



cosa c'è di BUONO nell'olio  
MOLLO









CLASSICO	P. 02
IGP TOSCANO	P. 08
BIOLOGICO	P. 09
OLEUM	P. 10
MIGNOLO	P. 11
AROMATIZZATI	P. 12
SOTTOLI	P. 13
COSMESI	P. 14
CONFEZIONI	P. 16



## *Frantoio Sanminiatese*

Apprezzato fin dall'antichità dalle più grandi civiltà, l'olio di oliva viene tutt'oggi usato nei riti religiosi come base di ricette della medicina popolare contro scottature, pruriti e dermatiti. Grazie alle sue proprietà emollienti e idratanti è stato un elemento fondamentale per la cosmesi del passato.

Da 50 anni la famiglia Annessi tramanda di padre in figlio l'arte della frangitura, unendola alla coltivazione degli ulivi stessi. Con sapiente maestria e con l'ausilio di due impianti a ciclo continuo attivi 24 ore su 24 per circa due mesi, produciamo un olio extravergine completamente a freddo e col sapore d'altri tempi.

*Appreciated since ancient times by the biggest civilizations, olive-oil is used, also nowadays, during religious rites as the basis of recipes of popular medicine for healing burns and scalds, itching and dermatitis. Thanks to its emollient and moisturizing properties, it was a fundamental element for the cosmetics of the past.*

*For 50 years the Annessi family hands down from father to son the "art" of the pressing, together with the growing of the olive-trees themselves. With masterly skill and with the help of two continuous cycle systems, which work twenty-four hours a day for about two months, we produce an extra-virgin oil with a completely cold system and with a flavour of other times.*

Le foto hanno valore puramente illustrativo, pertanto possono non rappresentare il prodotto finale.  
Il Frantoio Sanminiatese si riserva il diritto di modificare le informazioni senza alcun preavviso

*The pictures are only for illustration  
Frantoio sanminiatese can change the informations without warning*





## *Olio extravergine di oliva*

### *Extra virgin olive oil*

L'olio extravergine di oliva è l'unico olio vegetale ottenuto da procedimenti meccanici senza manipolazioni o additivi chimici a differenza degli altri oli di semi.

Per ottenere un olio extravergine d'oliva di qualità in Toscana è importante la qualità delle olive, colte e non raccatate, e anche il metodo della frangitura e dell'estrazione a freddo; tutti fattori che occorrono per ottenere un olio leggermente piccante, con una punta di amaro ed un colore verde intenso.

*Extra-virgin olive-oil is the only vegetable oil, which is obtained with mechanical processes, without manipulations or chemical additives, unlike the other "seed-oils".*

*For obtaining a choice extra-virgin olive-oil in Tuscany the quality of olives (plucked and not gathered) is important, as well as the method of pressing and cold-extraction; all these factors are useful for obtaining a piquant oil, with a touch of bitterness and a deep green colour.*







MV 100

MV 075

MV 050

MV 025

bottiglia di olio extravergine di oliva italiano  
*bottle of italian extra virgin olive oil*

## MV 100

€ 1 l

∟ 7,3x7,3x31 h

◇ chiaro/clear

box

	∟	kg
1	7,5x7,5x31,5 h	1,60
6	24,5x17x34 h	9,40
12	34x24,5x34 h	18,60

8032937560014

## MV 075

€ 0,75 l

∟ 6,5x6,5x28,7 h

◇ chiaro/clear

box

	∟	kg
1	7,5x7,5x31,5 h	1,30
6	15,5x23x30 h	7,60
12	34x24,5x34 h	15,00

8032937560021

## MV 050

€ 0,50 l

∟ 5,7x5,7x26,7 h

◇ chiaro/clear

box

	∟	kg
1	7,5x7,5x31,5 h	0,90
6	15,5x23x30 h	5,80
12	34x24,5x34 h	10,20

8032937560038

## MV 025

€ 0,25 l

∟ 4,6x4,6x22 h

◇ chiaro/clear

box

	∟	kg
1	5,5x5,5x25,5 h	0,50
12	15,5x23x30 h	6,30

8032937560045



# CLASSICO



TV 050

TV 025

bottiglia con corda di olio extravergine di oliva italiano  
*bottle with rope of italian extra virgin olive oil*



GV 100

AV 050

AV 025

bottiglia di olio extravergine di oliva italiano  
*bottle of italian extra virgin olive oil*

