



FRANTOIO
DEI COLLI
TOSCANI



IL NOSTRO
MESTIERE
È CREARE
IL **BUON**
GUSTO

*OUR JOB IS
TO CREATE
GOOD
FLAVOR*



OLIO EXTRAVEGINE DI OLIVA
TOSCANO IGP

CATALOGO
CATALOG
2014/2015



FRANTOIO
DEI COLLI
TOSCANI



“Ho iniziato con la voglia e stimolo di far nascere e germogliare dalla terra le materie prima che, trasformate, potessero dare al consumatore i gusti della tradizione”

“I started with the desire and incentive to grow from the earth the materials that, once transformed, would give the consumers the tastes of tradition.”

Anna Maria Barberini



“Ho deciso di portare avanti la tradizione creata dai miei genitori, innovando con nuove ricette del gusto”

“I decided to bring forward the tradition created by my parents, innovating with new recipes of taste.”

Jonni Guarguaglini



DA 20 ANNI UNA STORIA CHE CONTINUA

Frantoio dei Colli Toscani è da sempre a Volterra. Un legame profondo con il territorio che ormai dura da oltre 20 anni. Nell'ottobre 1994 il Frantoio iniziò a produrre olio extra vergine di oliva. Era il 1996 quando nacque il Consorzio dell'Olio Toscano e il Frantoio aderì per primo credendo nel progetto di far conoscere in tutto il mondo l'inconfondibile olio extra vergine di oliva Toscano. Grazie alla continua ricerca di qualità e garanzie per il consumatore, il Frantoio ha saputo innovarsi mantenendo inalterata la tradizione. Il 2005 è un anno chiave, il Frantoio dei Colli Toscani decise di investire nelle più nuove tecnologie per produrre sempre più qualità. La nostra missione è cercare e far conoscere cibi e tradizioni creati con amore e passione. Nel 2013 nasce **VolaTerra** il nuovo concetto che lega vendita, degustazione e analisi. Il 2013 è l'anno della nascita del nuovo logo Frantoio dei Colli Toscani. **“Questa è una storia che continua insieme a voi”**.

THE STORY STILL CONTINUES AFTER 20 YEARS

Frantoio dei Colli Toscani has always been from Volterra. It's deep connection with the territory has lasted for more than 20 years. In October 1994, the Frantoio factory began production of extra virgin olive oil. Two years later, in 1996, the Consorzio dell'Olio Toscano, an association for Tuscan olive oil, collaborated with Frantoio dei Colli Toscani on a project to introduce to the world the unique and unmistakable extra virgin olive oil of Tuscany. Thanks to the continuous research of quality and guarantees for the consumer, Frantoio has been able to innovate while still maintaining its tradition. 2005 was a key year for Frantoio dei Colli Toscani, as the company decided to invest in new technology for producing oil of the highest quality. Our mission is to search and promote foods and traditions made with love and passion.

***VolaTerra**, a new concept that bonds sales, tastings and analysis, was born in 2013. In the same year, the logo Frantoio dei Colli Toscani was also created. **“THIS IS A STORY THAT CONTINUES TOGETHER WITH YOU”**.*





FRANTOIO
DEI COLLI
TOSCANI



FRANTOIO
DEI COLLI
TOSCANI

LE PERSONE

Dietro ad ogni cibo c'è l'amore per questa terra, la ricerca del gusto e la passione di chi ha saputo selezionare solo qualità. Anna Maria Barberini è l'artefice di tutto questo "ho iniziato con la voglia e stimolo di far nascere e germogliare dalla terra le materie prima che, trasformate, potessero dare al consumatore i gusti della tradizione." Jonni Guarguaglini, il figlio, ha deciso di dedicarsi all'Azienda di famiglia aggiornando la tradizione e scoprendo abbinamenti e gusti inesplorati "Un giorno tutti dovranno conoscere i nostri cibi".

VOLTERRA, TOSCANA

Tutto questo nasce nel cuore della Toscana più bella. Sole, colline, cipressi ed una terra fantastica creano gusti indescrivibili.

