



catalogo 2025

ANTICO FRANTOIO
• DEL •
PARCO
— MAREMMA-TOSCANA —
ITALIA

antico che si rinnova

La natura scandisce il suo passo al ritmo ciclico degli anni, delle stagioni, dei giorni. Il nostro lavoro è accompagnarla, portare l'uomo nel cerchio, ripetendo i gesti di una cultura millenaria. Un rito antico che si rinnova ogni anno.



la Maremma Toscana



"L'animo si aggira in Maremma pago"
Leopoldo II, Granduca di Toscana
 (1797 - 1870)

Le nostre radici affondano in Toscana, e più precisamente in Maremma, una terra ricca e incontaminata, che dalle colline della provincia di Grosseto si stende fino al Mar Tirreno, di una bellezza forte e dolce allo stesso tempo.

Qui nel 2016 l'Ente Terre Regionali Toscane ci ha affidato in concessione un antico uliveto e un frantoio, con l'obiettivo di recuperare il terreno e riattivare l'intera struttura produttiva.





la concessione di Collelungo



agricoltura e biodiversità

La proprietà si estende per 228 ettari, per la gran parte incastonata fra le colline del Parco Regionale della Maremma, una vasta riserva naturale fra la foce del fiume Ombrone e Talamone. Fra i boschi di lecci e le pinete che lambiscono il mare, custodiamo i nostri ulivi, circa trentamila piante secolari che con sapienza e dedizione tornano a essere produttive.

Ad oggi il lavoro di recupero ha interessato circa ventimila piante ed è stato possibile riaprire il frantoio del Parco, dove le olive vengono lavorate utilizzando tecniche avanzate, producendo un olio biologico di elevata qualità organolettica.



un ulivo al confine della concessione di Collelungo

Le olive maggiormente presenti nel Parco sono le classiche varietà Leccino, Frantoio, Pendolino e Moraiolo. A queste si aggiunge il nostro tesoro, la varietà Maurino, una cultivar rara e di grande qualità che abbiamo trovato nella contrada Vergheria.

I nostri ulivi crescono in totale armonia con l'ambiente del Parco, fondendosi quasi con il panorama circostante e contribuendo alla grande biodiversità delle colline che li ospitano.

Facciamo uso di metodi di coltivazione esclusivamente biologici, intervenendo quanto basta per permettere alla pianta di esprimere il proprio potenziale naturale. Raccogliamo le olive con sistemi manuali, e l'olio viene estratto a freddo con tecniche avanzate di ciclo continuo entro le sei ore dalla raccolta.

Il nostro è un Olio Extravergine di Oliva Biologico di qualità superiore, che conserva tutte le identità organolettiche espresse da un terroir unico.



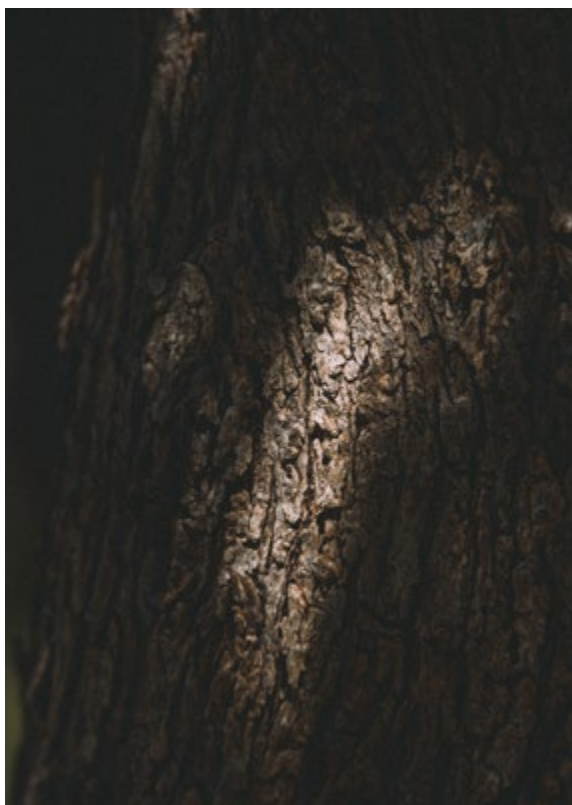
i nostri olivi secolari



l'ingresso della Villa Granducale, residenza di Leopoldo II, Granduca di Toscana



la raccolta



i segni del tempo

Conoscenza, educazione e partecipazione: portiamo valore ambientale e sociale, recuperando terreno dimenticato, formando nuove figure professionali e impiegando persone con diverse fragilità nelle varie fasi produttive.