## TV 025

e 0,25 l

∇ Ø 10x17,5 h

◇ chiaro/clear

box		
∇	∇	kg
1	11x11x30 h	0,55
8	34x24,5x34 h	4,60

8032937560137

## TV 050

e 0,50 l

∇ Ø 12x21 h

◇ chiaro/clear

box		
∇	∇	kg
1	11x11x30 h	1,00
6	34x24,5x34 h	6,30

8032937560144

## GV 100

e 1 l

∇ Ø 11x25 h

◇ chiaro/clear

box		
∇	∇	kg
1	11x11x30 h	1,55
6	34x24,5x34 h	9,60

8032937560007

## AV 050

e 0,50 l

∇ Ø 8,5x19 h

◇ chiaro/clear

box		
∇	∇	kg
1	11x11x30 h	0,85
6	24,5x17x34 h	5,20
12	34x24,5x34 h	10,20

8032937560120

## AV 025

e 0,25 l

∇ Ø 7,5x19 h

◇ chiaro/clear

box		
∇	∇	kg
1	7,5x7,5x31,5 h	0,55
6	15,5x23x30 h	3,40

8032937560113





 DV 500

 DV 300

 DV 200

bottiglia con corda di olio extravergine di oliva italiano  
*bottle with rope of italian extra virgin olive oil*



## DV 500

☉ 5 l

∇ Ø 37x18,5 h

◇ chiaro/clear

box

☒	∇	kg
1	42x19,5x19,5 h	6,10
1	38x19,5x19,5 h	6,20

8032937560076

## DV 300

☉ 3 l

∇ Ø 30,5x16,5 h

◇ chiaro/clear

box

☒	∇	kg
1	17x17x40 h	3,90
4	33x33x33 h	15,55

8032937560069

## DV 200

☉ 2 l

∇ Ø 27x14,5 h

◇ chiaro/clear

box

☒	∇	kg
1	15x15x35 h	2,90
4	33x33x33 h	11,60

8032937560052





# CLASSICO



LV 075

LV 050



LV 500

LV 300

lattina di olio extravergine di oliva italiano  
can of italian extra virgin olive oil

## LV 075

e 0,75 l

∇ Ø 6,7x28 h

◊ latta/can

	∇	box
📦	kg	
1	7,5x7,5x31,5 h	0,85
6	15,5x23x30 h	5,20
12	34x24,5x34 h	10,20

8032937561073

## LV 050

e 0,50 l

∇ Ø 6,7x22 h

◊ latta/can

	∇	box
📦	kg	
1	7,5x7,5x31,5 h	0,60
6	15,5x23x30 h	3,70
12	34x24,5x34 h	7,20

8032937560465

## LV 500

e 5 l

∇ 12x15x31,5 h

◊ latta/can

	∇	box
📦	kg	
1	16x13x33 h	5,15
2	24,5x17x34 h	10,30
4	34x24,5x34 h	20,40

8032937560106

## LV 300

e 3 l

∇ 12x15x20,5 h

◊ latta/can

	∇	box
📦	kg	
1	16x13x33 h	3,15
2	24,5x17x34 h	6,40
4	34x24,5x34 h	12,60

8032937560489







### LV 001

e 1l		
∟ 10x7x17,5 h		
◇ latta/can		
box		
📦	∟	kg
4	24,5x17x34 h	4,60
9	34x24,5x34 h	10,00
8032937560472		

### LV 050

e 0,50 l		
∟ 8,6x5,6x14 h		
◇ latta/can		
box		
📦	∟	kg
12	24,5x17x34 h	6,90
8032937560465		

### LV 025

e 0,25 l		
∟ 11x7x4,5 h		
◇ latta/can		
box		
📦	∟	kg
18	15,5x23x30 h	5,40
8032937560458		



# IGP TOSCANO

L'ideale posizione geografica del Frantoio Sanminiatese, unita alle condizioni climatiche ed ambientali, alla varietà e modalità di coltivazione degli olivi, ci permette di produrre un olio dal gusto armonioso e fruttato, caratterizzato da sentori di carciofo, cardo, erba tagliata, mandorla, misti a note di amaro e piccante, tipico dell'olio Toscano.

Il Consorzio dell'Olio Toscano IGP, garantisce che ogni fase di produzione, dalla raccolta alla frangitura fino all'imbottigliamento, sia svolto entro i confini geografici della regione, così da concedere l'etichetta di Olio Extra vergine di Oliva IGP Toscano.

