

catalogo prodotti



SOMMARIO

RIVIERA LIGURE D.O.P. "CRU" – PRIMO FIORE	14	"PREMIER CRU" EXTRA VIRGIN OLIVE OIL P.D.O.
"GRAN CRU" OLIO EXTRA V. D'OLIVA TAG. DI MONTAGNA	16	"GRAN CRU" EXTRA V. OLIVE OIL TAG. DI MONTAGNA
"GRAN CRU" OLIO EXTRA V. D'OLIVA ORO TAG. DEI MANDORLI	18	"GRAN CRU" EXTRA V. OLIVE OIL ORO TAG. SELECTION DEI MANDORLI
"GRAN CRU" RIVIERA LIGURE D.O.P. RIVIERA DEI FIORI O.E.V.O.	20	"GRAN CRU" RIVIERA LIGURE P.D.O. RIVIERA DEI FIORI E.V.O.O.
"GRAN CRU" OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TAGGIASCA SELEZIONE	22	"GRAN CRU" EXTRA VIRGIN OLIVE OIL TAGGIASCA SELECTION
GRAN CRU FAMIGLIA MELA OLIO EXTRA V, OLIVA TAGGIASCA	24	GRAN CRU FAMIGLIA MELA EXTRA V. OLIVE OIL TAGGIASCA
CRU SELECTION OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SELEZIONE	26	CRU SELECTION EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SELECTION
RIVIERA LIGURE D.O.P. – RIVIERA DEI FIORI	28	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL – RIVIERA LIGURE P.D.O.
RIVIERA LIGURE D.O.P. – RIVIERA DEI FIORI	30	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL – RIVIERA LIGURE P.D.O.
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ORO TAGGIASCO"	32	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "ORO TAGGIASCO"
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "TAGGIASCO DA BACIARE"	34	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "TAGGIASCO DA BACIARE"
190 ANNI FAMIGLIA MELA	36	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 190 ANNI
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "BUON FRUTTO"	38	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "BUON FRUTTO"
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "BUON FRUTTO"	40	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "BUON FRUTTO"
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "I CLIVI"	42	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "I CLIVI"
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "I CLIVI"	44	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "I CLIVI"
GLI OLII EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATI AL NATURALE	46	NATURAL FLAVOURED EXTRA VIRGIN OLIVE OILS
LAVORATI DAL FRESCO	48	OBTAINED BY FRESH INGREDIENTS
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "CHEF"	50	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "CHEF"
OLIO DI OLIVA	52	OLIVE OIL
GLI ACETI DEL FRANTOIO – CREME BALSAMICHE	54	VINEGARS AND CREAM OF BALSAMIC
I VETRI I SOFFIATI DEL FRANTOIO	56	BLOWN GLASSES & SPECIAL BOTTLES
LE CERAMICHE DEL FRANTOIO	58	CERAMIC BOTTLES
LE CERAMICHE DEL FRANTOIO	60	CERAMIC BOTTLES
L'OLIO NOVELLO "TAGGIASCA"	62	"NEW HARVEST" EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "TAGGIASCA"
LE OLIVE TAGGIASCHE	64	TAGGIASCHE OLIVES
LE OLIVE TAGGIASCHE	66	TAGGIASCHE OLIVES



I PATÉ DI OLIVE	68	OLIVES PATÉ
LINEA BIOLOGICA	70	ORGANIC PRODUCTS
IL PESTO LIGURE	72	LIGURIAN PESTO
IL PESTO VEGANO	74	VEGAN PESTO
LE SALSE E LE CREME	76	SAUCES AND PASTE
LE SALSE E LE CREME	78	SAUCES AND PASTE
LE CREME DOLCI E PICCANTI	80	SWEET - SOUR & CHILLY CREAMS
OLIVE TAGGIASCHE CANDITE	82	CARAMELIZED TAGGIACHE STONED OLIVES
I PICCANTISSIMI	84	CHILLIES VEGETABLES AND CREAM
I BATTUTI DEL FRANTOIO	86	BATTUTI IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
LE VERDURE DEL FRANTOIO	88	VEGETABLES
LA GIARDINIERA	90	“GIARDINIERA”
I CARCIOFINI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	92	ARTICHOKES IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
I POMODORI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	94	TOMATOES IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
I PEPERONI FARCITI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	96	STUFFED PEPPERS IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
LE CIPOLLE	98	ONIONS IN BALSAMIC VINEGAR OR EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
I CAPPERI	100	CAPERS
I FRUTTI DI CAPPERO	102	CAPERBERRIES
I SALI	104	SALT
LE SPEZIE	106	SPICES
I FUNGHI	108	THE MUSHROOMS
I TARTUFI	110	THE TRUFFLES
SGOMBRO – ORATA – BACCALÀ - I SAPORI DEL MARE	112	MACKEREL – GILTHEAD – COD IN OLIVE OIL
ACCIUGHE - I SAPORI DEL MARE	114	ANCHOVIES IN OLIVE OIL
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO	116	CANTABRIAN ANCHOVIES
IL TONNO – I SAPORI DEL MARE	118	TUNA FILET
LA PASTA	120	SPECIAL PASTA
LE FRASTAGLIATE	122	FRASTAGLIATE
I SUGHI E LE PASSATE	124	TOMATOES SAUCES READY TO BE USED & FRESH “PASSATA” SAUCE



I DOLCI DEL FRANTOIO	126	CHRISTMAS CAKE WITH TAGGIASCA E.V.O.O. – SOFT
TORRONE ALLE OLIVE E LIMONCINO DEL GOLFO LIGURE	128	TORRONE
LE CONFEZIONI DEL FRANTOIO	130	GIFT PACKS: “OLD BOX”
LE CONFEZIONI DEL FRANTOIO	132	CERAMICS GIFT BOX
LA TAVOLA MEDITERRANEA	134	MEDITERRANEAN GIFT BOXES
SCATOLE MISTE	136	MIXED GIFT PACKS
GLI IMBALLI DEL FRANTOIO PER I VOSTRI REGALI	138	EMPTY GIFT BOXES AND BAG
GLI ESPOSITORI DEL FRANTOIO DI SANT’AGATA	140	WOOD DISPLAY
DI NATURA LINEA COSMETICA	142	DI NATURA COSMETICS AND SOAPS



Frantoio
Famiglia Mela
 dal 1827
 PICCOLI PRODUTTORI
 DI GRANDE QUALITÀ









Sano e genuino, simbolo di pace e abbondanza, alleato del benessere e della bellezza, l'olio extra vergine di oliva deve queste caratteristiche a metodi di lavorazione semplici, che rimangono inalterati da sempre.

Dal lontano 1827 a Sant' Agata d' Oneglia, la passione e la competenza della famiglia Mela sono gli ingredienti di un extra vergine unico.

Healthy and genuine, and a symbol of peace and abundance allied with well-being and beauty, extra virgin olive oil owes these characteristics to its simple methods of production, which have never changed. Ever since 1827 in Sant'Agata d'Oneglia, the passion and skill of the Mela family are the ingredients of a unique extra virgin olive oil.



CONSIGLI D'USO



aperitivi
aperitif



carni
meat



cottura
cooking



decorazioni
garniture



dolci
dessert



formaggio
cheese



gelati
ice cream



insalate
salad



paste
pasta



pesce
fish



pizze
pizza



riso
rice



sandwich
sandwich



verdure
vegetable



zuppa
soup



bruschette
bruschette



tartine
canapes

Riviera Ligure D.O.P.

CRU

PRIMO FIORE

Olio Extra Vergine di Oliva
100% Italiano - lavorato a freddo



1020208



1020177



1020209

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI*
1020209	Fiaschetta	0,500	12
1020177	Fiaschetta astucciata	1	6
1020208	Fiaschetta non astucciata	1	6

PREMIER CRU – Riviera Ligure – Riviera dei Fiori
Extra Virgin Olive Oil P.D.O.
100% Italiano Cold Pressed

Un capolavoro del Frantoio, quest'olio DOP di produzione limitata, si distingue per l'aroma fragrante ed il gusto fruttato e dolce. Ottenuto da olive selezionate a mano e provenienti da uliveti di proprietà della Famiglia Mela.



* si intendono i pezzi per cartone

GRAN CRU

Olio Extra Vergine
d'Oliva Taggiasca di Montagna
100% Italiano - lavorato a freddo

Comune di provenienza:

Altitudine:

Olivaggio:

Sistema di estrazione:

Aspetto:

Colore:

Profumo:

Sapore:

Densità:

Acidità:

Origin:

Altitude:

Cultivar:

Extraction:

Appearance

Colour:

Aroma:

Taste:

Density:

Acidity

Imperia e provincia

600 mt sul livello del mare

Taggiasca

Frantoio a ciclo continuo

Alfa Laval a 2 fasi:

pulitura, lavaggio, macinatura, gramolatura,
estrazione a freddo

Velato

Da giallo oro a verde

Dolce del frutto

Fruttato delicato, dolce di mandorla tostata,
lieve amaro, a piacevole piccante.