Siamo un ente non profit e collaboriamo a stretto contatto con enti e realtà locali, promuovendo visite, laboratori, incontri.

l'olio extravergine

Le nostre linee sono tre:
il blend Biologico, le Selezioni Bio
IGP, gli Aromatizzati.

Biologico

Biologico

Leccino, Frantoio, Pendolino, Moraiolo

Un blend di diverse cultivar tipicamente toscane: leccino, frantoio, pendolino e moraiolo, che danno all'olio un gusto intenso e corposo

note
olfattive

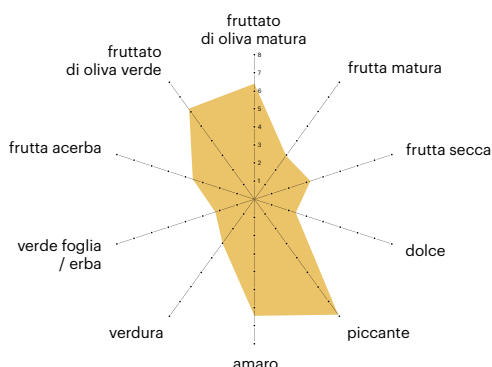
Offre sensazioni di fruttato di olive colte completamente verdi, con interessanti rimandi a sentori di frutta esotica (banana) ed altra frutta fresca. Ricche le sfumature vegetali percepite, con pomodoro, mandorla fresca e carciofo.

note
gustative

Sorprende l'armonia che esprime in bocca, grazie alle equilibrate note di dolce, amaro e piccante. Nel finale, si fa apprezzare per la percezione godibile e la piacevolezza della forte impronta di radicchio, noce fresca e pepe rosa, in perfetta fusione con le note amare di cicoria e carciofo.

abbinamenti

L'impiego consigliato è per tutte le minestre, in special modo quelle tipiche toscane come la ribollita o la minestra di cavolo nero, carni e verdure grigliate. Ottimo anche su piatti di pesce più elaborati e dal gusto intenso come il cacciucco.



origine

Toscana, Italia

zona di produzione

Parco Naturale della Maremma

altitudine

10 – 50 m s.l.m.

varietà di olive utilizzate

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino

periodo di raccolta

ottobre

metodo di raccolta

manuale con l'ausilio di agevolati meccanici (abbacchiatura)

tipo di estrazione

ciclo continuo (estratto a freddo)

frangitura

entro le 6 ore successive alla raccolta

dati tecnici

confezione

vetro / latta

formati disponibili

bottiglia: 750 - 500 - 250 - 100 ml
latta: 3 l / 5 l

conservazione minima

18 mesi dal confezionamento

modalità di conservazione

conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.

informazioni nutrizionali per 100 ml

energia 824 Kcal / grassi 91,6 g di cui acidi grassi saturi 14,0 g / carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g / proteine 0 g / sale 0 g



Villa Granduca

Toscana IGP Biologico

Leccino, Frantoio, Pendolino, Moraiolo

Dagli ulivi presenti in uno degli angoli più suggestivi della Maremma: la collina su cui sorge la storica Villa Granduca, antica residenza del Granduca di Toscana

note
olfattive

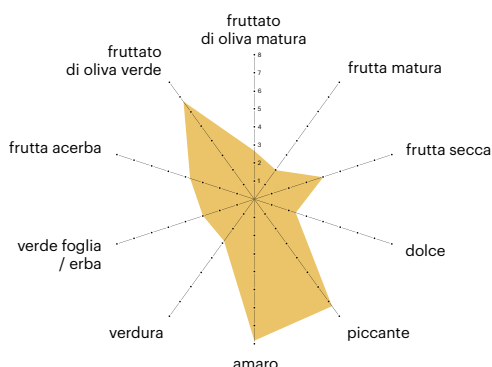
Si apre al naso con sentori marcati di fruttato di oliva di drupe colte completamente verdi. Gradevoli sentori di mela golden, erba tagliata e pomodoro, subito esaltate dalle percezioni persistenti di lattuga.

note
gustative

Al palato è fluido con piacevoli toni dolci della mandorla, in armonia con le note dell'amaro di cicoria. Interessante la nota di piccante dell'olio, che ricorda il pepe nero. Nel finale, generose percezioni retrolfattive di verdure, alle quali si aggiungono sensazioni nette di noce fresca, appagante.

abbinamenti

In cucina arricchisce la panzanella maremmana e grigliate miste di carne, verdure fresche ed al vapore, stufato di cinghiale. Esalta pesce bianco bollito, insalate ricche e pesci di mare in guazzetto.



origine

Toscana, Italia

zona di produzione

Parco Naturale della Maremma

altitudine

10 – 50 m s.l.m.