THE PEOPLE

Behind every food there is the love for the land, the research of flavor, and the passion of those who are able to select quality ingredients. Anna Maria Barberini is the creator of all of this: "I started with the desire and incentive to grow from the earth the materials that, once transformed, would give the consumers the tastes of tradition." Jonni Guarguaglini, her son, decided to dedicate himself to the family's business of updating tradition, discovering new combinations and undiscovered flavors.

"One day everyone will know about our food."

VOLTERRA, TUSCANY

All of this was born in the heart of Tuscany's most beautiful land. Sun, hills, cypress trees and fantastic soil create indescribable flavors.

IL MESTIERE

Creare l'olio extra vergine di oliva in tutte le sue varianti è il nostro mestiere. Ogni bottiglia viene creata per far arrivare sulle tavole il miglior olio Toscano famoso in tutto il mondo.

LA SELEZIONE

Negli anni abbiamo selezionato una serie di prodotti che potessero unire il gusto della tradizione e la ricerca estrema della qualità. Così nasce a **VolwaTerra** l'unione di eccellenze del cibo.

Il Frantoio dei Colli Toscani si sta completamente convertendo all'energia ecosostenibile tramite l'utilizzo dei pannelli fotovoltaici. Lo scarto di lavorazione viene inoltre riutilizzato per la produzione di energia e calore.

Frantoio dei Colli Toscani converts all sustainable energy through the use of solar paneling. This process is also used to the re-production of energy and heat.

THE CRAFT

Creating extra virgin olive oil, in all of its variations, is our expertise. Each bottle is created so it arrives to your table as the best, and most famous, Tuscan olive oil in the entire world.

THE SELECTION

*Throughout the years we have selected a series of products that are able to unite the flavors of tradition and the thorough research of quality. In this way, **VolwaTerra** was born to unite the most excellent foods and flavors.*







IL CLASSICO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

IL CLASSICO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Olio extravergine di oliva caratterizzato dal fruttato medio tipico dell'olio toscano. Unisce leggeri toni di mandorla a quelli più marcati di carciofo. Ottimo per il condimento finale di ogni cibo.

Extra virgin olive oil characterized by the typical fruitiness of Tuscan oil. This oil unites the light tones of almonds with the deepest colors of artichoke. A delicious final addition to any food.

VETRO - GLASS

Nella classica bottiglia in vetro Etrusca il nostro migliore olio raggiunge con semplicità ed eleganza la tua tavola.

Stored in a tin container, making it ideal for transportation. Our best extra virgin olive oil, which can be used at any table.

Dimensione - Dimensions:
0,50 Lt - Cod./ Code **31102**
0,75 Lt - Cod./ Code **31103**
1,00 Lt - Cod./ Code **31104**

LATTA - CAN

Nella confezione in latta ideale per il trasporto, il nostro migliore olio extra vergine, può raggiungere ogni tavola.

Stored in a tin container, making it ideal for transportation. Our best extra virgin olive oil, which can be used at any table.

Dimensione - Dimensions:
1,00 Lt - Cod./ Code **31200**
3,00 Lt - Cod./ Code **31201**
5,00 Lt - Cod./ Code **31202**







TOSCANO I.G.P. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

TUSCAN I.G.P. EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

VETRO - GLASS

Nella classica bottiglia in vetro Etrusca il nostro migliore olio raggiunge con semplicità ed eleganza la tua tavola.

Bottled in classic Etruscan glass, our best olive oil brings simplicity and elegance to your table.

Dimensione - Dimensions:
0,25 Lt - Cod./ Code **40210**
0,50 Lt - Cod./ Code **40211**
0,75 Lt - Cod./ Code **40212**
1,00 Lt - Cod./ Code **40213**

LATTA - CAN

Nella confezione in latta ideale per il trasporto, il nostro migliore olio extra vergine, può raggiungere ogni tavola.

Stored in a tin container, making it ideal for transportation. Our best extra virgin olive oil, which can be used at any table.