Medio alta

Inferiore a 0,3%

Imperia and province

600 mt above sea level

Taggiasca

Alfa Laval (continuous process) two cycle: Flushing-
Washing-Milling-Braking-Cold extraction-Resolution

Veiled

Gold yellow/Green yellow

Slightly fruity

Delicately fruity, rotund, sweet hint of almond,
slightly bitter and pungent

Medium / High fluidity

Less than 0,3%



1020165



CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI*
1020165	Bottiglia astucciata	0,500	6

GRAN CRU

Extra Virgin Olive Oil Taggiasca di Montagna
100% Italiano Cold Pressed

Olio dal gusto fresco del frutto, mandorlato, mediamente piccante.
Prodotto con sole olive taggiasche
provenienti da un unico uliveto nell'entroterra di Imperia, ad
un'altitudine di circa 600mt.

PRODUZIONE LIMITATA



* si intendono i pezzi per cartone

GRAN CRU

Olio Extra Vergine d'Oliva ORO
Taggiasca dei Mandorli
100% Italiano - lavorato a freddo

Comune di provenienza:	Imperia
Altitudine:	300 mt sul livello del mare
Olivaggio:	Taggiasca
Sistema di estrazione:	Frantoio a ciclo continuo Alfa Laval a 2 fasi: pulitura, lavaggio, macinatura, gramolatura, estrazione a freddo
Aspetto:	Velato
Colore:	Da giallo oro a verde brillante
Profumo:	Dolce e delicato del frutto
Sapore:	Fruttato delicato, deciso di mandorla tostata, lieve amaro piccante
Densità:	Medio alta
Acidità:	Inferiore a 0,3%
Origin:	Imperia
Altitude:	300 mt above sea level
Cultivar:	Taggiasca
Extraction:	Alfa Laval (continous process) two cycle: Flushing- Washing-Milling-Braking-Cold extraction-Resolution
Appearance	Veiled
Colour:	Yellow gold and bright green
Aroma:	Sweet and delicate
Taste:	Delicately unripe fruity, sweet almond, slightly bitter and chilli
Density:	Medium fluidity
Acidity	Less than 0,3%



1020119



CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI*
1020119	Fiasca Gran CRU Taggiasca dei mandorli impagliata	0,500	12

GRAN CRU

Extra Virgin Olive Oil ORO taggiasca

Selection dei Mandorli

100% Italiano Cold Pressed

Particolare olio extravergine di oliva Taggiasca proveniente da un unico terreno di circa 300 alberi di ulivo circondato da Mandorli che producono 1968 bottiglie da 0,5 litri. La sapiente raccolta durante la fioritura dei mandorli permette la produzione di un olio dal profumo inconfondibile e dal gusto pieno di mandorla.



* si intendono i pezzi per cartone

GRAN CRU

Riviera Ligure D.O.P.

Riviera dei Fiori

100% Italiano – lavorato a freddo

Comune di provenienza:

Altitudine:

Olivaggio:

Sistema di estrazione:

Imperia, colline imperiesi

400-600 mt sul livello del mare

Taggiasca

Frantoio a ciclo continuo Alfa Laval a 2 fasi:

pulitura, lavaggio, macinatura, gramolatura,

estrazione a freddo

Aspetto:

Colore:

Profumo:

Sapore:

Velato

Da giallo a giallo con striature verdi

Fruttato di oliva

Fruttato delicato, rotondo, pinolo, sensazione

appena percettibile di amaro e piccante

Densità:

Acidità:

Medio alta

Acidità: Inferiore a 0,3%

Origin:

Altitude:

Cultivar:

Extraction:

Imperia

400/600 mt above sea level

Taggiasca

Alfa Laval (continuous process) two cycle: Flushing-

Washing-Milling-Braking-Cold extraction-Resolution

Appearance

Colour:

Aroma:

Taste:

Veiled

Yellow with green streak (striature)

Olive fruity

Delicate fruity, rotund, pine nuys, bitter and chili
sensation

Density:

Acidity

Medium

Less than 0,3%





1020118

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI*
1020118	Fiasca Gran CRU Taggiasca DOP Colline Imperiesi Impagliata	0,500	12

GRAN CRU

Riviera Ligure P.D.O. Riviera dei Fiori
E.V.O.O. Monocultivar Taggiasca origin Hill of Imperia
Cold Pressed

Olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure Riviera dei Fiori proveniente da olive delle Colline Imperiesi selezionate con passione, amore e sacrificio dal Mastro Oleario Antonio Mela. Questa particolare produzione di un olio extravergine di oliva taggiasca è di sole 2976 bottiglie che Antonio Mela ha voluto per trasmettere e fa conoscere, con questi particolari gusti e profumi, un pezzo di Liguria a tutto il mondo.



GRAN CRU

Olio Extra Vergine di Oliva Taggiasca

100% Italiano - lavorato a freddo

Comune di provenienza:	Imperia
Altitudine:	600 mt sul livello del mare
Olivaggio:	Taggiasca
Sistema di estrazione:	Frantoio a ciclo continuo Alfa Laval a 2 fasi: pulitura, lavaggio, macinatura, gramolatura, estrazione a freddo
Aspetto:	Velato
Colore:	Giallo paglierino tendente al verde
Profumo:	Del frutto
Sapore:	Rotondo, fruttato delicato, sentore di dolce di mandorla e pinolo ed un leggero piccante
Densità:	Medio alta
Acidità:	Inferiore a 0,3%
Origin:	Imperia
Altitude:	600 mt above sea level
Cultivar:	Taggiasca
Extraction:	Alfa Laval (continous process) two cycle: Flushing- Washing-Milling-Braking-Cold extraction-Resolution
Appearance	Veiled
Colour:	Yellow with green hint
Aroma:	Olive fruity
Taste:	Rotund,delicately fruity, hint of sweet almond And pine-nut and slightly spicy
Density:	Medium/High fluidity
Acidity	Less than 0,3%



1020166

GRAN CRU

Extra Virgin Olive Oil Monocultivar Taggiasca variety
Selection JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE
100% Italiano - cold pressed

Jeunes Restaurateurs d'Europe è l'associazione che riunisce giovani chef di comprovato talento e abilità con l'obiettivo di stimolare solidarietà e amicizia; presente in 13 Paesi è oggi riconosciuta dal mondo gastronomico come una delle più prestigiose associazioni culinarie. In Italia, dove è attiva dal 1992, sono 81 gli Chef JRE che si riconoscono nel motto "Talento e Passione".

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI*
1020166	Olio extra vergine Gran CRU Taggiasca JRE	0,500	6

La collaborazione tra i JRE ed il Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia nasce da un insieme di valori comuni, importantissimi ed indispensabili per raggiungere obiettivi basati sulla qualità'.

Tra i frutti di questa collaborazione presentiamo un Olio Extravergine di Oliva monocultivar taggiasca di altissima qualità, un prodotto unico, inconfondibile e molto versatile per l'utilizzo in qualsiasi fase della creatività in cucina dei migliori Chef.