varietà di olive utilizzate

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino

periodo di raccolta

ottobre

metodo di raccolta

manuale con l'ausilio di agevolati meccanici (abbacchiatura)

tipo di estrazione

ciclo continuo (estratto a freddo)

frangitura

entro le 6 ore successive alla raccolta

dati tecnici

confezione
vetro

formati disponibili
bottiglia 500 ml

conservazione minima
18 mesi dal confezionamento

modalità di conservazione

conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.

informazioni nutrizionali per 100 ml

energia 824 Kcal / grassi 91,6 g di cui acidi grassi saturi 14,0 g / carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g / proteine 0 g / sale 0 g

Varietà Maurino

Toscana IGP Biologico

Maurino

Nella contrada di Vergheria abbiamo trovato un tesoro: gli alberi della varietà Maurino, una cultivar rara e di grande qualità

note
olfattive

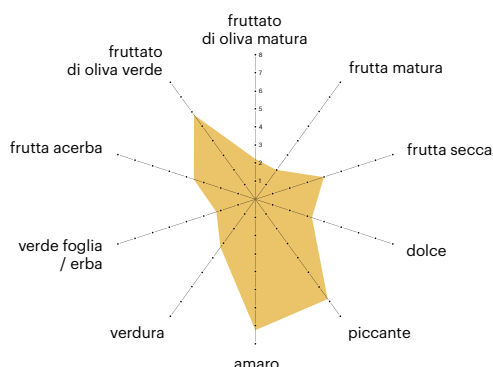
Si racconta attraverso il suo fresco fruttato di olive colte ancora verdi, cui si aggiungono le moderate percezioni di erbe aromatiche e le abbondanti fragranze vegetali di foglia di pomodoro e the verde. Ricca la percezione di mela acerba, con freschi aromi floreali nel finale.

note
gustative

In bocca è pulito e fluido, piacevole, con nette sensazioni pungenti di peperoncino in equilibrio con le note amare di mandorla e carciofo, stemperate dalla calibrata dolcezza. In chiusura sensazioni retro-olfattive che rimandano alla frutta in guscio (noce).

abbinamenti

Si abbina a carni bianche al forno, insalata e carpaccio di mare, anguilla sfumata, pesce al vapore, primi piatti con crostacei, molluschi gratinati. Esalta la freschezza di piatti quali i picci all'aglione e la pappa al pomodoro.



origine

Toscana, Italia

zona di produzione

Parco Naturale della Maremma

altitudine

10 – 50 m s.l.m.

varietà di olive utilizzate

Maurino

periodo di raccolta

novembre

metodo di raccolta

manuale con l'ausilio di agevolati meccanici (abbacchiatura)

tipo di estrazione

ciclo continuo (estratto a freddo)

frangitura

entro le 6 ore successive alla raccolta

dati tecnici

confezione
vetro

formati disponibili
bottiglia: 500 ml

conservazione minima
18 mesi dal confezionamento

modalità di conservazione

conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.

informazioni nutrizionali per 100 ml

energia 824 Kcal / grassi 91,6 g di cui acidi grassi saturi 14,0 g / carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g / proteine 0 g / sale 0 g

Canto XIII

Toscana IGP Biologico

Leccino, Frantoio, Pendolino, Moraiolo

Un blend eccezionale che omaggia gli olivi secolari della selva oscura del XIII canto dell'Inferno di Dante Alighieri

note
olfattive

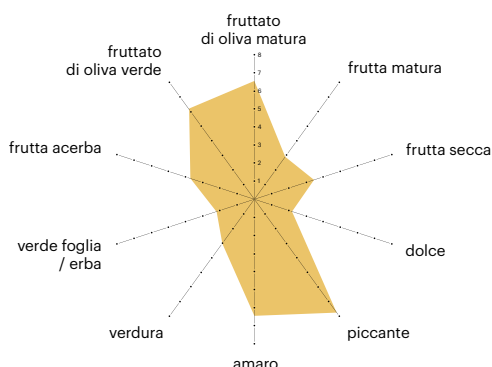
Nette percezioni di fruttato che ricorda le olive colte al giusto momento di maturazione. Poderosa l'impronta vegetale e floreale al naso, con erba falciata e pomodoro verde, con impressioni di mela, banana e note balsamiche.

note
gustative

Al palato è molto fluido, pieno, con un'elevata gradevolezza e con piacevoli sensazioni di pepe rosso, in perfetta armonia con le note amare persistenti di cicoria e rucola. Concludono apprezzabili sensazioni di noce fresca e frutta in guscio, associate ad una buona trama fruttata.

abbinamenti

In cucina è il perfetto abbinamento a verdure cotte dal gusto deciso e stracotti e legumi. Arricchisce bistecca alla fiorentina e carni rosse alla griglia, esalta il polpo ubriaco. Consigliabile con stoccafisso e baccalà in umido e minestre di verdura.