Dimensione - Dimensions:
0,10 Lt - Cod./ Code **40214**
0,25 Lt - Cod./ Code **40215**
0,50 Lt - Cod./ Code **40216**
1,00 Lt - Cod./ Code **40217**

Olio caratterizzato prevalentemente da fruttato di oliva verde, non intenso ma ampio e carico di sensazioni olfattive che richiamano, la foglia di olivo, l'erba appena tagliata ed il carciofo. In coda si avverte una nota dolce di mandorla fresca.

In bocca appare fluido, pulito e netto con note di amaro e piccante gradevoli e non prevalenti fra loro, accompagnate da lievi note astringenti e gusto di noce fresca.

Armonico, equilibrato.

Può trovare impiego per una ampia gamma di pietanze: dai piatti più delicati a quelli dal gusto più deciso e robusto. Acidità: inferiore a 0,2 %

Olive oil primarily produced from the harvesting of green olives. It's not intense, but full and charged with smells that recall olive leaves, freshly cut grass, and artichoke.

At the end, you can taste the sweetness of fresh almonds.

The flavor is smooth, clean and clear with hints of bitterness and a pleasing spiciness, accompanied by a slight taste of fresh walnuts.

The result is a harmonious and balanced flavor.

This oil can be used in a wide variety of dishes, ranging from the most delicate to the most robust.

Acidity: Less than 0.2%







IL BIO I SUBLIMI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
TOSCANO I.G.P. BIOLOGICO

IL BIO I SUBLIMI

EXTRA VIRGIN BIOLOGIC OLIVE OIL
TUSCAN I.G.P.

Pur dotato di una robusta corposità, conserva l'equilibrio gustativo e la delicatezza tipici dell'Olio delle Colline di Pisa.

While this olive oil has a robust body, it maintains the balance of flavor and delicacy typical of olive oils from the hills of Tuscany.



VETRO - GLASS

Confezionato nella ricercata bottiglia in vetro scuro.
Bottled in a dark, glass bottle.

Dimensione - Dimensions:
0,25 Lt - Cod./ Code **40310**
0,50 Lt - Cod./ Code **40311**
0,75 Lt - Cod./ Code **40312**

LATTA - CAN

Dimensione - Dimensions:
0,10 Lt - Cod./ Code **40313**



LA TRADIZIONE CHE SI
SPOSA CON L'INNOVAZIONE,
COSÌ NASCONO I NOSTRI AROMATIZZATI

*THE MARRIAGE BETWEEN TRADITION
AND INNOVATION
GIVES BIRTH TO OUR AROMATIZZATI*





GLI AROMATIZZATI
CONDIMENTO AL LIMONE

GLI AROMATIZZATI
LEMON DRESSING

È frutto della spremitura di olive e limoni **al naturale**. Il prodotto ottenuto ha un gusto fruttato, al sapore di limone. Ottimo per condimenti di carne, pesce e verdure.

It is the result of the squeezing of olives and lemons au naturel. The final product has a fruity taste, with the flavor of lemon. Delicious when paired with meat, fish, and vegetables



LATTA - CAN

Nella confezione in latta ideale per il trasporto, il nostro magnifico olio extra vergine, può raggiungere ogni tavola.

Our magnificent extra virgin olive oil, stored in an easy-to-transport tin container, can be used at any table.

Dimensione - Dimensions:
0,10 Lt - Cod./ Code **40481**
0,25 Lt - Cod./ Code **40482**
0,50 Lt - Cod./ Code **40483**