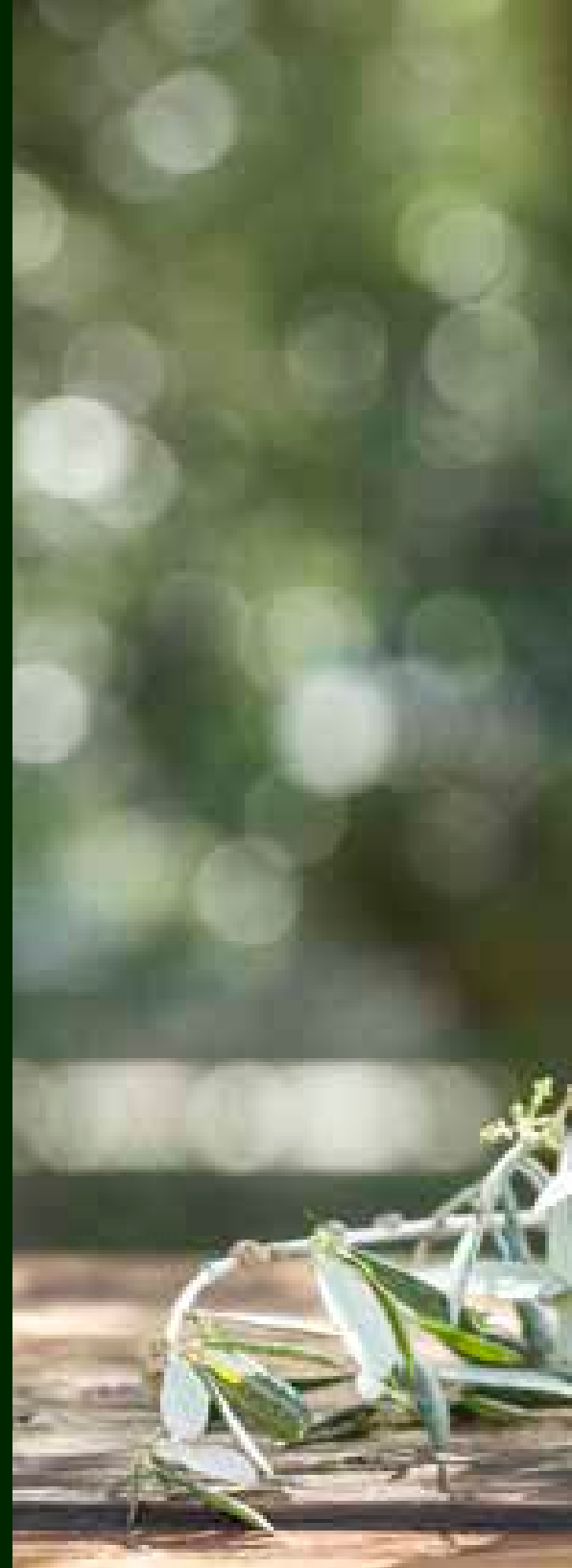
* si intendono i pezzi per cartone

FAMIGLIA MELA
GRAN
CRU

Olio Extra Vergine
di Oliva Taggiasca

100% Italiano - lavorato a freddo

Comune di provenienza:	Imperia
Altitudine:	Da 200 a 600 mt sul livello del mare
Olivaggio:	Taggiasca
Sistema di estrazione:	Frantoio a ciclo continuo: Alfa Laval a 2 fasi: pulitura, lavaggio, macinatura, gramolatura, estrazione a freddo
Aspetto:	Velato
Colore:	Delicato di oliva
Profumo:	Del frutto, mandorla, carciofo, mela,
Sapore:	cenni di amaro e leggero piccante
Densità:	Medio alta
Acidità:	Inferiore a 0,3%
Origin:	Imperia
Altitude:	200/600 mt above sea level
Cultivar:	Taggiasca
Extraction:	Alfa Laval (continous process) two cycle: Flushing-Washing-Milling-Braking-Cold extraction-Resolution
Appearance	Veiled
Colour:	Gold yellow with bright green hint
Aroma:	Slightly fruit
Taste:	delicately unripe fruity, sweet almond, artichoke, apple,slightly bitter and chili
Density:	Medium / High fluidity
Acidity	Less than 0,3%





1020073

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI*
1020073	GRAN CRU FAMIGLIA MELA Olio Extra Vergine di Oliva Taggiasca 100% ITALIANO	0,500	6

GRAN CRU FAMIGLIA MELA
Extra Virgin Olive Oil Monocultivar Taggiasca
100% Italiano - cold pressed

Dalla nostra esperienza e passione nasce l'esclusivo Monocultivar Taggiasca. Ottenuto da olive raccolte a mano provenienti da alberi di olivo secolari della nostra Famiglia.



* si intendono i pezzi per cartone

CRU SELECTION

Olio Extra Vergine di Oliva Selezione

100% Italiano - lavorato a freddo

Comune di provenienza:	Imperia e provincia, Puglia, Basilicata, Sicilia
Altitudine:	Da 200 a 600 mt sul livello del mare
Olivaggio:	Taggiasca, Ogliarola, Frantoio, Biancolilla
Sistema di estrazione:	Frantoio a ciclo continuo:pulitura, lavaggio, macinatura, gramolatura, estrazione a freddo
Aspetto:	Velato
Colore:	Giallo con sfumature intense verde brillante
Profumo:	Fruttato medio
Sapore:	Deciso del frutto, erbaceo intenso, mandorla, carciofo, note di amaro e piccante
Densità:	Medio alta
Acidità:	Inferiore a 0,3%

Origin:	Imperia and province, Region: Puglia, Basilicata and Sicilia
Altitude:	200/600 mt above sea level
Cultivar:	Taggiasca, Ogliarola, Frantoio, Biancolilla
Extraction:	Alfa Laval (continuous process) two cycle: Flushing-Washing-Milling-Braking-Cold extraction-Resolution
Appearance	Veiled
Colour:	Yellow with bright green hint
Aroma:	Medium fruity
Taste:	Decisively fruity, greasy, almond, artichoke, bitter and chili aftertaste
Density:	Medium / High fluidity
Acidity	Less than 0,3%



1020074



CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI*
1020074	CRU SELECTION Olio Extra Vergine di Oliva 100% ITALIANO	0,500	6

CRU SELECTION
Extra Virgin Olive Oil
100% Italiano Cold Pressed

Prodotto da olive selezionate a mano.
Leggermente fruttato



* si intendono i pezzi per cartone

Riviera Ligure D.O.P.

RIVIERA DEI FIORI

Olio Extra Vergine di Oliva
100% Italiano - lavorato a freddo



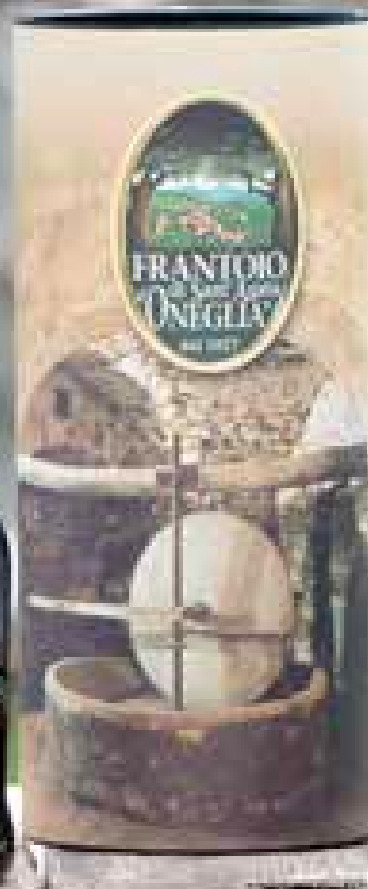
1020201



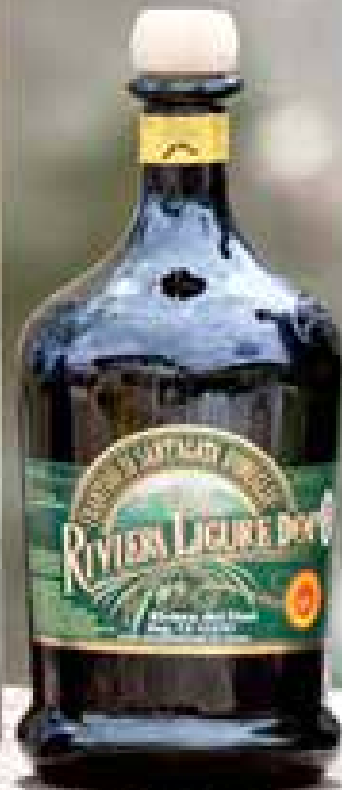
1020182



1020196



1020286



1020188



1020135

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI*
1020201	Fiaschetta	0,100	12
1020182	Fiaschetta	0,250	12
1020196	Fiaschetta	0,500	12
1020188	Fiaschetta	1	6
1020135	Magnum Frantoio	3	1
1020286	Tube con Fiaschetta	1	1
1020095	Tube con Magnum	3	1

Extra Virgin Olive Oil – Riviera Ligure P.D.O.
Riviera dei Fiori Taggiasca variety

Fiore all'occhiello della Famiglia Mela il DOP Riviera Ligure Riviera dei Fiori, lavorato a freddo da sole olive taggiasche selezionate e raccolte a mano. Profumato dal gusto dolce rotondo e mandorlato.



* si intendono i pezzi per cartone

Riviera Ligure D.O.P.

RIVIERA DEI FIORI

Olio Extra Vergine di Oliva

100% Italiano - lavorato a freddo

Comune di provenienza:

Altitudine:

Olivaggio:

Sistema di estrazione:

Aspetto:

Colore:

Profumo:

Sapore:

Densità:

Acidità:

Origin:

Altitude:

Cultivar:

Extraction:

Appearance

Colour:

Aroma:

Taste:

Density:

Acidity

Come disciplinare Imperia e provincia

200-600 mt sul livello del mare

Taggiasca

Frantoio a ciclo continuo Alfa Laval a 2 fasi:
pulitura, lavaggio, macinatura, gramolatura,
estrazione a freddo

Velato

Da giallo a giallo verde

Fruttato lieve

Fruttato delicato, rotondo, dolce di mandorla e
pinolo, sensazione appena percettibile di
amaro e piccante

Medio alta

Inferiore a 0,3%

Imperia and province (established by
Consortium and by European Union regulation)

200/600 mt above sea level

Taggiasca

Alfa Laval (continuous process) two cycle:
Flushing-Washing-Milling-Braking-Cold
extraction-Resolution

Veiled

Yellow/Green yellow

Slightly fruity

Delicately fruity, rotund, sweet hint of almond
and pine-nut

Medium/High fluidity

Less than 0,3%



1020178

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI*
1020178	Bottiglia Imperia	0,500	12

Extra Virgin Olive Oil – Riviera Ligure P.D.O.
Riviera dei Fiori Taggiasca variety

Fiore all'occhiello della Famiglia Mela il DOP Riviera Ligure Riviera dei Fiori, lavorato a freddo da sole olive taggiasche selezionate e raccolte a mano. Profumato dal gusto dolce rotondo e mandorlato.