*Due to the ideal geographical location, climatic and environmental conditions, different and various ways to cultivate the olive trees, the oil we produce has a smooth and fruity taste, nuanced by artichoke, thistle, grass clippings and almond flavors, mixed to bitter and spicy notes, typical qualities of tuscan oil. The "consorzio dell'Olio Toscano IGP" (IGP tuscan oil contest) ensures that, in the oil production, from the harvest, to the pressing and bottling, every step is done among the natural regional boundaries, in order to obtain the label of Olio Extra vergine di Oliva IGP Toscano (IGP tuscan extra virgin olive oil)*



bottiglia di olio extravergine di oliva IGP toscano  
bottle of IGP tuscan extra virgin olive oil

## IGP 100

€ 1 l

∇ 7,3x7,3x31 h

◊ scuro/dark

	box	
📦	∇	kg
1	7,5x7,5x31,5 h	1,55
6	24,5x17x34 h	9,40
12	34x24,5x34 h	18,65

8032937561042

## IGP 075

€ 0,75 l

∇ Ø 6,5x32 h

◊ scuro/dark

	box	
📦	∇	kg
1	7,5x7,5x31,5 h	1,20
6	24,5x17x34 h	6,90
12	34x24,5x34 h	13,85

8032937560960

## IGP 050

€ 0,50 l

∇ Ø 5,5x29 h

◊ scuro/dark

	box	
📦	∇	kg
1	7,5x7,5x31,5 h	0,90
6	15,5x23x30 h	5,40
12	34x24,5x34 h	10,80

8032937560977

## IGP 025

€ 0,25 l

∇ Ø 4,7x24 h

◊ scuro/dark

	box	
📦	∇	kg
1	5,5x5,5x25,5 h	0,50
12	15,5x23x30 h	5,70

803293560984





# BIOLOGICO

L'olio extravergine di oliva da agricoltura biologica è ottenuto dalla lavorazione di olive coltivate con metodi naturali e senza l'utilizzo di pesticidi. Le olive biologiche in attesa di essere frante vengono tenute separate da quelle convenzionali. Anche per quanto riguarda la molitura, le olive biologiche non vengono a contatto con le altre olive.

*Extra-virgin olive-oil from biological agriculture is obtained by working olives cultivated with natural methods and without using pesticides. Biological olives, which are waiting for pressing, are kept separately from the conventional ones. As regards the grinding, too, biological olives do not come to a contact with the other olives.*



LB 500

MB 100

MB 075

MB 050

lattina e bottiglia di olio extravergine di oliva italiano biologico  
can and bottle of biological italian extra virgin olive oil

## LB 500

e 5 l

∇ 12x15x31,5 h

◇ latta/can

box

📦	∇	kg
1	16x13x33 h	5,15
2	24,5x17x34 h	10,30
4	34x24,5x34 h	20,40

8032937560267

## MB 100

e 1 l

∇ 7,3x7,3x31 h

◇ scuro/dark

box

📦	∇	kg
1	7,5x7,5x31,5 h	1,60
6	24,5x17x34 h	9,40
12	34x24,5x34 h	18,60

8032937560533

## MB 075

e 0,75 l

∇ 6,5x6,5x28,7 h

◇ scuro/dark

box

📦	∇	kg
1	7,5x7,5x31,5 h	1,30
6	15,5x23x30 h	7,60
12	34x24,5x34 h	15,00

8032937560250

## MB 050

e 0,50 l

∇ 5,7x5,7x26,7 h

◇ scuro/dark

box

📦	∇	kg
1	7,5x7,5x31,5 h	0,90
6	15,5x23x30 h	5,80
12	34x24,5x34 h	10,20

8032937560243



# OLEUM

Paolo Annessi in persona seleziona le migliori partite di olive, raccolte appena invaiate con polpa non ancora matura. Grazie ad un processo di molitura a bassa ossidazione e a bassa temperatura, ad un controllo meticoloso dell'acidità e dei perossidi, riusciamo ad ottenere, con macchinari all'avanguardia, un prodotto di alto livello col netto sapore di frutto che riesce a mantenere le stesse caratteristiche per più di due anni.