FRANTOIO
DEI COLLI
TOSCANI

Gli Aromatizzati
CONDIMENTO
AL PEPERONCINO
ESTRATTO A FREDDO



FRANTOIO
DEI COLLI
TOSCANI

Gli Aromatizzati
CONDIMENTO
AL PEPERONCINO
ESTRATTO A FREDDO



FRANTOIO
DEI COLLI
TOSCANI

Gli Aromatizzati
CONDIMENTO
AL PEPERONCINO
ESTRATTO A FREDDO



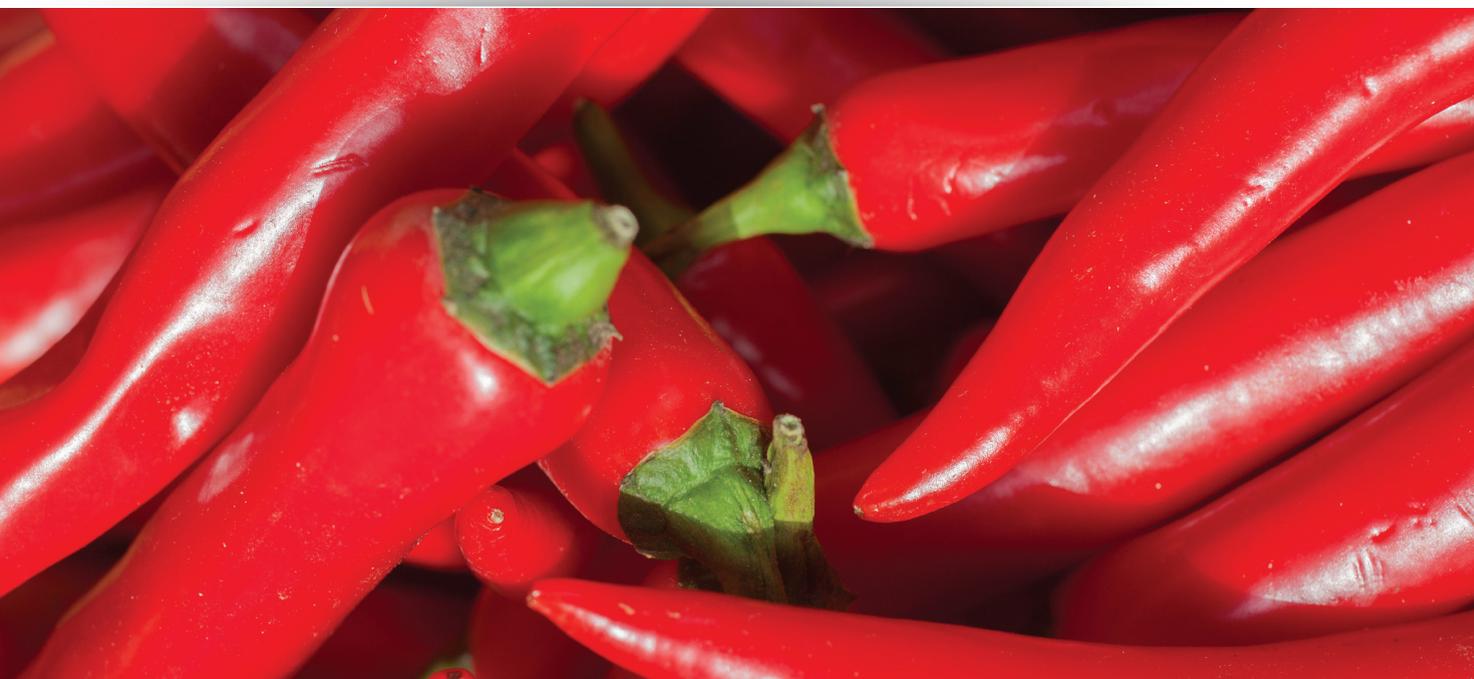


GLI AROMATIZZATI
CONDIMENTO AL PEPERONCINO

GLI AROMATIZZATI
RED PEPPER DRESSING

*È frutto della spremitura di olive e peperoncini **al naturale**. Il prodotto ottenuto ha un gusto deciso e lievemente piccante. Ottimo per condimenti di pasta, pizza e carne.*

The result of squeezing olives and hot peppers. The product boasts a strong taste with a hint of spice. It is a delicious condiment for pasta, pizza and meat.



LATTA - CAN

Nella confezione in latta ideale per il trasporto, il nostro magnifico olio extra vergine, può raggiungere ogni tavola.

Our magnificent extra virgin olive oil, stored in an easy-to-transport tin container, can be used at any table.