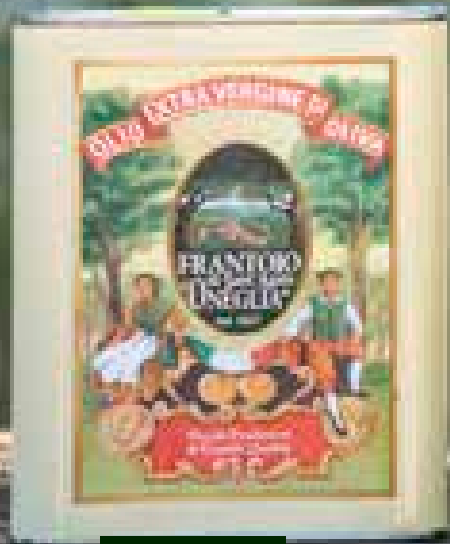
* si intendono i pezzi per cartone



Olio Extra Vergine di Oliva

ORO TAGGIASCO

100% Italiano - lavorato a freddo



1020091



1020268



1020300



1020299

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI*
1020298	Bottiglia tonda verniciata oro	0,250	12
1020299	Bottiglia tonda verniciata oro	0,500	12
1020300	Bottiglia tonda verniciata oro	0,750	12
1020268	Bottiglia tonda	0,750	12
1020093	Lattina olio extra vergine	0,250	12
1020091	Lattina olio extra vergine	2	6
1020227	Lattina olio extra vergine	5	4

ORO TAGGIASCO

Extra Virgin Olive Oil Monocultivar Taggiasca
100% Italiano - cold pressed

Freschezza, delicatezza e gusto caratterizzano questo prodotto,
ottenuto dalle migliori olive taggiasche della zona di Sant'Agata.



* si intendono i pezzi per cartone

1020298

1020093

Olio Extra Vergine di Oliva

TAGGIASCO DA BACIARE

100% Italiano - lavorato a freddo

Comune di provenienza:	Imperia
Altitudine:	200-600 mt sul livello del mare
Olivaggio:	Taggiasca
Sistema di estrazione:	Frantoio a ciclo continuo Alfa Laval a 2 fasi: pulitura, lavaggio, macinatura, gramolatura, estrazione a freddo
Aspetto:	Velato
Colore:	Giallo paglierino
Profumo:	leggero del frutto
Sapore:	Fruttato delicato maturo, dolce di mandorla, lieve amaro e piccante
Densità:	Medio alta
Acidità:	Inferiore a 0,3%
Origin:	Imperia and province
Altitude:	200/600 mt above sea level
Cultivar:	Taggiasca
Extraction:	Alfa Laval (continuous process) two cycle: Flushing-Washing-Milling-Braking- Cold extraction-Resolution
Appearance	Veiled
Colour:	Pale yellow
Aroma:	Light of fruit
Taste:	Delicately unripe fruity,sweet almond, slightly bitter and chilli
Density:	Medium / High fluidity
Acidity	Less than 0,3%



1020173



CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI*
1020173	Bottiglia tonda fasciata nera	0,750	12

TAGGIASCO DA BACIARE

Extra Virgin Olive Oil
100% Italiano - cold pressed

Un packaging più moderno per un prodotto della tradizione ligure.



* si intendono i pezzi per cartone

190 anni FAMIGLIA MELA



1020306



CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI*
1020306	Fiaschetta argento 190 anni famiglia Mela Olio Extra Vergine di Oliva monocultivar taggiasca	0,50	12

Extra Virgin Olive Oil 190 years tradition Mela family
monocultivar taggiasca
100% Italiano - cold pressed

Freschezza, delicatezza e gusto caratterizzano questo prodotto,
ottenuto dalle migliori olive taggiasche della zona di Sant'Agata.

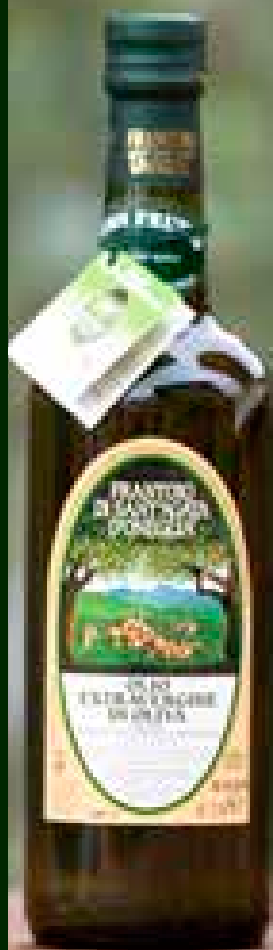


* si intendono i pezzi per cartone

Olio Extra Vergine di Oliva

BUON FRUTTO

100% Italiano - lavorato a freddo



1020262



1020258



1020214



CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI*
1020228	Bottiglia verde fasciata	0,100	12
1020250	Bottiglia verde	0,250	12
1020092	Latta olio extra vergine Buon Frutto 0250 L	0,250	12
1020229	Bottiglia verde non fasciata	0,500	12
1020234	Bottiglia verde fasciata	0,500	12
1020251	Bottiglia verde fasciata	0,250	12

BUON FRUTTO

Extra Virgin Olive Oil

100% Italiano - cold pressed

Dalla lavorazione a freddo di olive in prevalenza taggiasche nasce Buon Frutto dal sapore rotondo e leggermente fruttato.



* si intendono i pezzi per cartone

1020250

1020229

Olio Extra Vergine di Oliva

BUON FRUTTO

100% Italiano – lavorato a freddo

Comune di provenienza:	Imperia
Altitudine:	200-600 mt sul livello del mare
Olivaggio:	In prevalenza oliva taggiasca
Sistema di estrazione:	Frantoio a ciclo continuo: pulitura, lavaggio, macinatura, gramolatura, estrazione a freddo
Aspetto:	Velato
Colore:	Verde con sfumature gialle
Profumo:	Fresco del frutto
Sapore:	Fruttato medio, mandorla, carciofo, cenni di amaro e piccante
Densità:	Medio alta
Acidità:	Inferiore a 0,3%
Origin:	Imperia and province
Altitude:	200/600 mt above sea level
Cultivar:	Taggiasca, Ogliarola, Frantoio
Extraction:	Alfa Laval (continuous process) two cycle: Flushing-Washing-Milling-Braking- Cold extraction-Resolution
Appearance	Veiled
Colour:	Yellow with green tint
Aroma:	Fresh fruit
Taste:	Medium fruity, almond, artichoke aftertaste, small bitter and chili hint
Density:	Medium fluidity
Acidity	Less than 0,3%



1020092

1020228



1020217

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI*
1020262	Bottiglia verde filtrato non fasciata	0,750	12
1020258	Bottiglia verde mosto fasciata	0,750	12
1020214	Bottiglia mosto fasciata	1	12
1020217	Bottiglione	2	6
1020223	Latta	5	4

BUON FRUTTO

Extra Virgin Olive Oil

100% Italiano - cold pressed

Dalla lavorazione a freddo di olive in prevalenza taggiasche nasce Buon Frutto dal sapore rotondo e leggermente fruttato.



* si intendono i pezzi per cartone

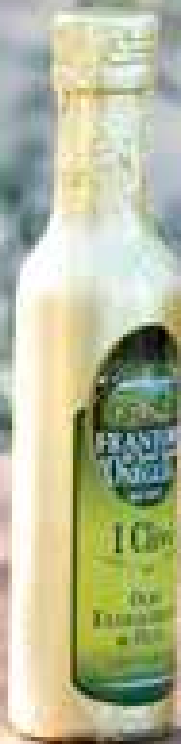
Olio Extra Vergine di Oliva

I CLIVI

100% Italiano - lavorato a freddo



1020070



1020052



1020051





CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI*
1020051	Bottiglia tonda	0,250	12
1020052	Bottiglia tonda fasciata oro	0,250	12
1020061	Bottiglia tonda	0,500	12
1020063	Bottiglia tonda fasciata oro	0,500	12
1020067	Bottiglia quadra	0,750	12

I CLIVI

Extra Virgin Olive Oil

100% Italiano - cold pressed

Erbaceo, fresco, piccantino, ma con la solita delicatezza che contraddistingue gli olii del Frantoio di Sant'Agata.

1020061

1020067



* si intendono i pezzi per cartone

Olio Extra Vergine di Oliva

I CLIMI

100% Italiano – lavorato a freddo

Comune di provenienza:	Italia
Altitudine:	200-600 mt sul livello del mare
Olivaggio:	Taggiasca e cultivar sapientemente selezionate
Sistema di estrazione:	Frantoio a ciclo continuo: pulitura, lavaggio, macinatura, gramolatura, estrazione a freddo
Aspetto:	Velato
Colore:	Giallo con sfumature verde brillante
Profumo:	fruttato medio
Sapore:	Fruttato deciso, mandorla acerba, carciofo, cardo, note di amaro e piccante
Densità:	Medio alta
Acidità:	Inferiore a 0,3%
Origin:	Imperia and province, region: Puglia and Abruzzo
Altitude:	200/600 mt above sea level
Cultivar:	Taggiasca, Ogliarola, Frantoio
Extraction:	Alfa Laval (continuous process) two cycle: Flushing-Washing-Milling-Braking- Cold extraction-Resolution
Appearance	Veiled
Colour:	Yellow with bright green hint
Aroma:	Medium fruity
Taste:	Decisively fruity, unripe, Almond, Artichoke, Thistle, bitter and chili aftertaste
Density:	Medium / High fluidity
Acidity	Less than 0,3%





CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI*
1020070	Bottiglia tonda fasciata oro	0,750	12
1020042	Bottiglia tonda	1	12
1020048	Bottiglione	2	6
1020057	Latta	5	4

I CLIVI

Extra Virgin Olive Oil

100% Italiano - cold pressed

Erbaceo, fresco, piccantino, ma con la solita delicatezza che contraddistingue gli olii del Frantoio di Sant'Agata.