*Paolo Annessi in person selects the best lots of olives, which are plucked as soon as they begin to ripen, with a pulp, which isn't ripe yet. Thanks to a process of grinding with a low oxidation and a low temperature, a meticulous check of the acidity and of the peroxides, we are able to obtain, with vanguard machineries, a high-level product with a clean taste of fruit, which is able to maintain the same characteristics for more than two years.*



bottiglia di olio extravergine di oliva italiano selezionato  
*bottle of selected italian extra virgin olive oil*

## OLEUM75

€ 0,75 l

∇ 8x8X32 h

◇ scuro/dark

	box	
📦	∇	kg
1	7,5x7,5x31,5 h	1,35
6	24,5x17x34 h	8,20
12	34x24,5x34 h	16,20

8032937561066

## OLEUM

€ 0,50 l

∇ 6,5x6,5x30 h

◇ scuro/dark

	box	
📦	∇	kg
1	7,5x7,5x31,5 h	0,97
6	24,5x17x34 h	5,90
12	34x24,5x34 h	11,50

8032937560229

## OLEUM025

€ 0,25 l

∇ 5X5X24,7 h

◇ scuro/dark

	box	
📦	∇	kg
1	5,5x5,5x25,5 h	0,60
12	24,5x17x34 h	7,20

8032937560540





# MIGNOLO

La Mignola è una cultivar di olive tipica delle colline pisane. Le olive mignole raggiungono la maturazione tardivamente (dicembre) e vengono raccolte separatamente. L'olio ottenuto è fruttato ed il sapore ha note marcatamente amare e leggermente piccanti che persistono dopo l'assaggio grazie all'elevato contenuto di polifenoli.

*The Mignola is a cultivar of olives typical of the Pisa hills. The Mignole olives ripen late (December) and are collected separately. The oil is fruity and the flavor has notes markedly bitter and slightly spicy after taste that persist due to the high content of polyphenols.*



LI 500



MI 100



MI 075



MI 050

## LI 500

e 5 l

∇ 12X15X31,5 h

◇ latta/can

box

📦	∇	kg
1	16x13x33 h	5,15
2	24,5x17x34 h	10,3
4	34x24,5x34 h	20,4

8032937561127

## MI 100

e 1 l

∇ 7,3x7,3x31 h

◇ scuro/dark

box

📦	∇	kg
1	7,5x7,5x31,5 h	1,60
6	24,5x17x34 h	9,40
12	34x24,5x34 h	18,60

8032937560991

## MI 075

e 0,75 l

∇ 6,5x6,5x28,7 h

◇ scuro/dark

box

📦	∇	kg
1	7,5x7,5x31,5 h	1,30
6	15,5x23x30 h	7,60
12	34x24,5x34 h	15,00

8032937561059

## MI 050

e 0,50 l

∇ 5,7x5,7x26,7 h

◇ scuro/dark

box

📦	∇	kg
1	7,5x7,5x31,5 h	0,90
6	15,5x23x30 h	5,80
12	34x24,5x34 h	10,20

8032937561004



# AROMATIZZATI

Oli arricchiti di spezie e profumi agresti, ecco cosa sono i nostri oli aromatizzati, ricavati con metodi naturali. Rosmarino, origano e aglio per esaltare il sapore delle carni grigliate; basilico, peperoncino e tartufo per rendere un semplice piatto di pasta un vero e proprio momento di piacere. Limone, che insaporisce insalate e frutti di mare.

*Oils enriched with spices and rustic scents: these are our aromatised oils, obtained with natural processing techniques. Rosemary, marjoram and garlic to exalt the flavour of grilled meats; basil, paprika and truffle to make of a simple dish of pasta a real moment of pleasure. Lemon, which makes salads and seafood tasty.*



