aroma fragrante e il sapore dolce e leggermente fruttato.

Va rigorosamente usato a crudo, perfetto per condire carni alla brace, insalate e verdure e sughi in genere.

Unfiltered extra virgin olive oil from exclusively italian olives and from E.U. Fragrancy and a lightly fruity sweet taste make this extra virgin olive oil a perfect seasoning, mainly recommended for grilled meats, roasts, sauces, salads, vegetables.

Huile extra vierge d'olive non-filtrée obtneue par olives italiennes et par U.E. Le parfum aromatique et le gout délicat sont ses caractéristiques principales. Elle est idéale pour être consommée a cru sur la viande rotie et grillée, salades, crudités et sauces.

Ungefiltertes Olivenöl nativ extra aus italienischen Oliven und E.U. Dieses Öl hat ein angenehmes Aroma und einen milden, leicht fruchtigen Geschmack. Es wird ausschließlich roh verwendet und ist perfekt auf Grillfleisch, zum Anmachen von Salaten, Gemüse und Soßen im Allgemeinen.

Aceite de oliva virgen extra no filtrado de aceitunas italianas y de la U.E. Sus características son el arona fragrante y el sabor dulce, ligeramente afrutado. Conviene utilizarlo crudo, perfecto con recetas de carne a la brasa, ensaladas, verduras y salsas en general.

波加雷洛系列

来自意大利和欧共体产区的橄榄制作的初榨未过滤橄榄油。

此橄榄油特性芳香，味甜微带水果味。

适用于各种凉菜，蔬菜，炭火烤肉以及各种酱汁。

Cod. Int.	Descrizione articolo	Codice EAN bottiglia	Pezzi per conf.	Dimensione confezione AxBxH	Conf. per Bancale 80x120	Strati	Bancale		Boxes per Pallet 100x120	Layers	Pallet	
							Altezza (cm)	Peso (Kg)			Height cms.	Weight kgs.
0063G	Bott. Quadra L. 1 Grezzo - ITALIANO	8004025002324	12	30,5x23x32,5	40	4	145	744	60	4	145	1120
0297G	Dama L. 5 Grezzo - Novello	8004025006070	4	38,5x38x35,5	24	4	157	620	24	4	157	624
0118G	Dama L. 3 Grezzo - Novello	8004025006827	4	32x32x31	24	4	139	416	45	5	170	768



RISTORAZIONE

Olio extra vergine di oliva filtrato da olive raccolte e lavorate nelle migliori zone di produzione: "100% Italiano" - "IGP Toscano" - "D.O.P. Chianti Classico" - "Biologico" - "Comunitario". Sono oli di qualità che si adattano a svariati usi, a crudo per contorni, arrostiti e grigliate. Tutte le bottiglie sono dotate di tappo anti-riempimento.

Filtered extra virgin olive oil. It is extracted from olives which are grown and harvested in the most famous places of production in Italy and in EU: "100 Italy" - "IGP (P.G.I.) Tuscany" - "D.O.P. (P.D.O.) Chianti Classico" - Organic" - "E.U. origin". Extra virgin olive oil of excellent quality, particularly indicated for seasoning, side dished, roasts and grills. All bottles are equipped with pilfer proof closure.

Huile extra vierge d'olive filtrée obtenue par des olives qui sont cultivées, récoltes et pressurées dans les meilleures régions de production: "100% Italienne" - "IGP Toscano" - "D.O.P. (Appellation d'origine protégée) Chianti Classico" - "Biologique" - "U.E. origine". Cette huile de qualité excellente se prêt à être consommée à cru, avec légumes, viande rotie et grillades. Toutes les bouteilles sont équipées avec de bouchon anti-remplissage.

Olivenöl Extra Vergin, filtriert aus geernteten Oliven und in den besten Anbaugebieten verarbeitet. "100% aus Italien" - "IGP Toscanisch" - "D.O.P. Chianti Classico" - "Biologische" - "Europäisch". Es handelt sich um Qualitätsolivenöle, zum verschiedenen Gebrauch für Beilagen, Braten und Grillgerichten. Alle Flaschen sind mit Anti-Füllverschlüssen ausgestattet.