1020057



* si intendono i pezzi per cartone

condimenti a base di
Olio Extra Vergine di Oliva

AROMATIZZATI AL NATURALE

100% Italiano - lavorato a freddo



CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI*
CON0017	Olio extravergine al limone fiaschetta	0,100	12
1010332	Olio extra vergine al limone fiaschetta	0,250	12
CON0024	Olio extra vergine al tartufo	0,040	12
CON0025	Olio extra vergine al tartufo fiaschetta	0,100	12
CON0021	Olio extra verg.al peperoncino fiaschetta	0,100	12
1010338	Olio extra verg.al peperoncino fiaschetta	0,250	12
CON0008	Olio extra verg. al basilico fiaschetta	0,100	12
CON0013	Olio extra verg. allo zenzero fiaschetta	0,100	12
CON0005	Olio extra verg. all'arancio fiaschetta	0,100	12

Natural flavoured Extra Virgin Olive Oils
100% Italiano - cold pressed

Una produzione limitata di olii lavorati con olive ed agrumi, peperoncino, zenzero, basilico freschi per ottenere un prodotto dal gusto naturale e delicato.



* si intendono i pezzi per cartone

CON0024

CON0008

CON0013

LAVORATI DAL FRESCO

100% Italiano - lavorato a freddo



CON007

CON0012

CON0015

CON0016



CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI*
CON0016	Olio extra vergine al limone primula	0,500	12
CON0012	Olio extra vergine al peperoncino primula	0,500	12
CON0011	Olio extra vergine al basilico primula	0,500	12
CON0015	Olio extra vergine al zenzero primula	0,500	12
CON0007	Olio extra vergine al arancio primula	0,500	12

Obtained by fresh ingredients
100% Italiano - cold pressed

...per finire un piatto, su una tartare di tonno, per l'impasto di una brioche a sorpresa...ogni gusto per un piatto speciale.

ANCHE IN FORMATO DEDICATO ALLA RISTORAZIONE

* si intendono i pezzi per cartone

CON0011

Olio Extra Vergine di Oliva

CHEF

100% Italiano - lavorato a freddo



1020031



1020033

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI*
1020031	Latta	5	4
1020033	Bottiglia	1	12

Chef
Extra Virgin Olive Oil
100% Italiano - cold pressed

Chef: un'extravergine dedicato alla cucina, per una migliore riuscita dei piatti ed una resa maggiore.



* si intendono i pezzi per cartone

OLIO DI OLIVA



1020239



1020245

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI*
1020239	Bottiglia	1	12
1020245	Latta	5	4

Olive Oil

Olio d'oliva: un'olio d'oliva leggero ed arricchito con più del 30% di olio extravergine. Ideale per friggere e cucinare.

Ideal to cook and to fry. Quality versatility and lightness. It contains more than 30% of extra virgin olive oil.



* si intendono i pezzi per cartone

1010011

GLI ACETI DEL FRANTOIO



ACE0020

ACE0024

ACE0009

ACE0006

ACE0022

ACE0004



CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI*
ACE0024	Aceto balsamico di Modena IGP 3 foglie	0,250	12
ACE0020	Aceto balsamico di Modena IGP 2 foglie	0,500	12
ACE0014	Cond. agrodolce senza caramello 4 foglie	0,100	12
ACE0022	Aceto balsam. di Modena IGP senza caramello	0,250	12
ACE0009	Aceto di vino bianco	0,500	12
ACE0006	Aceto di vino rosso	0,500	12
1010011	Crema di balsamico scura bottiglia Squeeze	0,150	12
1010008	Crema di balsamico bianca bottiglia Squeeze	0,150	12
ACE0004	Aceto balsam. Tradiz. di Modena DOP 12 anni	0,100	1
ACE0005	Aceto balsam. Tradiz. di Modena DOP 25 anni	0,100	1

Vinegars and Cream of Balsamic

Selezione di aceti balsamici invecchiati per soddisfare ogni tipo di abbinamento, dai piatti salati ai dolci.



* si intendono i pezzi per cartone

I VETRI I SOFFIATI del Frantoio



1040019



1010291



1040018



1040031

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI*
1040037	Ampolla soffiata - Condimento a base di Olio ex. verg. + aglio, peperoncino e rosmarino	0,250	6
1010291	Oneglia - Olio ex. verg. + aceto balsamico	0,2/0,1	6
1040018	Goccia piccola - Olio ex. verg. + aceto balsamico	0,1/0,06	6
1040019	Intreccio - Olio ex. verg. + aceto balsamico	0,1/0,1	6
1040031	Oneglia - Grappolo - Olio ex. verg. + aceto bals.	0,2/0,1	6

Blown Glasses E.V.O.O. & Balsamic vinegar

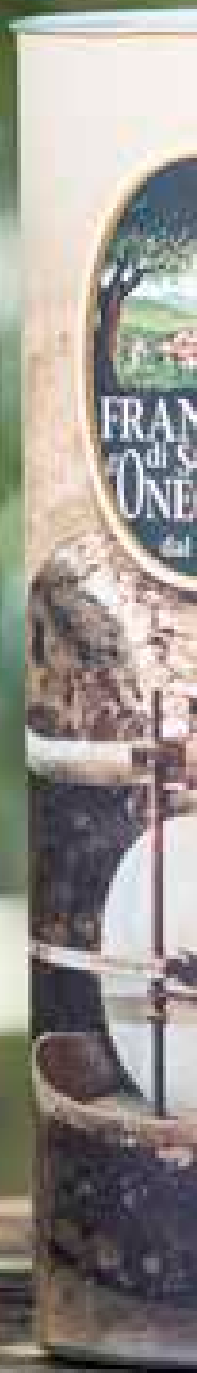
Per una tavola elegante, per un'idea regalo raffinata.
Come una piccola bomboniera



* si intendono i pezzi per cartone

CERA MICHE

del Frantoio



1020160



1020289

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI*
1020160	Bottiglia ceramica - Selez. Fam. Mela	0,500	6
1020289	Tubo con anfora ceramica olio taggiasca - Selez. Fam.Mela	0,500	1



* si intendono i pezzi per cartone

CERA MICHE

del Frantoio

100% Italiano - lavorato a freddo



1020030



1020026



1020028



1020029



CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI*
1020026	Bottiglia ceramica bianca BUON FRUTTO	0,500	6
1020030	Bottiglia ceramica verde CLIVI	0,500	6
1020025	Bottiglia ceramica azzurra CLIVI	0,500	6
1020029	Bottiglia ceramica rossa CLIVI	0,500	6
1020028	Bottiglia ceramica gialla CLIVI	0,500	6

Extra virgin olive oil in ceramic bottles
Buon Frutto white
100% Italiano - cold pressed
I Clivi green, blu, red, yellow

Dedicate alla tua tavola, o per un regalo dal contenuto prezioso.



* si intendono i pezzi per cartone


1020025

L'OLIO NOVELLO taggiasca

100% Italiano - lavorato a freddo



1020263



CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI*
1020263	Olio nuovo fresco di frantoio "ORO taggiasco" <i>Prodotto disponibile esclusivamente da fine ottobre a fine dicembre. È gradita la prenotazione.</i>	0,500	12

NEW HARVEST

Extra Virgin Olive Oil monocultivar "Taggiasca"

100% Italiano - cold pressed

Available end october to december

A fine Ottobre inizia la raccolta delle piccole olive taggiasche, al Frantoio di S.Agata è' tempo d'olio nuovo.

Il suo profumo inconfondibile ed il suo gusto intenso, il sapore leggermente piccante dell'olio appena franto...assaggiatelo sul pane o con un bel pinzimonio di verdure!

* si intendono i pezzi per cartone

OLIVE

taggiasche



1010528

1010536

1010503

1010512

1010517

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010517	Olive taggiasche in salamoia sgocc. g200	300	12
1010533	Olive taggiasche in salamoia sgocc. g450	650	6
1010551	Olive taggiasche in salamoia sgocc. g1150	1800	2
1010796	Olive taggiasche in salamoia sgocc. g 2000	3200	2
1010552	Olive taggiasche in salamoia sgocc. g5000	8650	2
1010566	Olive taggiasche snocciolate in salamoia sgocc. g120	200	12
1010525	Olive taggiasche snocciolate in olio extra vergine	90	12
1010503	Olive taggiasche snocciolate in olio extra vergine	180	6

TAGGIASCHE Olives

Un dono dei Monaci Benedettini che nel 1600 introdussero nel ponente ligure una varietà di olivo che si diffuse in tutta l'area. L'oliva taggiasca un frutto piccolo e saporito dalla grande genuinità. Ideale per tutti i tuoi piatti: nel pesce al forno, nell'insalata, per il tuo coniglio in umido, ottime come aperitivo. Raccolte a mano e denocciolate nel nostro Frantoio a Sant' Agata.