BAS 025      ORI 025



AA 025      AL 025      AP 025      AR 025      AT 025

## AL025

€ 0,25 l

∟ 4,6x4,6x22 h

◇ chiaro/clear

♣ limone/lemon

box		
∟	∟	kg
1	5,5x5,5x25,5 h	0,50
12	15,5x23x30 h	6,30

8032937560205

## AP025

€ 0,25 l

∟ 4,6x4,6x22 h

◇ chiaro/clear

♣ peperoncino/chilli

box		
∟	∟	kg
1	5,5x5,5x25,5 h	0,50
12	15,5x23x30 h	6,30

8032937560175

## AR025

€ 0,25 l

∟ 4,6x4,6x22 h

◇ chiaro/clear

♣ rosmarino/rosmarin

box		
∟	∟	kg
1	5,5x5,5x25,5 h	0,50
12	15,5x23x30 h	6,30

8032937560199

## AT025

€ 0,25 l

∟ 4,6x4,6x22 h

◇ chiaro/clear

♣ tartufo/truffle

box		
∟	∟	kg
1	5,5x5,5x25,5 h	0,50
12	15,5x23x30 h	6,30

8032937560182

## BAS025

€ 0,25 l

∟ 4,6x4,6x22 h

◇ chiaro/clear

♣ basilico/basil

box		
∟	∟	kg
1	5,5x5,5x25,5 h	0,50
12	15,5x23x30 h	6,30

8032937561080

## ORI025

€ 0,25 l

∟ 4,6x4,6x22 h

◇ chiaro/clear

♣ origano/oregano

box		
∟	∟	kg
1	5,5x5,5x25,5 h	0,50
12	15,5x23x30 h	6,30

8032937560212

## AA025

€ 0,25 l

∟ 4,6x4,6x22 h

◇ chiaro/clear

♣ aglio/garlic

box		
∟	∟	kg
1	5,5x5,5x25,5 h	0,50
12	15,5x23x30 h	6,30

8032937560168





## OLICON

olive nere in olio d'oliva  
black olives in olive oil

€ 540 gr

◇ chiaro/clear

8032937560748

## OLICON

olive verdi in olio d'oliva  
green olives in olive oil

€ 540 gr

◇ chiaro/clear

8032937560731

## CARC

carciofi in olio  
artichoke in oil

€ 280 / 570 gr

◇ chiaro/clear

8032937560762

## POMO

pomodori secchi in olio  
sundried tomatoes in oil

€ 280 gr

◇ chiaro/clear

8032937560793

## MELA

melanzane in olio  
eggplants in oil

€ 280 gr

◇ chiaro/clear

8032937560779

## PEPERIP

peperoncini ripieni  
stuffed peppers

€ 280 gr

◇ chiaro/clear

8032937560946

## CAPRI

crema di carciofi  
artichoke cream

€ 200 gr

◇ chiaro/clear

8032937560908

## CAPRIOLI

crema di olive verdi  
green olives cream

€ 200 gr

◇ chiaro/clear

8032937560939

## CAPRIPEP

crema di peperoni  
pepper cream

€ 200 gr

◇ chiaro/clear

8032937560915

## PATE

crema di olive  
olives cream

€ 180 gr

◇ chiaro/clear

8032937560755



OLICON

OLICON



POMO

in olio extravergine di oliva  
in extravirgin olive oil

MELA

in olio extravergine di oliva  
in extravirgin olive oil



PEPERIP



CARC

CARC

in olio extravergine di oliva  
in extravirgin olive oil



PATE



CAPRI

CAPRIOLI

CAPRIPEP



# COSMESI



SAPONET



SAPONET



PROF



BARBA



LATTE



LATTE



IDRA



OCCHI



IDRA



IDRA



ANTIRUG



LIPS

## SAPONET

saponette vegetali  
soap

€ 100 / 150 gr

◇ nylon/nylon

8032937560618

## OCCHI

crema gel contorno occhi  
eyes cream gel

€ 30 ml

◇ vasetto / jar

8032937560687

## LIPS

lip protettivo  
protective lip

€ 5 ml

◇ stick / stick

8032937560694

## BARBA

dopobarba lenitivo  
soothing aftershave

€ 100 ml

◇ flacone / the vial

8032937560830

## PROF

acqua profumata  
scented water

€ 125 ml

◇ flacone / the vial

8032937560809

## LATTE

latte detergente e tonico  
cleansing milk and tonic

€ 200 ml

◇ flacone / the vial

8032937561011

## ANTIRUG

crema viso antirughe  
wrinkle face cream

€ 50 ml

◇ vasetto / jar

8032937560670

## IDRA

crema viso pelli sensibili  
sensitive skin face cream

€ 50 ml

◇ vasetto / jar

8032937561035

## IDRA

crema viso idratante  
hydrating face cream

€ 50 ml

◇ vasetto / jar

8032937560663

## IDRA

crema corpo idratante  
hydrating body cream

€ 200 ml

◇ flacone / the vial

8032937560656







BAGNO

FLUID



OLIMASS

HAIRE



HAIRE



## FLUID

crema fluida mani  
*fluid cream hands*

€ 125 ml

◇ flacone/the vial

||||| 8032937560625