origine

Toscana, Italia

zona di produzione

Parco Naturale della Maremma

altitudine

10 – 50 m s.l.m.

varietà di olive utilizzate

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino

periodo di raccolta

ottobre / novembre

metodo di raccolta

manuale con l'ausilio di agevolati meccanici (abbacchiatura)

tipo di estrazione

ciclo continuo (estratto a freddo)

frangitura

entro le 6 ore successive alla raccolta

dati tecnici

confezione
vetro

formati disponibili
bottiglia: 500 ml

conservazione minima
18 mesi dal confezionamento

modalità di conservazione
conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.

informazioni nutrizionali per 100 ml
energia 824 Kcal / grassi 91,6 g di cui acidi grassi saturi 14,0 g / carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g / proteine 0 g / sale 0 g



Aromatizzati

rosmarino

Biologico

Olio biologico impreziosito da aroma naturale di rosmarino. Un sapore che sa di Toscana, nota aromatica che arricchisce il piatto e dona un tocco in più.

note
degustative

Offre gradevoli percezioni di erbe aromatiche e frutto di olivo, in equilibrio con la sapiente lavorazione del rosmarino aggiunto a questo condimento. Elevata fluidità accompagnata da un'armonia e persistenza medio alta. A completarne il profilo le note di frutta in guscio, amaro e piccante, stemperato dalla fresca dolcezza di quest'olio aromatizzato al rosmarino.

abbinamenti

Consigliato a crudo su carne o verdure alla piastra.

origine

Toscana, Italia

zona di produzione

Parco Naturale della Maremma

altitudine

10 – 50 m s.l.m.

varietà di olive utilizzate

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino

periodo di raccolta

ottobre / novembre

metodo di raccolta

manuale con l'ausilio di agevolati meccanici (abbacchiatura)

tipo di estrazione

ciclo continuo (estratto a freddo)

frangitura

entro le 6 ore successive alla raccolta



dati tecnici

confezione
vetro

formati disponibili
bottiglia: 250 ml

conservazione minima
18 mesi dal confezionamento

modalità di conservazione
conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.

informazioni nutrizionali per 100 ml
energia 824 Kcal / grassi 91,6 g di cui acidi grassi saturi 14,0 g / carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g / proteine 0 g / sale 0 g

Aromatizzati peperoncino

Biologico

L'aroma penetrante del peperoncino incontra il nostro olio extra vergine di oliva biologico in un condimento dal gusto piccante, il suo tocco deciso esalta ortaggi, legumi e sughi decisi.

note
degustative

Offre gradevoli percezioni di spezie e frutto di olivo, in equilibrio con la sapiente lavorazione del peperoncino aggiunto a questo condimento. Elevata fluidità accompagnata da un'armonia e persistenza medio alta. A completarne il profilo le note di frutta in guscio, pepe verde e rosa.

abbinamenti

Consigliato su ortaggi, legumi e sughi decisi.

origine

Toscana, Italia

zona di produzione

Parco Naturale della Maremma

altitudine

10 – 50 m s.l.m.

varietà di olive utilizzate

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino

periodo di raccolta

ottobre / novembre

metodo di raccolta

manuale con l'ausilio di agevolati meccanici (abbacchiatura)

tipo di estrazione

ciclo continuo (estratto a freddo)

frangitura

entro le 6 ore successive alla raccolta



dati tecnici

confezione
vetro

formati disponibili
bottiglia: 250 ml

conservazione minima
18 mesi dal confezionamento

modalità di conservazione
conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.

informazioni nutrizionali per 100 ml
energia 824 Kcal / grassi 91,6 g di cui acidi grassi saturi 14,0 g / carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g / proteine 0 g / sale 0 g

Aromatizzati limone

Biologico

Olio extravergine d'oliva biologico
aromatizzato al limone: equilibrato,
versatile e aromatico, dona ai piatti
una sorprendente nota di freschezza

note
degustative

I profumi degli oli essenziali sprigionati dagli zest di limone conferiscono all'olio la caratteristica nota agrumata e aspra al contempo, tipica dei limoni invernali. Il risultato è un condimento dal sapore raffinato, con profumo vivace e dal gusto piacevolmente fresco e unico.

abbinamenti

Pesce, crudi di carne e pesce, preparazioni di pasticceria.

origine

Toscana, Italia

zona di produzione

Parco Naturale della Maremma

altitudine

10 – 50 m s.l.m.