* si intendono i pezzi per cartone

1010551

OLIVE

taggiasche



1010525

1010852

1010851

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010528	Olive taggiasche snocciolate in olio extra vergine	260	2
1010536	Olive taggiasche snocciolate in olio extra vergine	650	2
1010560	Olive taggiasche snocciolate in olio extra vergine	1500	2
1010512	Olive tagg. snocc. in olio extra verg. sgocc. g1700	2700	12
1010510	Olive nostr. snocc. in olio extra verg. sgocc. g1700	2700	12
1010851	Olive taggiasche gli agrumi snocciolate in olio extra vergine	270	12
1010850	Olive taggiasche gli agrumi snocciolate in olio extra vergine	2700	2
1010852	Olive taggiasche piccanti snocciolate in olio extra vergine	180	12
1010506	Olive taggiasche alle erbe in olio extra vergine	210	12



1010506



* si intendono i pezzi per cartone

I PATÉ di olive



1010567

1010785

1010572

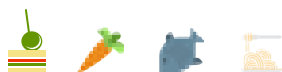


1010578

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010567	Patè di olive taggiasche	90	12
1010572	Patè di olive taggiasche	180	12
1010578	Patè di olive taggiasche	650	6
1010785	Patè di olive verdi	90	12

Olives Paté

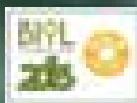
Il patè di olive taggiasche e il pate di olive verdi , impreziositi da un filo d'olio extravergine del Frantoio di S.Agata.



* si intendono i pezzi per cartone

LINEA BIOLOGICA organic

100% Italiano - lavorato a freddo



BIO0010



BIO006



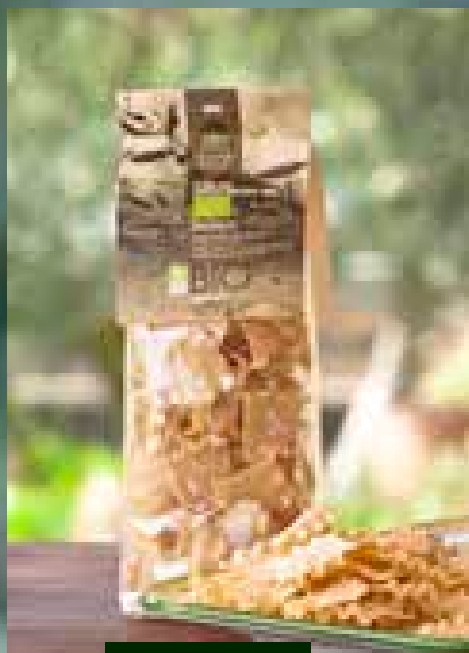
BIO0016



BIO0014



1010572



BIO0008

CODICE	DESCRIZIONE	LITRI	PEZZI*
BIO0006	Olio extra vergine bio monocultivar taggiasca	0,500	12

PRODOTTI TIPILI LIGURI

GRAMMI

BIO0012	Pesto ligure	135	12
BIO0010	Patè di olive taggiasche	130	12
BIO0001	Olive taggiasche in salamoia sgocciolato 100g	150	12
BIO0016	Olive taggiasche snocc. in olio extra vergine sgocciolato 100g	150	12
BIO0014	Pomodori secchi	150	12
BIO0008	Pasta semola di grano duro al germe di grano	250	16



BIO0001

E.V.O.O. Taggiasca Organic
& ORGANIC Products
100% Italiano - cold pressed

Dalla nostra campagna come quella denominata "Ormei" che produce olive taggiasche senza interventi invasivi e che consente quindi di avere prodotti certificati "biologici".

* si intendono i pezzi per cartone

IL PESTO LIGURE

non pastorizzato



1010626

1010595

1010605

1010633

1010393

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
PES0009	Pesto	90	12
1010617	Pesto	180	12
1010626	Pesto	650	6
1010595	Pesto	2800	4
1010605	Pesto senza aglio	90	12
1010633	Pesto rosso	90	12
1010393	Pesto rosso	650	6

Ligurian Pesto

24 mesi shelf-life - non pastorizzato

Il nostro pesto, con basilico genovese DOP, Parmigiano Reggiano DOP stagionato, olio extravergine di oliva, é una tradizione tipicamente ligure. NON PASTORIZZATO.

Not pasteurized special recipe. Genovese basil P.D.O., seasoned parmigiano P.D.O., E.V.O.O. 24 months shelf-life



* si intendono i pezzi per cartone

1010617

PES0009

PES0025

IL PESTO VEGANO

non pastorizzato



PES0025



CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
PES0025	Pesto vegano	90	12

Vegan Pesto

Not pasteurized, 24 months shelf-life.
No cheese any allergen

Per chi segue uno stile di vita "vegano", per gli intolleranti ai latticini, privo di allergeni. Non subisce alcun trattamento termico mantenendo inalterati: colore, sapore e odore. Come fresco ma a lunga conservazione. Con basilico genovese DOP.



* si intendono i pezzi per cartone

LE SALSE LE CREME

a base di Olio Extra Vergine



CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010719	Salsa noci	90	12
1010724	Salsa verde alla ligure	90	12
1010732	Crema di rucola	90	12
1010588	Crema di funghi porcini	80	12
1010712	Crema funghi e noci	90	12
1010495	Crema peperoni	90	12
1010498	Crema di salvia	90	12
1010735	Crema rucola e tonno	90	12
1010767	Crema di basilico	90	12
1010657	Patè di carciofini	90	12
1010541	Crema di pomodori secchi	90	12
1010661	Patè carciofi e tonno	90	12
1010097	Citronette alla senape	90	12
1010478	Senape verde	90	12
1010402	Pesto di pistacchio	90	12

Sauces and Paste with Extra Virgin Olive Oil

Sfiziose, colorate e naturali le salse e le creme del Frantoio di S.Agata insaporiscono ogni piatto dando un tocco di raffinatezza. A base di Olio Extra Vergine.



* si intendono i pezzi per cartone

LE SALSE
LE CREME



1010544



1010393



1010115



CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010544	Crema pomodori secchi	650	6
1010393	Pesto rosso	650	6
1010117	Crema peperoni	650	6
1010115	Patè di carciofi	650	6

Sauces and Paste - Catering size
with Extra Virgin Olive Oil

1010117



* si intendono i pezzi per cartone

LE CREME

Dolci e Piccanti



1010151



1010150

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010150	Crema dolce piccante olive tagg. e pom. secchi	90	12
1010151	Crema dolce piccante olive tagg. e peperoncini	90	12

Sweet - Sour & Chilly Creams

Sapori, profumi e colori di Liguria Dolcesse di frantoio, dalle olive appena colte una ricetta originale e dal gusto intrigante. Ottimo abbinamento per i formaggi, carni bianche, pesci, tartine, verdure etc



* si intendono i pezzi per cartone

Olive Taggiasche
CANDITE



1010914

1010153



CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010153	Olive taggiasche candite	100	12
1010914	Olive taggiasche candite	650	6

Caramelized Taggiasche Stoned Olives

Olive taggiasche denocciolate e zucchero di canna, una esperienza di gusto.



* si intendono i pezzi per cartone

I PICCAN TISSIMI



1010399



CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010398	Peperoncini interi piccanti in olio extra vergine	190	12
1010399	Crema peperoncini piccanti in olio extra vergine	90	12
1010016	Aglione, olio, peperoncino	90	12

Chillies Vegetables and cream

I piccantissimi, sapori piccanti all'olio extra vergine.



* si intendono i pezzi per cartone

I BATTUTI del Frantoio

1010708

1010056

1010053

1010048





CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010708	Battuto di olive e pomodoro	180	12
1010048	Battuto di olive Taggiasca e limoni	180	12
1010051	Battuto di olive Taggiasca con basilico	180	12
1010053	Battuto di olive Taggiasca e pomodori secchi	180	12
1010056	Battuto di olive verdi e rosmarino	180	12

Battuti in Extra Virgin Olive Oil
Taggiasche Olives “Bruschette”
with tomatoes, or lemon or basil & green olives “bruschetta”

I Battuti del Frantoio adatti sul pane tostato oppure come salse da accompagnamento del pesce e delle carni, ottimo condimento per la pasta.



1010051

* si intendono i pezzi per cartone

LE VER DURE

del Frantoio
in Olio Extra Vergine di Oliva



1010763

1010093

1010700



CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010093	Olive Bella di Cerignola in salamoia sgocc. g180	300	12
1010091	Olive Bella di Cerignola in salamoia sgocc. g1800	2700	2
1010763	Antipasto reale in olio extra vergine	290	12
1010700	Aglio alle erbe in olio extra vergine	290	12
1010770	Antipasto reale in olio extra vergine	1600	2
1010798	Antipasto reale in olio extra vergine	2800	2

Vegetables with Extra Virgin Olive Oil

Verdure fresche Italiane impreziosite dall'olio extravergine del Frantoio di S.Agata, la giardiniera campagnola in agrodolce e la Bella di Cerignola in salamoia.



1010798

1010770

* si intendono i pezzi per cartone

LA GIAR DINIERA del Frantoio



1010180



1010181



CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010180	Giardiniera "campagnola" verdure in agrodolce	620	6
1010179	Giardiniera "campagnola" verdure in agrodolce sgocc. g1000	1500	2
1010181	Giardiniera artistica intagliata a mano	550	6

"Giardiniera" sweet & sour vegetables
cauliflower, carrots, celery, courgette, red and yellow
peppers, onions, green beans.