Dimensione - Dimensions:
0,10 Lt - Cod./ Code **40484**
0,25 Lt - Cod./ Code **40485**
0,50 Lt - Cod./ Code **40486**

VOLATERRA

gusto genuino

VIA GIUSTO TURAZZA, 5/7
VOLTERRA (PI) - Tel. 0588 88765
info@volaterra.it - www.volaterra.it



IL LUOGO

DA NOI,

nelle antiche mura, in pieno centro storico, si acquista, si assaggia, si racconta il cibo e non solo... Nella cultura del "buon vivere" rientra ogni evento enogastronomico ed artistico che abbia al centro "l'artigiano", con la maestria e la saggezza di chi crea per passione.

LA FILOSOFIA

LA NUOVA VOLATERRA

crede all'eccellenza, quella agroalimentare e artigianale nazionale, che caratterizza il nostro Paese in tutto il mondo:

LA TRADIZIONE DELLA **SEMPLICITÀ** e LA CULTURA DELLA **GENUINITÀ**.

IL PRODOTTO

OGNI PRODOTTO IN VolaTerra

ha una propria identità.

È creato da chi, con anni di esperienza, ha imparato un mestiere e dà forma, con le proprie mani, ad esperienze straordinarie di gusto e genuinità.

L'**olio** toscano, il **pecorino** delle Balze, l'**agnello** di Pomarance, la **mortadella** di Prato, i **pinoli** di San Rossore, la **patata** di Santa Maria a Monte, ma anche la **liquirizia** di Rossano, il **pistacchio** di Bronte, il **parmigiano** e il **Prosciutto** di Parma, i **vini rossi** di Bolgheri, **tartufo** di San Miniato, l'**aceto** Balsamico di Modena, la **bot-targa** di Orbetello, il **prosecco** di Conegliano Valdobbiadene e centinaia di altre **eccellenze** esposte in un unico luogo.

THE PLACE

OUR HOME

in the ancient walls, in the historic city center, you buy, you taste, and you talk about the food and not just that...In the culture of "the good life" returns every wine and food event and art that has the "craftsman" at its center, who has the skill and wisdom of those who create passion.

PHILOSOPHY

THE NEW VOLATERRA

believes in excellence, the agri-food, and national crafts, that characterize our country, all around the world:

THE TRADITION OF **SIMPLICITY**, THE CULTURE OF **AUTHENTICITY**.

THE PRODUCT

EVERY PRODUCT IN VolaTerra

has its own identity.

It is created by those whom, with years of experience, have learned a craft and give shape, with their own hands, to the extraordinary experiences of taste and authenticity.

*The Tuscan **olive** oil, **pecorino** cheese from the cliffs of Volterra, the **lamb** of Pomarance, the **mortadella** of Prato, **pine nuts** of San Rossore, **potatoes** of Santa Maria a Monte, but also the **licorice** of Rossano, the **pistachios** of Bronte, the parmesan and **Prosciutto** of Parma, the **red wines** of Bolgheri, the **truffles** of San Miniato, the balsamic **vinegar** of Modena, **caviar** of Orbetello, the **prosecco** of Conegliano Valdobbiadene and hundreds of other **excellent** displays in one place.*



FRANTOIO
DEI COLLI
TOSCANI



IL FRANTOIO DEI COLLI TOSCANI È UN'AZIENDA
ADERENTE AL CONSORZIO PER LA TUTELA
DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP.
*FRANTOIO DEI COLLI TOSCANI IS A MEMBER OF THE
CONSORTIUM FOR THE PROTECTION OF EXTRA VIR-
GIN OLIVE OIL TOSCANO IGP.*

KM 7,400, s.s. 439 - LOC. MOLINO D'ERA
56048 VOLTERRA (PI)

WWW.FRANTOIODEICOLLITOSCANI.IT

INFO@FRANTOIODEICOLLITOSCANI.IT

TELEFONO +39 0588 33233

Progetto: SIDEBLOOM.com
Foto: Davide Ferro
Impaginazione: Maria Carmela Vacca