varietà di olive utilizzate

Leccino, Frantoio, Moraiolo,
Pendolino

periodo di raccolta

ottobre / novembre

metodo di raccolta

manuale con l'ausilio di agevolati
meccanici (abbacchiatura)

tipo di estrazione

ciclo continuo (estratto a freddo)

frangitura

entro le 6 ore successive
alla raccolta



dati tecnici

confezione
vetro

formati disponibili
bottiglia: 250 ml

conservazione minima
18 mesi dal confezionamento

modalità di conservazione
conservare in luogo fresco ed asciutto,
lontano da fonti di luce e calore.

informazioni nutrizionali per 100 ml
energia 824 Kcal / grassi 91,6 g di cui acidi
grassi saturi 14,0 g / carboidrati 0 g di cui
zuccheri 0 g / proteine 0 g / sale 0 g

Aromatizzati

tartufo bianco

Biologico

Un condimento speciale: il nostro olio extravergine di oliva biologico si arricchisce del pregiato aroma del tartufo bianco

note
degustative

Le note verdi dell'olio EVO si accompagnano a un intenso e penetrante sentore di sottobosco, spezie e note dolci di miele.

abbinamenti

Ottimo a crudo sulle bruschette, sui primi piatti, in particolare sui risotti, ma anche su carni e formaggi freschi, esaltandone la sapidità dei piatti.

origine

Toscana, Italia

zona di produzione

Parco Naturale della Maremma

altitudine

10 – 50 m s.l.m.

varietà di olive utilizzate

Leccino, Frantoio, Moraiolo,
Pendolino

periodo di raccolta

ottobre / novembre

metodo di raccolta

manuale con l'ausilio di agevolati
meccanici (abbacchiatura)

tipo di estrazione

ciclo continuo (estratto a freddo)

frangitura

entro le 6 ore successive
alla raccolta



dati tecnici

confezione
vetro

formati disponibili
bottiglia: 250 ml

conservazione minima
18 mesi dal confezionamento

modalità di conservazione
conservare in luogo fresco ed asciutto,
lontano da fonti di luce e calore.

informazioni nutrizionali per 100 ml
energia 824 Kcal / grassi 91,6 g di cui acidi
grassi saturi 14,0 g / carboidrati 0 g di cui
zuccheri 0 g / proteine 0 g / sale 0 g

Aromatizzati origano

Biologico

Perfetto per soddisfare il palato di quanti amano gli intensi profumi estivi e le fragranze speziate e profumate dell'origano

note
degustative

Offre un'esperienza sensoriale avvolgente, caratterizzata da intense percezioni di erbe mediterranee. Il profumo fresco e aromatico dell'origano si fonde armoniosamente con l'olio, mentre una persistenza medio alta ne prolunga la piacevolezza al palato.

abbinamenti

Ingrediente indispensabile della cucina mediterranea, esalta una semplice bruschetta o focaccia, gli spaghetti al pomodoro o una pizza. Perfetta l'armonizzazione con i primi piatti, con pesci delicati e carni bianche, grigliate estive di verdure o su una caprese

origine

Toscana, Italia

zona di produzione

Parco Naturale della Maremma

altitudine

10 – 50 m s.l.m.

varietà di olive utilizzate

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino

periodo di raccolta

ottobre / novembre

metodo di raccolta

manuale con l'ausilio di agevolati meccanici (abbacchiatura)

tipo di estrazione

ciclo continuo (estratto a freddo)

frangitura

entro le 6 ore successive alla raccolta



dati tecnici

confezione
vetro

formati disponibili
bottiglia: 250 ml

conservazione minima
18 mesi dal confezionamento

modalità di conservazione
conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.

informazioni nutrizionali per 100 ml
energia 824 Kcal / grassi 91,6 g di cui acidi grassi saturi 14,0 g / carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g / proteine 0 g / sale 0 g

Aromatizzati salvia

Biologico

Ideale per chi ama le sfumature aromatiche della salvia, con il suo profumo fresco e avvolgente che richiama i sapori autentici della cucina mediterranea.

note
degustative

Regala un viaggio sensoriale raffinato, avvolto da delicate note di erbe aromatiche. Il profumo fresco e vellutato della salvia si intreccia armoniosamente con l'olio, donando un equilibrio tra morbidezza e intensità. La persistenza medio-alta esalta il suo carattere avvolgente, lasciando al palato una sensazione elegante e prolungata.

abbinamenti

Ingrediente versatile della cucina mediterranea, aggiunge un tocco aromatico a zuppe e vellutate, esaltando il sapore di risotti e paste ripiene. Si sposa perfettamente con carni bianche, arrosti e piatti a base di funghi. Ideale per arricchire grigliate di verdure, legumi e formaggi freschi, o per dare un twist raffinato a una focaccia appena sfornata.

origine

Toscana, Italia

zona di produzione

Parco Naturale della Maremma

altitudine

10 – 50 m s.l.m.