Aceite de oliva extra virgen filtrado extraído de las mejores olivas cultivados y cosechadas en los lugares de producción mas fomosos de Italia y de la Union Europea: "100% Italiano" - "IGP Toscana" - "D.O.P. Chianti Classico" - "Biológico" - "Origen U.E.". Aceite de Oliva virgen de excelente calidad, particularmente indicado para ensaladas, asados y todo tipo de acompañamientos. Todos las botellas estan equipadas con tapones irrelenables.

饮食餐馆业的珍贵良伴

在最优良的橄榄生产区摘采、加工的初道压榨滤过的纯橄榄油：

“100% 纯意大利橄榄油”，“托斯卡纳大区地理标记保护(IGP Toscana)纯橄榄油”，“古典江提原始名称受保护D.O.P. Chianti Classico纯橄榄油”，“欧共体纯橄榄油”。

橄榄油质量优越，烹调时适于各种不同的用途，生橄榄油则适于调拌配菜、炉烤肉和烤架上烤熟的肉。

所有油瓶都有反填充塞盖。

Cod. Int.	Descrizione articolo	Codice EAN bottiglia	Pezzi per conf.	Dimensione confezione AxBxH	Conf. per Bancale 80x120	Strati	Bancale		Boxes per Pallet 100x120	Layers	Pallet	
							Altezza (cm)	Peso (Kg)			Height cms.	Weight Kgs.
0460F	Tortuga L. 0,50 DOP Chianti Classico tappo antirabbocco	8004025006247	12	25x33x24,5	50	5	135	543	75	5	135	810
0461F	Tortuga L. 0,50 IGP Toscano tappo antirabbocco	8004025006254	12	25x33x24,5	50	5	135	543	75	5	135	810
0462F	Tortuga L. 0,50 EVOO 100% Italiano tappo antirabbocco	8004025006261	12	25x33x24,5	50	5	135	543	75	5	135	810
0463F	Tortuga L. 0,50 Miscela di oli Origine U.E. tappo antirabbocco	8004025000214	12	25x33x24,5	50	5	135	543	75	5	135	810
0464F	Tortuga L. 0,50 EVOO Biologico 100% Italiano tappo antirabbocco	8004025004755	12	25x33x24,5	50	5	135	543	75	5	135	810



GLI AROMATIZZATI

Olio extra vergine di oliva aromatizzato per dare più fantasia ai tuoi piatti. Condimento al gusto basilico, all'aglio, al peperoncino, al fungo porcino, al tartufo, al rosmarino e al limone.

CONDIMENTS

Extra virgin olive oils flavoured with herbes and aromas. Basil, Garlic, Chili Pepper, "Porcino" mushroom, Rosmary, Lemon and Truffle give a touch of fantasy to each recipes.

AROMATISES

Huiles extra vierge d'olive aromatisées aux herbes et aromas méditerranéens. Basil, Ail, Piment, Porcino champignon, Lemon, Romarin et Truffe donnent un touche de fantaisie à vos recettes.

AROMATISIERTES

Olivenöl nativ extra, für mehr Fantasie auf dem Teller. Mit Basilikum-, Knoblauch-, Chili-, Steinpilz-, Zitrone, Rosmarin, und Trüffel.

A C E I T E S AROMÁTICOS

Aceite de oliva virgen extra con aromas para añadir fantasía a tus recetas. Condimentos a la albahaca, al ajo, a la guindilla, a las setas "porcino", Limón, Romero y la trufa.