Verdure fresche Italiane impreziosite dall'olio extravergine del
Frantoio di S.Agata, la giardiniera campagnola in agrodolce e la
Bella di Cerignola in salamoia.

1010179

* si intendono i pezzi per cartone

I CARC IOFINI

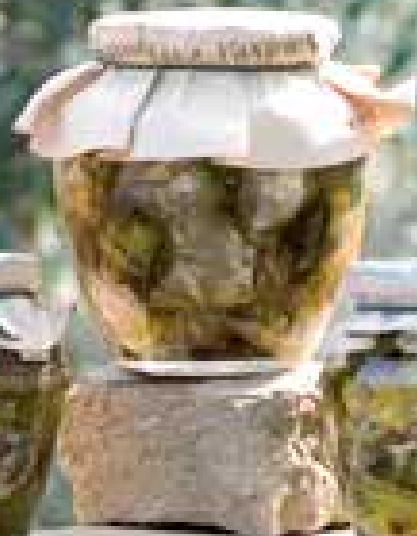
in Olio Extravergine di Oliva



1010793



1010679



1010675

1010656

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010675	Carciofini "nature" in olio extra vergine	650	6
1010678	Carciofini "nature" in olio extra vergine	1600	2
1010793	Carciofini "nature" in olio extra vergine	2800	2
1010656	Spicchi di carciofi alla contadina in olio extra verg.	290	12
1010797	Spicchi di carciofi in olio extra vergine	2800	2
1010666	Carciofini extra in olio extra vergine	290	12
1010672	Carciofini extra in olio extra vergine	650	6
1010673	Carciofini extra in olio extra vergine	1600	2
1010792	Carciofini extra in olio extra vergine	2800	2
1010679	Carciofini "nature" in olio extra vergine	290	12

Artichokes in Extra Virgin Olive Oil

Carciofi naturali lavorati dal fresco e carciofini in olio extravergine.



* si intendono i pezzi per cartone

1010673

1010666



I POMO DORI

in Olio Extravergine di Oliva



1010647



1010640

1010651

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010640	Pomodori secchi in olio extra vergine	200	12
1010645	Pomodori secchi in olio extra vergine	650	6
1010651	Pomodori secchi in olio extra vergine	1600	2
1010647	Pomodori secchi in olio extra vergine	3000	2

Tomatoes in Extra Virgin Olive Oil

i nostri pomodori secchi italiani, morbidi e ben conditi.



* si intendono i pezzi per cartone

I PEPERONI FARCITI

in Olio Extravergine di Oliva



1010388

1010378

1010384



1010386



CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010388	Peperoncini farciti tonno, acciughe, capperi, prez.	180	12
1010378	Peperoncini farciti tonno, acciughe, capperi, prez.	280	12
1010384	Peperoncini farciti tonno, acciughe, capperi, prez.	650	6
1010386	Peperoncini farciti tonno, acciughe, capperi, prez.	2900	2
1010368	Peperoncini farciti acciuga e olive	180	12
1010372	Peperoncini farciti acciuga e olive	2900	2

Stuffed Peppers in Extra Virgin Olive Oil

I peperoncini Italiani farciti a mano, dal ripieno ricco ed equilibrato in olio extravergine di oliva.



* si intendono i pezzi per cartone

LE CIP OLLE



1010755



CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010759	Cipolline borrettane	280	12
1010755	Cipolline in aceto balsamico di Modena IGP	290	12

Onions in Balsamic Vinegar or Extra Virgin Olive Oil

Le cipolle del frantoio croccanti e sfiziose: in olio extravergine, in aceto balsamico e miele.

1010759



* si intendono i pezzi per cartone

I CAPPERI del Frantoio

1010068

1010066

1010078

1010080

1010075





CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010075	Capperi in aceto balsamico	90	12
1010795	Capperi in aceto balsamico sgocciolati g 2200	3200	2
1010080	Capperi in aceto di vino	90	12
1010068	Capperi al sale	70	12
1010078	Capperi in olio extra vergine	90	12
1010074	Capperini in olio extra vergine sgocciolati g 462	700	6
1010066	Capperi al sale	650	6

Capers



* si intendono i pezzi per cartone

I FRUTTI DI CAPPERI del Frantoio



1010165

1010173

1010175



CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010175	Frutti di capperi	100	12
1010165	Frutti di capperi sgocciolati g 140	290	12
1010173	Frutti di capperi sgocciolati g 350	700	6
1010801	Frutti di capperi sgocciolati g 1500	3000	2

Caperberries



* si intendono i pezzi per cartone

I SALI del Frantoio



1010437

1010445

1010428

1010448



1010443

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010428	Sale alle erbe	270	12
1010437	Sale speziato "Mille sapori"	90	12
1010443	Sale alle olive taggiasche	90	12
1010448	Specialità a base di sale e tratufo	100	6
1010445	Specialità a base di sale Guerande IGP e tartufo estivo	100	6

Aromatic Seasalt

Ottime per insaporire carni, pesce e verdure grigliate ma anche sulle patate nel forno, per un uovo al tegame.



* si intendono i pezzi per cartone

LE SPEZIE E I SALI dal mondo

1010401

BIO0017

1010163

1010440

1010392

1010439





CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
BIO0018	Bio pepe nero	50	6
BIO0019	Bio pepe bianco	50	6
1010391	Pepe rosa	50	6
1010392	Misto cinque pepi	50	6
1010207	Fiore di noce moscata Bio (Macis intero)	15	6
1010401	Pistilli di peperoncino	10	6
1010163	Misto fiori secchi	8	6
BIO0017	Bio cardamomo selvatico	30	6
1010439	Fiocchi di sale marino piramidali	100	6
1010440	Fiocchi di sale piramidali con limone	100	6

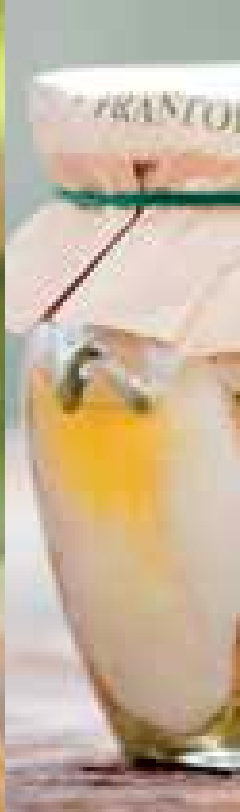
Spices & Salt all over the world special selection



* si intendono i pezzi per cartone

I FUNGHI

in Olio Extravergine di Oliva



1010691



1010690



1010689

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010691	Funghi porcini interi in olio extra vergine	290	12
1010690	Funghi porcini tagliati in olio extra vergine	190	12
1010689	Misto funghi porcini, chiodini, muschio olio extra vergine	290	12

The mushrooms in Extra Virgin Olive Oil



* si intendono i pezzi per cartone

TAR TUFU



1010853

1010060

1010859



1010856

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010853	Salsa tartufata	80	6
1010859	Crema di funghi porcini e tartufi bianchi	80	6
1010856	Specialità a base di burro al tartufo bianco	75	6
1010060	Battuto di olive Taggiasca e tartufo	90	6

Truffles



* si intendono i pezzi per cartone

SGOMBRO ORATA BACCALÀ

I sapori del mare



1010479



1010346

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010479	Filetti di sgombro in olio d'oliva	200	12
1010346	Filetti di orata in olio d'oliva	200	12
1010032	Baccalà in Olio di Oliva	200	12

Mackerel – Gilthead – Cod in Olive Oil

Specialità esclusive di pesce ottime come antipasto ed in insalata.



* si intendono i pezzi per cartone

1010032



ACCI UGHE

I sapori del mare



1010737



1010745



1010740



1010766



1010915



1010916





CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010740	Filetti di acciughe stesi in olio d'oliva	80	20
1010745	Filetti di acciughe stesi in olio d'oliva	200	12
1010737	Filetti acciughe arrotolati con capperi	80	20
1010747	Acciughe sotto sale del Mar Ligure	500	12
1010766	Pasta di acciughe	100	12

Cantabrian anchovies

Specialità esclusive di pesce ottime come antipasto ed in insalata.



* si intendono i pezzi per cartone

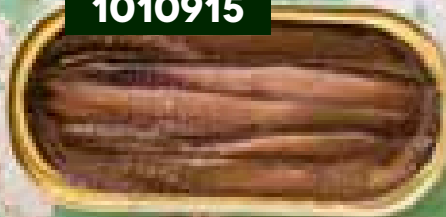
ACCIUGHE

del Mar Cantabrico

116



1010915



1010916





CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010749	Filetti di acciughe in olio d'oliva del Cantabrico sgocc. 325 g	500	4
1010915	Filetti di acciughe in olio d'oliva del Cantabrico lattina sgocc. 29 g	50	
1010916	Filetti di acciughe in olio d'oliva del Cantabrico lattina sgocc. 50 g	78	

Cantabrian anchovies

Specialità esclusive di pesce ottime come antipasto ed in insalata.