varietà di olive utilizzate

Leccino, Frantoio, Moraiolo,
Pendolino

periodo di raccolta

ottobre / novembre

metodo di raccolta

manuale con l'ausilio di agevolati
meccanici (abbacchiatura)

tipo di estrazione

ciclo continuo (estratto a freddo)

frangitura

entro le 6 ore successive
alla raccolta



dati tecnici

confezione
vetro

formati disponibili
bottiglia: 250 ml

conservazione minima
18 mesi dal confezionamento

modalità di conservazione
conservare in luogo fresco ed asciutto,
lontano da fonti di luce e calore.

informazioni nutrizionali per 100 ml
energia 824 Kcal / grassi 91,6 g di cui acidi
grassi saturi 14,0 g / carboidrati 0 g di cui
zuccheri 0 g / proteine 0 g / sale 0 g

le specialità

Dalla antica necessità di conservare a lungo una preziosa fonte di nutrimento, le olive toscane diventano protagoniste di preparazioni che ne preservano tutte le proprietà organolettiche e nutrizionali.

Paté di Olive verdi

con Olio EVO Bio Antico Frantoio del parco

Dal profumo deciso e dal sapore delicato, è il risultato di una lavorazione artigianale che mantiene tutte le proprietà e i profumi di questo straordinario frutto.

note degustative

Invitante, con una piacevole combinazione di amarezza, freschezza e una leggera acidità, accompagnata da note erbacee e leggermente speziate. È una delizia per gli amanti delle olive e offre un'esperienza culinaria appagante.

abbinamenti

Ideale per condire primi piatti e da spalmare su bruschette e crostini. Ottimo sulla pizza e nell'impasto del pane, da gustare con formaggi cremosi ed in abbinamento a secondi piatti di carne.

origine

Toscana, Italia

zona di produzione

Maremma

ingredienti

Olive verdi denocciolate in salamoia (olive, acqua, sale, acido citrico) 89%,
Olio extra vergine di oliva biologico,
Succo di limone, Origano



dati tecnici

confezione
vetro

formati disponibili
vasetto: 200 g

conservazione minima
24 mesi dal confezionamento

modalità di conservazione

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce diretta. Aperta la confezione, coprire con olio e conservare in frigo a 0/+4 °C e consumare entro 3-4 giorni.

valori nutrizionali per 100 g

energia 1264 kJ - 307 kcal / grassi 34,0 g di cui saturi 6,0 g / carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g / fibre 0,9 g / proteine 0,6 g / sale 1,6 g

Paté di Olive nere

con Olio EVO Bio Antico Frantoio del parco

Gradevole e coinvolgente, grazie ad una lavorazione attenta che conserva ed esalta la fragranza intensa e persistente dell'oliva matura

note
degustative

Cremoso, sapido, il differente punto di maturazione delle olive gli dona sentori più complessi: leggera amarezza e una acidità equilibrata in armonia con i sentori del nostro olio extra vergine di oliva biologico.

abbinamenti

Ideale per condire primi piatti e da spalmare su bruschette e crostini. Ottimo sulla pizza e nell'impasto del pane, da gustare con formaggi cremosi ed in abbinamento a secondi piatti di carne.

origine

Toscana, Italia

zona di produzione

Maremma

ingredienti

Olive Leccino nere denocciolate in salamoia (olive, acqua, sale, acido citrico) 89%, Olio extra vergine di oliva biologico, Succo di limone, Origano



dati tecnici

confezione
vetro

formati disponibili
vasetto: 200 g

conservazione minima
24 mesi dal confezionamento

modalità di conservazione

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce diretta. Aperta la confezione, coprire con olio e conservare in frigo a 0/+4 °C e consumare entro 3-4 giorni.

valori nutrizionali per 100 g

energia 1264 kJ - 307 kcal / grassi 34,0 g di cui saturi 6,0 g / carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g / fibre 0,9 g / proteine 0,6 g / sale 1,6 g

Olive in Salamoia^{rosate}

Olive Leccino rosate

La maniera più semplice e antica di conservazione delle olive, che permette di preservarne intatte le peculiarità organolettiche e nutritive fino alla vostra tavola

note
degustative

Dalla polpa carnosa e l'invitante colore rosato, le olive leccino in salamoia sono selezionate con cura, garantendo la massima qualità e un gusto straordinario. Immerse in una salamoia perfettamente bilanciata, ogni oliva sprigiona freschezza, leggera acidità e un leggero retrogusto fruttato.

abbinamenti

Le olive Leccino rosa in salamoia sono perfette da gustare come antipasto, ideali per arricchire insalate o piatti di pasta.



