



FRANTOIO ANDERLINO

VENDITA DIRETTA
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
E PRODOTTI TIPICI

*L'olio adoperato
da millenni
nelle ricette,
ha la capacità
di amalgamare
i sapori e fondere
gli ingredienti,
per sposarli
in un unico
inconfondibile
gusto.*



Il nostro Olio

DELICATO

Le cultivar sono Leccino e Corona.
L'olio è estratto con il metodo continuo a freddo, che favorisce l'estrazione di oli fruttati e profumati.

Ha un'acidità inferiore all'1% e presenta un'ottima composizione di acidi grassi.

Al gusto è elegante e complesso, con toni di lattuga, cicoria di campo e mandorla dolce in chiusura.

Formati: 1 L - 0,75 L - 0,50 L - 0,25 L



Il nostro Olio

INTENSO

Le cultivar sono Coratina e Peranzana.
L'olio è estratto a freddo
con 20 minuti di gramolatura.
Presenta un alto livello di polifenoli
e un livello stabile di acidità.
Olio dal gusto unico e
inconfondibile con richiami di
carciofo e mandorla fresca,
dal retrogusto amarognolo piccante
tipici della cultivar Coratina e
sinonimi di pregio e qualità.

Formati: 1 L - 0,75 L - 0,50 L - 0,25 L



Il nostro Olio

LINEA PREMIUM

BAGLIORE

La monocoltivar è Itrana.

Il suo sapore deciso emerge utilizzando con piatti caldi o per la panificazione.

Prende il nome dal suo colore giallo e inconfondibile grazie ai suoi riflessi, l'olio ha un alto contenuto di polifenoli e un'acidità oleica molto inferiore alla media, delle caratteristiche che lo rendono un toccasana per la propria salute.

Formati: 0,75 L - 0,50 L



Il nostro Olio

TOSCANO

Presenta colore dal verde intenso al giallo oro.

L'odore è fruttato, accompagnato da aroma di carciofo, erba tagliata e verde di foglia, così come di mandorla e frutta matura.

Sono presenti note equilibrate di amaro e piccante.

Le cultivar sono Pendolino, Moraiolo e Maurino.

Formati: 0,75 L - 0,50 L



I nostri Oli

AROMATIZZATI

Limone, Arancia e Peperoncino.

Ottenuti in frangitura con le materie prime mescolate alle olive abbiamo trovato una formula perfetta per l'equilibrio dell'oliva e del condimento.

Formato: 0,25 L



I nostri formati per fare le "scorte" di **INTENSO e DELICATO**

Comodissime bag
in box con pratici
rubinetti, perfette
per il trasporto e
per la conservazione
dell'olio.

A scelta possono
essere riempite
con le nostre linee
"intenso" e "delicato".

Formati: 5 L - 3 L - 2 L



l'olio un tesoro che unisce passione,



tradizione e innovazione







CARRARA (MS)
Via Villafranca, 1 - loc. Anderlino
Tel. 0585.041614
Cell. 348 7208677