加香料的橄榄油

香料橄榄油使您的菜肴更独特丰富。

有罗勒香味儿的橄榄油、蒜味儿橄榄油、小辣椒味儿橄榄油、牛肝香蕈橄榄油、块菌橄榄油、迷迭香橄榄油、柠檬橄榄油。

Cod. Int.	Descrizione articolo	Codice EAN bottiglia	Pezzi per conf.	Dimensione confezione AxBxH	Conf. per Bancale 80x120	Strati	Bancale	
							Altezza (cm)	Peso (Kg)
0420	Bott. Dorica L. 0,25 Basilico	8004025008159	12	17x22,5x24,5	120	6	167	740
0421	Bott. Dorica L. 0,25 Rosmarino	8004025008753	12	17x22,5x24,5	120	6	167	740
0422	Bott. Dorica L. 0,25 Aglio	8004025008654	12	17x22,5x24,5	120	6	167	740
0423	Bott. Dorica L. 0,25 Peperoncino	8004025005258	12	17x22,5x24,5	120	6	167	740
0427	Bott. Dorica L. 0,25 Tartufo	8004025008050	12	17x22,5x24,5	120	6	167	740
0429	Bott. Dorica L. 0,25 Fungo	8004025005806	12	17x22,5x24,5	120	6	167	740
0430	Bott. Dorica L. 0,25 Limone	8004025005813	12	17x22,5x24,5	120	6	167	740



OLIVE TOSCANE IN SALAMOIA

Le olive toscane in salamoia sono la conserva ideale da utilizzare durante tutto l'anno. Le olive saranno ottime come finger food per un aperitivo, oppure condite con olio e spezie da servire come antipasto accanto a salumi e formaggi.

TUSCAN OLIVES IN BRINE

Tuscan olives in brine are the ideal preserve to be used all the year long. The olives will be excellent as finger food for an appetizer or seasoned with oil and spices to be served with meats and cheeses.

OLIVE EN SAUMURE

Les olive en saumure sont la conserve idéale à utiliser pendant tous les ans.

Les olives seront excellentes comme finger food pour apéritif, ou assaisonnées avec huile et épices à server comme hors-d'œuvre à côté de charcuterie et fromage.

SALZLAKE EINGELEGTE OLIVEN

In Salzlake eingelegte Oliven sind ideal zur Verwendung das ganze Jahr über. Die Oliven schmecken hervorragend als Häppchen zum Aperitiv oder mit Öl und Gewürzen angeordnet als Vorspeise zusammen mit Aufschnitt und Käse.

ACEITUNAS TOSCANAS EN SALMUERA

Las aceitunas toscanas en salmuera son la conservai ideal que utilizar durante todo el año . Las aceitunas serán óptimas come finger food por una tapa o bien sazonadas con aceites y especias de servir como entrada junto a carne y queso.

浸过盐水的橄榄

浸过盐水的托斯卡纳橄榄是可贮存四季，一年都能食用的橄榄。啜饮开胃酒时最佳的以手指取食的食品，或者以油和香料调拌，与香肠、奶酪一起成为一道美味的冷盘。

Cod. Int.	Descrizione articolo	Codice EAN	Pezzi per conf.	Dimensione confezione AxBxH	Conf. per Bancale 80x120	Strati	Bancale	
							Altezza (cm)	Peso (Kg)
0500	Vasetto esagonale g 314	8004025801101	12	21,5 x 31,9 x 10,4	110	10	119	681



GLI SNACKS

www.olioepane.it

Dalla tradizione gastronomica italiana nasce il nostro snack, leggero e nutriente ideale in ogni momento della giornata per uno spuntino od un pranzo veloce. Disponibile in due versioni: "Olio e Pane" e "Pane Olio e Pomodoro".

Our snack is a product of the Italian culinary tradition. It's a light and nutritious bite, perfect for any time of day, whether for a break or a quick lunch. Available in two versions: "Oil and Bread" and "Bread, Oil and Tomato".

Notre snack, léger et nourrissant, naît de la tradition gastronomique italienne ; il est idéal à tout moment de la journée pour un encas ou un repas rapide. Disponible en deux versions : «Huile et Pain » et «Pain Huile et Tomate».

Unser Snack entstammt der italienischen gastronomischen Tradition und ist leicht und nahrhaft, jederzeit ideal für eine kleine Zwischenmahlzeit oder ein schnelles Mittagessen. Erhältlich in zwei Versionen: „Olio e Pane“ („Öl und Brot“) und „Pane Olio e Pomodoro“ („Brot, Öl und Tomate“).

Desciende directamente de la tradición gastronómica toscana este snack ligero, nutritivo, ideal en todo momento del día como merienda o almuerzo rápido. Lo presentamos en dos versiones: "Olio e Pane" y "Pane Olio e Pomodoro".