origine

Toscana, Italia

zona di produzione

Maremma

ingredienti

Olive Leccino rosate in salamoia (olive, acqua, sale, acido citrico)

dati tecnici

confezione
vetro

formati disponibili
vasetto 314 ml
peso sgocciolato: 180 g

conservazione minima
24 mesi dal confezionamento

modalità di conservazione

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce diretta. Una volta aperta tenere in frigorifero, coperte dalla salamoia, a 0/+ 4 °C

valori nutrizionali per 100 g

energia 888 kJ - 212 kcal / grassi 23,0 g di cui saturi 3,2 g / carboidrati 0,7 g / fibre 2,2 g / proteine 1,4 g / sale 9,81g

le confezioni

Da millenni l'olivo porta con sé significati di forza, speranza e amore, e donarne i frutti è un gesto significativo e ben augurale. Le nostre confezioni custodiscono il nostro olio e lo rendono una preziosa idea regalo.

Astuccio Le Selezioni

Villa Granducale, Varietà Maurino, Canto XIII

Le nostre selezioni IGP diventano il perfetto regalo per qualsiasi occasione.

dati tecnici

dimensioni scatola
8,9 cm x 8,9 cm x 22,3 cm

contenuto
1 bottiglia da 500 ml

prodotti abbinabili
Varietà Maurino 500ml
Villa Granducale 500 ml
Canto XIII 500 ml

l'olio Ogni bottiglia della linea Le Selezioni è il risultato della scelta delle migliori olive, raccolte a mano e lavorate con cura e attenzione nel nostro frantoio e si fregia della certificazione Olio Toscano IGP che ne garantisce la tracciabilità e l'autenticità.

l'astuccio L'elegante astuccio in cartone, ricoperto da una carta di pura cellulosa certificata FSC con stampa in lamina oro a caldo, contiene una bottiglia in formato 500 ml.



Astuccio 250 ml

Aromatizzato Bio Rosmarino, Aromatizzato Bio Limone, Aromatizzato Bio Peperoncino, Biologico

I nostro blend EVO Biologico e
gli Aromatizzati per un prezioso
omaggio personalizzabile

dati tecnici

dimensioni scatola

6,6 cm x 6,6 cm x 18,5 cm

formato bottiglia

250 ml

prodotti abbinabili

Biologico 250 ml

Aromatizzato Bio Rosmarino 250 ml

Aromatizzato Bio Limone 250 ml

Aromatizzato Bio Peperoncino 250 ml

l'olio Il nostro Biologico, un blend di diverse cultivar tipicamente toscane dal gusto intenso e corposo, incontra le più pregiate essenze mediterranee.

l'astuccio Box in cartone con finestra. Sleever opzionale personalizzabile per eventi o regalistica aziendale.



Tris Degustazione

Aromatizzato Bio Rosmarino, Aromatizzato Bio Limone, Aromatizzato Bio Peperoncino, Biologico

Set degustazione di tre olii, scopri
il nostro olio biologico e il suo
incontro con pregiate essenze

dati tecnici

dimensioni scatola
28,3 cm x 22,8 cm x 6,5 cm

formato bottiglia
250 ml

prodotti abbinabili
Aromatizzato Rosmarino 250 ml
Aromatizzato Limone 250 ml
Aromatizzato Peperoncino 250 ml
Biologico 250 ml

l'olio Il nostro Biologico, un blend di diverse cultivar tipicamente toscane dal gusto intenso e corposo, incontra le più pregiate essenze mediterranee.

l'astuccio L'elegante cofanetto con chiusura a fiammifero, racchiude tre bottiglie in formato 250 ml, componibile secondo le proprie preferenze scegliendo tra i prodotti disponibili. Il cofanetto è personalizzabile tramite una fascia che può accogliere una grafica concorde alla comunicazione aziendale



Astucci Personalizzati

Rendi unico il tuo evento
personalizzando le confezioni dei
nostri prodotti

Il Tris Degustazione e l'Astuccio 250 ml possono essere personalizzati con l'aggiunta di una guaina o di una fascia in carta. Il cliente potrà scegliere fra una proposta grafica standard con l'aggiunta del proprio logo, o una personalizzazione grafica completa in sintonia per stile, colori e tema con l'immagine coordinata del proprio evento o azienda.

Siamo a vostra disposizione per aiutarvi nella scelta dei prodotti e la realizzazione di grafiche personalizzate.



I premi

Il nostro olio si contraddistingue per la sua eccellenza ai più prestigiosi concorsi internazionali, che da anni promuovono e valorizzano nel mondo il settore oleario di altissima qualità. Questi riconoscimenti raccontano la dedizione e la passione che dedichiamo ai nostri ulivi.