## HAIRE

shampoo nutriente  
*nourishing shampoo*

€ 200 ml

◇ flacone/the vial

||||| 8032937560571

## BAGNO

olio da bagno  
*bath oil*

€ 200 ml

◇ flacone/the vial

||||| 8032937560601

## OLIMASS

olio massaggio corpo  
*body massage oil*

€ 125 ml

◇ flacone/the vial

||||| 8032937560649

## HAIRE

balsamo ristrutturante  
*restructuring conditioner*

€ 150 ml

◇ flacone/the vial

||||| 8032937560588

## BAGNO

bagno-doccia  
*bubble bath*

€ 200 ml

◇ flacone/the vial

||||| 8032937560595



# CONFEZIONI



CV 111

CV 115



MV 375

MV 275



MV 111

MV 110



MV 502



CV 150

CV 110

## MV 111

Box con 3 bottiglie L. 1 di olio extravergine d'oliva italiano  
*box containing 3 bottles L. 1 of italian extra virgin olive oil*

3 x MV100 (p. 03)

8x24,5X41 h

4,7 kg

cartone/carton

8032937560311

## MV 110

Box con 2 bottiglie L. 1 di olio extravergine d'oliva italiano  
*box containing 2 bottles L. 1 of italian extra virgin olive oil*

2 x MV100 (p. 03)

8x16X41 h

3,15 kg

cartone/carton

8032937560304

## MV 375

Box con 3 bottiglie L. 0,75 di olio extravergine d'oliva italiano  
*box containing 3 bottles L. 0,75 of italian extra virgin olive oil*

3 x MV075 (p. 03)

22x7,5X34,5 h

3,7 kg

cartone/carton

8032937560281

## MV 275

Box con 2 bottiglie L. 0,75 di olio extravergine d'oliva italiano  
*box containing 2 bottles L. 0,75 of italian extra virgin olive oil*

2 x MV075 (p. 03)

7,5x16,5x34,5 h

2,5 kg

cartone/carton

8032937560274





## CONFEZIONI

Oltre ai semplici accostamenti delle bottiglie di olio in scatole da regalo è possibile la creazione di ceste arricchendole con i nostri vari prodotti come salumi, vini, sottoli, pasta, miele, sughi, confetture, legumi, farine, aceto balsamico, prodotti cosmetici per il corpo a base di olio extra vergine di oliva.

Besides the simple approaching of the oil bottles in gift packs, it is possible to create baskets, enriched with our various products, such as cold cuts, wines, in-oil products, pasta, honey, sauces, marmellades, beans, flours, balsamic vinegar and cosmetic products for the body with a basis of extra-virgin olive-oil.



DELIZIA



### CV 110

Box con 2 bottiglie l. 1 di olio extravergine d'oliva italiano  
box containing 2 bottles l. 1 of italian extra virgin olive oil

📦 2 x GV100 (p. 04)

📏 11x23x31 h

📊 3,15

📦 cartone/carton

📊 8032937560335

### MV 502

Box con 2 bottiglie l. 0,50 di olio extravergine d'oliva italiano  
box containing 2 bottles l. 0,50 of italian extra virgin olive oil

📦 2 x MV050 (p. 03)

📏 6,5x12,5x32,5 h

📊 1,90

📦 cartone/carton

📊 8032937561134

### CV 150

Box con 1 bottiglia l. 1 e 1 tuscia l. 0,5 di olio extravergine d'oliva italiano  
box containing 1 bottle l. 1 and 1 tuscia l. 0,5 of italian extra virgin olive oil

📦 1xGV100 + 1xTV050 (p. 04)

📏 11x23x31 h

📊 2,60

📦 cartone/carton

📊 8032937560342

### CV 115

Box con 2 bottiglia l. 1 e 1 tuscia l. 0,5 di olio extravergine d'oliva italiano  
box containing 2 bottle l. 1 and 1 tuscia l. 0,5 of italian extra virgin olive oil

📦 2xGV100 + 1xTV050 (p. 04)

📏 11x33,5x31 h

📊 4,10

📦 cartone/carton

📊 8032937560359

### CV 111

Box con 3 bottiglie l. 1 di olio extravergine d'oliva italiano  
box containing 3 bottles l. 1 of italian extra virgin olive oil

📦 3 x GV100 (p. 04)

📏 11x33,5x31 h

📊 4,70

📦 cartone/carton

📊 8032937560366





## Frantoio Sanminiatese

Via Maremmana 8 - loc. La Serra  
56020 San Miniato PISA Italia  
Tel. 0571 460258 - Fax 0571 460863  
[www.frantoiosanminiatese.it](http://www.frantoiosanminiatese.it)