点心

从意大利传统美食中，诞生了我们的点心，这是轻淡而富营养的小点心，一天中在任何时刻它都是极理想的小点心或极迅速的午餐。

点心有两种：“橄榄油和面包”点心和“面包橄榄油和西红柿”点心。

Cod. Int.	Descrizione articolo	Codice EAN	Pezzi per conf.	Dimensione confezione AxBxH	Conf. per Bancale 80x120	Strati	Bancale		Boxes per Pallet 100x120	Layers	Pallet	
							Altezza (cm)	Peso (Kg)			Height cms.	Weight Kgs.
0392	Snack Pane e olio	8004025001549	72	49 x 37,5 x 27,5	24	6	180	146	36	6	180	205
0392 EXPO	EXPO Snack Pane e olio	8004025001495	6	49 x 37,5 x 27,5	24	6	180	170	36	6	180	245
0308	Snack Pane olio e pomodoro	8002025001754	72	49 x 37,5 x 27,5	24	6	180	146	36	6	180	205
0308 EXPO	EXPO Snack Pane olio e pomodoro	8004025001631	6	49 x 37,5 x 27,5	24	6	180	170	36	6	180	245



CIOKOLIO

Ciokolio è una cioccolata spalmabile realizzata con soli ingredienti biologici, selezionati e di alta qualità. E' un prodotto naturale ed artigianale che non contiene additivi, né coloranti, né aromi artificiali, la cui ricetta prevede solo 4 ingredienti: zucchero di canna biologico, pasta di nocchie biologica, olio extra vergine di oliva biologico, cacao amaro biologico. Perfetta per chi segue una dieta vegana e per chi è intollerante al glutine.

Ciokolio is a chocolate spread made with only high-quality organic ingredients that are carefully selected. It's a natural artisanal product that contains no additives, food dyes or artificial flavoring. The recipe includes only 4 ingredients: organic cane sugar, organic peanut paste, organic extra virgin olive oil, unsweetened organic cocoa powder. A perfect food for a vegan or gluten-free diet.

Ciokolio est un chocolat tartinable réalisé exclusivement avec des ingrédients biologiques, sélectionnés et de haute qualité. C'est un produit naturel et artisanal qui ne contient pas d'additifs, ni colorants, ni arômes artificiels, et dont la recette prévoit seulement 4 ingrédients: du sucre de canne biologique, de la pâte de noisette biologique, de l'huile d'olive extra vierge biologique et du cacao amer biologique. Parfait pour les personnes qui suivent une diète Vegan et pour celles qui sont intolérantes au gluten.

Ciokolio ist ein Schokoladenaufstrich, der nur aus ausgewählten und hochqualitativen biologischen Zutaten besteht. Dieses natürliche und handwerklich hergestellte Produkt enthält keine Zusätze, Farbstoffe oder künstlichen Aromen. Sein Rezept sieht nur 4 Zutaten vor: biologischen Rohrzucker, biologische Haselnusspaste, biologisches natives Olivenöl extra, ungesüßten biologischen Kakao. Ideal für Menschen, die sich vegan ernähren oder eine Glutenunverträglichkeit haben.

Ciokolio es un chocolate unttable preparado exclusivamente con ingredientes biológicos, seleccionados y de alta calidad. Producto natural, artesanal, sin aditivos ni colorantes o aromas artificiales. En su composición hay solo cuatro ingredientes: azúcar de caña biológica, pasta de avellanas biológica, aceite de oliva virgen extra biológico, cacao amargo biológico. Perfecto para veganos y para intolerantes al gluten.

Ciokolio 是一可以涂抹的巧克力，它仅以有机原材料，精选制成质量优美的点心。

它是自然以人工制作的成品，无任何添加剂，无染色剂，也无人工香料。它只包括下列四种原材料：

有机蔗糖、有机榛子糊、初道榨出有机橄榄油，有机可可苦味粉。

是素食者和谷蛋白过敏者最理想的点心。

Cod. Int.	Descrizione articolo	Codice EAN	Pezzi per conf.	Dimensione confezione AxBxH	Conf. per Bancale 80x120	Strati	Bancale		Boxes per Pallet 100x120	Layers	Pallet	
							Altezza (cm)	Peso (Kg)			Height cms.	Weight Kgs.
0490	Vasetto g 270 cioccolato	8004025900026	6	31 x 22 x 10,5	132	11	134	453	165	11	134	560



LA REGALISTICA

CONFEZIONI REGALO

Confezione con spaghetteria in terracotta contenente 1 bottiglia di olio extra vergine di oliva c. 50 e 500 gr di spaghetti. Confezione regalo con 1 bottiglia di olio extravergine di oliva lt 1 e bottiglia cl. 75 di vino Chianti.