Villa Granduca



2023



2022



2021



silver - p.g.i 2023



gold - p.g.i 2022



3° high polyphenols 2022



2023



2023



2022



Origin 2022
Ex Albis Ulivis 2022



2022



2022

Canto XIII



2023



2022



2021



gold - p.g.i 2023



gold - p.g.i 2022



2023



2023



2022



2022



2022

Varietà Maurino



2023



2022

Aromatizzato rosmarino



2023



2022

Aromatizzato peperoncino



2023



2023

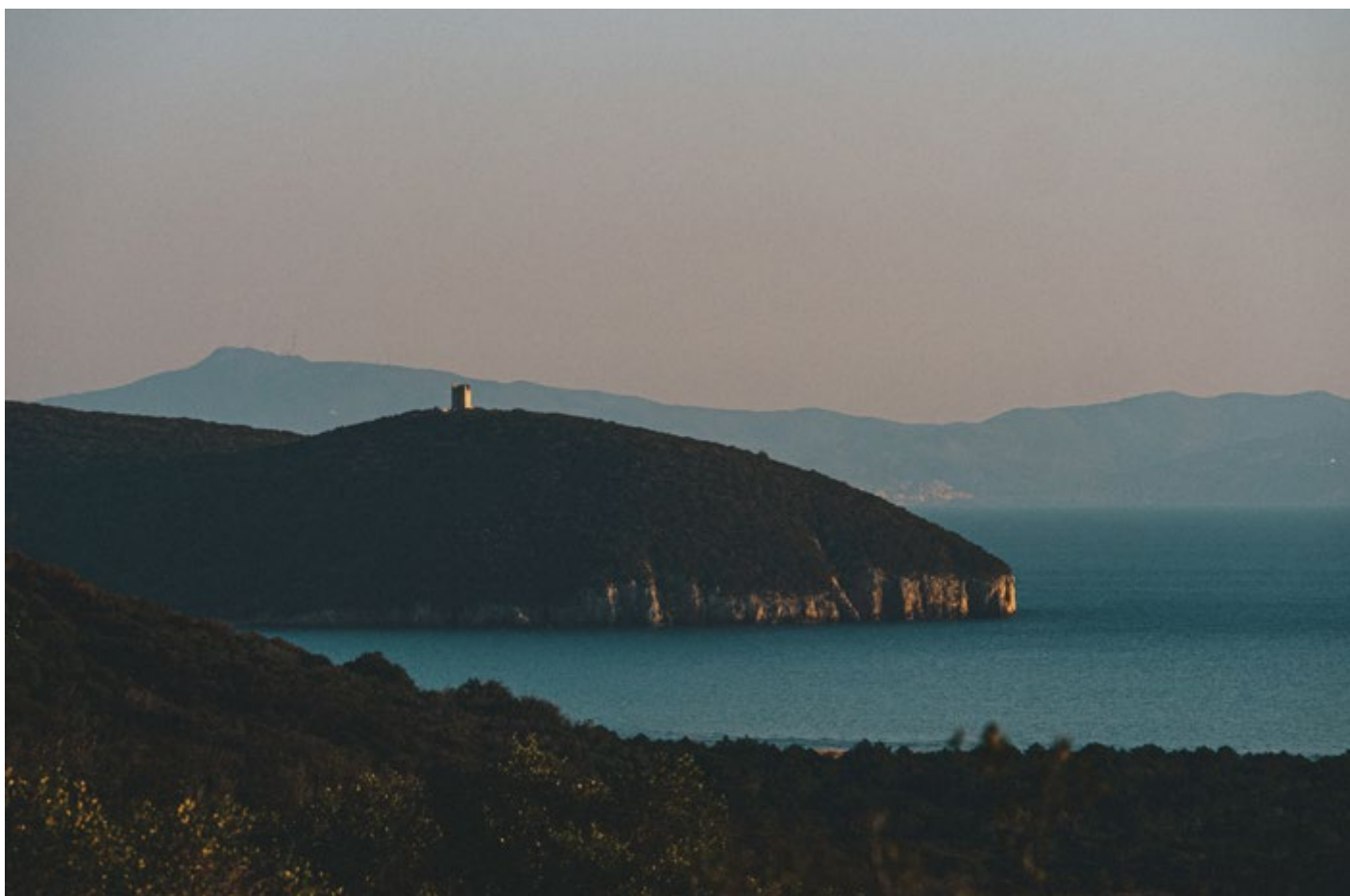
Aromatizzato limone



2023



2023



Soc. Coop. Agricola Frantoio del Parco

Strada dell'Enaoli - 58100 Grosseto

(+39) 0564 183 40 94

info@frantoiodelparco.it

www.frantoiodelparco.it

