



Denominazione Azienda: FRANTOIO SALIMEI S.A.S.

Indirizzo: VIA DEI FIENILI, 173 - 00049 VELLETRI (RM)

Tel. 339.1268527 e-mail antonello@frantoiosalimei.it

Sito internet: www.frantoiosalimei.it

Cultivar: Itrana

Piante: 750

Altitudine: 580 mslm
(es. 150/200 mslm.)

Coltivazione: Convenzionale
(es. tradizionale o biologica)

Raccolta: Scuotiflore
(es. meccanica o manuale)

Estrazione: Continuo
(es. ciclo continuo o presse)

Frantoio: SI (es. Si o No)

Olive da mensa: _____ (es. Si o No)

Olio di Oliva di categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Per assicurare la più alta qualità del prodotto, questo Olio Extravergine di Oliva è ottenuto da olive sane ed esclusivamente sane, di qualità meccanografica Itrana. L'azione rigorosamente selettiva del più breve lasso di tempo dalla raccolta e unico strappo di alta temperatura, ottengono un prodotto ricco di profumi e balsamica acidità che conferiscono al Frantoio Itrana la sua caratteristica: l'incantevole gusto un po' amaro e piccante ricorda l'odore ed il gusto del Frantoio di Itrana, questo prodotto tra gli oli extravergini di alta gamma.

Utilizzato a crudo, accompagna armonicamente ogni tipo di portata, si presta, soprattutto a tavola, perfino ad essere naturalmente su arrosti e minestre di legumi.

Olio Estratto in Italia da olive italiane di qualità meccanografica Itrana.

Prodotto e imbottigliato da: Frantoio Salimei S.p.A.
Spazio Provinciale Fienili 173 - 00049 Velletri (Roma)
Italia

www.frantoiosalimei.it

FRANTOIO SALIMEI
OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA
MONOCULTIVAR
ITRANA
100%
ITALIANO

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL L.050e

Tabella Nutrizionale	
Valori Medi per 100 ml di prodotto	
Valore energetico	802 kcal/3378 kJ
Proteine	0 g
Carboidrati	0 g
di cui Zuccheri	0 g
Grassi	81,5 g
di cui Saturi	13,0 g
Monosaturi	71,5 g
Polisaturi	7,0 g
Colossalidi	0 mg
Fibre Alimentari	0 g
Sodio	0 g

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

Storia e Descrizione dell' Azienda:

La storia dell'olio si intreccia per forza con la storia di tutti noi. È così per il nostro Frantoio Salimei che affonda le sue tradizioni in un passato che vede la sua origine a Siena all'inizio del XV secolo come famiglia Salimbeni. Costretti ad abbandonare la Toscana, i nostri avi hanno deciso di rifugiarsi proprio a Velletri dove possedevano vigneti, pascoli, bestiame e proprietà immobiliari. In uno di questi, sorgeva proprio il frantoio, che sopravvissuto a saccheggi e guerre, rimase operativo fino al 1999.

L'esigenza poi di migliorarci ed offrire il meglio alla nostra clientela Ci ha motivato a trasferire la nostra azienda in un locale più idoneo Dove poter offrire comodi spazi e tecnologie sempre aggiornate.