Confezione regalo con tre bottiglie da cl. 25 di olio extra vergine di oliva 100% Italiano, IGP Toscano e DOP Chianti Classico.

GIFT PRESENTATION

Spaghetti all'Olearia del Chianti" - Gift Box Terracotta holder containing 1 bottle cl.50 extra virgin olive oil and 1 packet 500 gr.Spaghetti pasta with recipe. Gift box containing 1 bottle Lt.1 extra virgin olive oil and 1 bottle cl.75 Chianti red wine.

Gift box containing 3 bottles Lt.0,25 italian 100% extra virgin olive oil, D.O.P. Chianti Classico and I.G.P. Toscano.

CONFECTION CADEAU

"Spaghetti all'Olearia del Chianti" - Confection cadeau Pot emailé contenant 1 bouteille cl.50 huile extra vierge d'olive et 1 paquet 500 gr.Spaghetti pasta avec recette. Confection sac en carton contenant 1 bouteille Lt.1 huile extra vierge d'olive et 1 bouteille cl.75 vin rouge Chianti.

Confection contenant 3 bouteilles Lt.0,25 huile extra vierge d'olive 100% italien, D.O.P. Chianti Classico et I.G.P. Toscano.

GESCHENKSVERPACKUNG

mit Olivenöl extra nativ und Spaghetti, Geschenkverpackung mit Olivenöl extra nativ und Chianti Wein, Geschenkverpackung mit drei Flaschen Olivenöl extra nativ, 25cl., 100% Italienisch, Chianti DOP und IGP Toskana.

ARTICULO REGALO

Terracota contenedor con botella de aceite virgen extra cl. 50 y espaguetis gr 500 .

Caja regalo con botella de aceite virgen extra lt 1 y botella cl. 75 vino Chianti.

Caja regalo : tres botellas cl. 25 de aceite virgen extra 100% Italiano, IGP Toscano, DOP Chianti Classico.

礼盒包装送礼佳物

橄榄油和意大利面礼盒 – 陶罐内含一瓶50厘升纯橄榄油和一包500克意大利面；

内有一瓶1升初道压榨纯橄榄油和一瓶江提红酒的礼盒；

内含三瓶0,25升纯橄榄油：百分之百的初道压榨纯意大利橄榄油、原始名称受保护(D.O.P.)纯橄榄油、托斯卡纳大区地理标记保护(I.G.P. Toscana)纯橄榄油的礼盒。

Cod. Int.	Descrizione articolo	Codice EAN bottiglia	Pezzi per conf.	Dimensione confezione AxBxH	Conf. per Bancale 80x120	Strati	Bancale		Boxes per Pallet 100x120	Layers	Pallet	
							Altezza (cm)	Peso (Kg)			Height cms.	Weight Kgs.
0031-0031V	Olio e Vino	8004025005233	3	27x17x36	45	3	124	398	88	4	159	779
0335F	Tris - 3 bottiglie Tortuga L. 0,25	8004025006346	6	20,5x40x21	50	5	122	483	65	5	122	627
0034F	Olio e Spaghetti	8004025001921	4	34x34x37,5	18	3	127	281				
0023	Orcio in terracotta L 0,5	8004025001228	4	36x36x26,5	24	4	120	320				