* si intendono i pezzi per cartone

IL TONNO

I sapori del mare



1010885

1010870

1010889

1010879

1010881

1010917

1010367

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010885	Filetti di tonno in olio d'oliva	1000	6
1010367	Paté di tonno	100	12
1010879	Filetti di tonno Yellowfin in olio di oliva sgocc. 140 g	185	12
1010881	Filetti di tonno Yellowfin in olio di oliva sg. 210 g	300	12
1010889	Filetti di tonno rosso del mediterraneo in olio d'oliva lavorato dal fresco	200	12
1010870	Fil. di tonno Alalunga (Bonito del Norte) in olio di oliva sg. 600 g	900	6
1010917	Ventresca di tonno yellowfin in lattina sgocc. 81g	111	

Tuna Filet & yellowfin tuna belly

Tonno Rosso del Mediterraneo pescato nel Mar Mediterraneo e lavorato a mano dal fresco in Sicilia. Tonno Pinna Gialla pescato negli Oceani con metodi di pesca sostenibile (evitando catture accidentali di altre specie) e lavorato a mano.



* si intendono i pezzi per cartone

1010879

1010917

LA PA -STA

1010350

PAS0001

PAS0002

1010352





CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010352	Pasta Trofiette - sem. grano duro	500	12
PAS0001	Pasta Foglie d'ulivo tricolori	500	12
PAS0002	Pasta Foglie d'ulivo agli spinaci	500	12
1010355	Trofiette tricolore - sem. grano duro	500	12
PAS0003	Croxetti - pasta sem. grano duro	500	12
1010350	Spaghettoni pasta semola grano duro	500	20

Special Pasta durum wheat semolina

Una pasta artigianale della tradizione ligure e non solo...

* si intendono i pezzi per cartone

LE FRASTA GLIATE

del Frantoio



1010362



PAS0005



1010363

CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
PAS0005	Fragole al patè di olive taggiasche	250	18
1010362	Fragole all'uovo con pesto ligure	250	18
1010363	Fragole all'uovo con tartufo	250	12

Special Pasta with pesto eggs or olives paste taggiasca or truffle

Una pasta artigianale al pesto con uova al patè di olive taggiasche o al tartufo

* si intendono i pezzi per cartone

I SUGHI E LE PASSATE del Frantoio



1010450



1010827



1010834



CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010841	Sugo con tonno, sarde, acciughe	180	12
1010827	Sugo alle olive Taggiasca	180	12
1010847	Sugo di carne	180	12
1010450	Passata di pomodoro al basilico	280	12
1010829	Sugo arrabbiata	180	12
1010834	Sugo alla ligure	180	12
1010825	Sugo con funghi porcini	180	12
1010839	Sugo alle verdure	180	12

Tomatoes Sauces ready to be used & fresh
“passata” Sauce

I sughi del Frantoio di Sant' Agata, buoni, già pronti solo con pomodoro fresco Italiano.



* si intendono i pezzi per cartone

I DOLCI del Frantoio





CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1010348	Fiore all' olio extra vergine del Frantoio	1000	6

Christmas Cake with Taggiasca E.V.O.O. "Panettone"

Da una antica tradizione della nonna Caterina e la bisnonna Modestina della Famiglia Mela che erano solite preparare il dolce natalizio con il nostro delicato olio Taggiasca è nata l'idea del FIORE all'olio extra vergine di oliva Taggiasca del nostro Frantoio prodotto in collaborazione con un famoso pasticcere artigiano. Abbiamo così ottenuto un dolce molto morbido e profumato ancora più digeribile e leggero..

* si intendono i pezzi per cartone

TORRONE
alle olive

LIMONCINO
del Golfo Ligure





CODICE	DESCRIZIONE	GRAMMI	PEZZI*
1040058	Limoncino del golfo ligure	0,500	12
1010894	Torrone alle olive taggiasche candite	150	15

Soft torrone with caramelized taggiasca and piedemont Christmas Cake with Taggiasca Caramellized olives

Soft Torrone with caramelized Taggiasche and Piedemont hazelnut. Torrone morbido artigianale con nocciole Piemonte IGP scelte a mano e olive taggiasche denocciolate e candite. Prodotto con una ricetta che risale al lontano 1883.

Il torrone e' privo di gelatina alimentare, prodotto ancora con albume d'uovo. Viene cotto in caldaie a vapore per circa due ore e mezza, modellato e tagliato.

LE CONFEZIONI

—del Frantoio—



1010467

CODICE	DESCRIZIONE	PEZZI*
1010417	Scatola "vecchio frantoio" contenente: 500ml Olio extra vergine di oliva D.O.P., 260gr olive tagg. snocc., 180gr peperoncini farciti acciuga/oliva, 290gr carciofi nature, 180gr pesto, 90gr paté olive taggiasche, 500gr trofiette	1
1010467	Scatola "vecchio frantoio" contenente: 500ml Olio extra vergine di oliva "ORO taggiasco", 500ml Olio extra vergine di oliva D.O.P Fiaschetta, 500ml Olio extra vergine di oliva Clivi fasciato, 500ml Olio extra vergine di oliva B.F. fasciato	1

Gift Packs: "Old Box"

* si intendono i pezzi per cartone



LE CONFEZIONI

del Frantoio





CODICE	DESCRIZIONE	PEZZI*
1020072	Confezione pinzimonio contenente: 500ml Olio extravergine di oliva B.F. ceramica, 4 ciotoline ceramica	1

Ceramics gift box

* si intendono i pezzi per cartone

la Tavola

MEDITERRANEA



1010213

CODICE	DESCRIZIONE	PEZZI*
1010213	500 ml olio extra vergine d'oliva D.O.P., 180 gr pesto ligure, 180 gr patè di olive taggiasche, 500gr Trofiette, 500 gr foglie spinaci, ricettario, olive tagg. in salamoia 300 gr, piatto in ceramica.	1
1010217	100 ml olio extra vergine d'oliva, 90 gr pesto ligure, 500 gr Trofiette, ricettario.	6

Mediterranean Gift Boxes

* si intendono i pezzi per cartone



1010217

SCATOLE MISTE

136-



1010470



1010461



1010464

CODICE	DESCRIZIONE	PEZZI*
1010464	Confezione fiaschette 250 ml - olio extra vergine d'oliva D.O.P. Riviera Ligure Riviera dei Fiori e aceto balsamico di Modena IGP senza caramello.	6
1010470	Confezione fiaschetta 250 + 2 vasi 180 gr contenente: 1 fiaschetta 250 ml olio extra vergine d'oliva D.O.P. Riviera Ligure-Riviera dei Fiori, 1 pesto 180 gr e 1 patè di olive taggiasche 180 gr.	6
1010461	Confezione fiaschette 100 ml - Olio extra vergine d'oliva D.O.P. Riviera Ligure Riviera dei Fiori e olio al limone.	6
1010462	Confezione fiaschette 100 ml - Olio extra vergine d'oliva D.O.P. Riviera Ligure Riviera dei Fiori e olio al peperoncino.	6
2041052	Confezione fiaschette 100 ml - Olio extra vergine d'oliva D.O.P. Riviera Ligure Riviera dei Fiori e olio al tartufo.	6
1020287	Tube con vaso snocc. tagg. 650gr + vaso peperoncini farciti T/A/C 650gr	1

Mixed gift boxes



1020287

* si intendono i pezzi per cartone

GLI IMBALLI

del Frantoio per i vostri regali



2040208



2041050



2041080

CODICE

DESCRIZIONE

2041080	Scatola marrone con finestre 4 vasi 90 gr
2041077	Scatola Frantoio 3 ante
2041075	Scatola Frantoio grande
2040208	Borsina in yuta
2041081	Scatola marrone grezza
2041050	Scatola "Vecchio Frantoio"
2040211	Borsa verde in yuta con finestra trasparente
2041569	Tubo rivestito in carta stampata a 4 colori piccolo
2041570	Tubo rivestito in carta stampata a 4 colori grande

Empty bag & boxes

* si intendono i pezzi per cartone

GLI ESPO -SITORI

del Frantoio per i vostri regali



1040066



CODICE

DESCRIZIONE

1040066

Espositore classico in legno scuro da parete
Misure 50x52xh176 cm

1040052

Espositore Olio da baciare in
legno chiaro, aperto su quattro lati.
Misure 47x47xh190 cm

Wood display

1040052

DI NATURA linea co- smetica

con Olio Extra Vergine di Oliva Taggiasca



1030005

1030009

1030010

1030003

1030008

1030007

CODICE	DESCRIZIONE
1030003	Detergente viso all'olio extra vergine di oliva
1030004	Crema viso idratante 50ml all'olio extra vergine
1030005	Olio massaggio all'olio extra vergine di oliva
1030006	Crema viso rassodante 50ml all'olio extra vergine
1030007	Bagno doccia all'olio extra vergine di oliva 20ml
1030008	Shampo delicato all'olio extra vergine di oliva
1030009	Crema fluida mani all'olio extra vergine di oliva
1030010	Crema fluida corpo 200ml all'olio extra vergine
1030020	Saponetta all'Olio Extravergine di Oliva
1030021	Saponetta all'Olio Extravergine di Oliva al limone
1030022	Saponetta Scrub all'Olio di Oliva e noccioli di oliva
1030013	Detergente liquido marsiglia 250 ml

Di Natura Cosmetics and Soaps with Extra Virgin Olive Oil Taggiasca variety

Cosmetici a base di olio extravergine d'oliva taggiasca

1030013

1040066

1030006

1030004











Dal 1827 piccoli produttori di grande qualità