PRIVATE LABEL

Possiamo studiarvi il vostro prodotto su misura

We may realize your Tailored private label

Nous Pouvons étudier votre produit personnalisé

Wir Können Ihre Eigenmarke machen

Podemos hacer su propia marca

私人特制专用商标

我们可研究，特制您的专用商标。



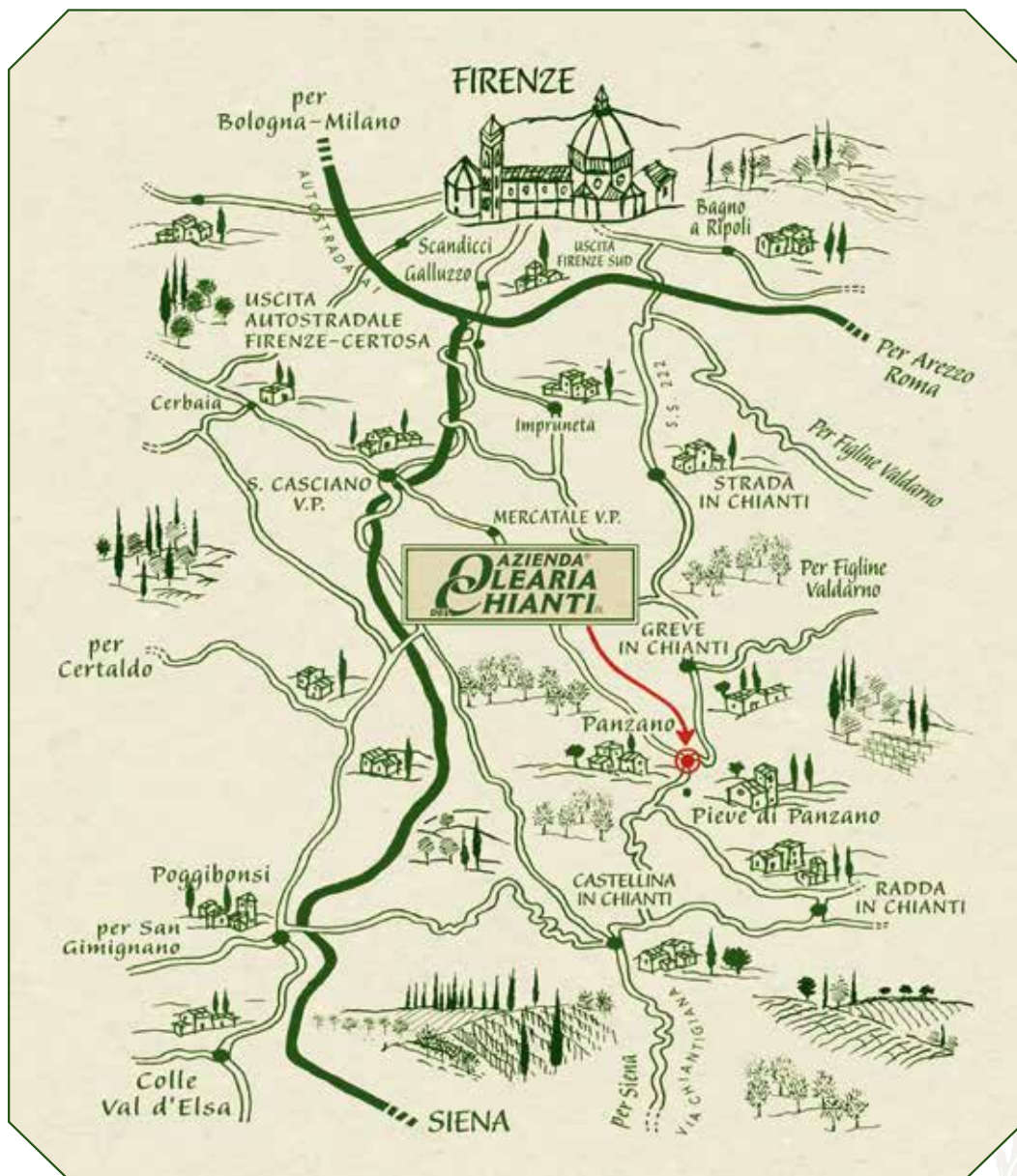
*we love
taylor made*

*amiama fare le cose
su misura*

**AZIENDA[®]
OLEARIA
DEL CHIANTI^{SPA}**







**AZIENDA®
OLEARIA
DEL CHIANTI^{SSL}**

50020 PANZANO IN CHIANTI - GREVE IN CHIANTI (FI)

Via degli Artigiani, 17

Tel, 055 856161 - Fax 055 852337 - 8561630

www.oleariadelchianti.com - e-mail: info@oleariadelchianti.com



REPUBBLICA
DELL'OLIO