

Il Casolare grezzo naturale

Olio extra vergine di oliva estratto a freddo
prodotto dell'Unione Europea



IL GUSTO

Il suo profumo leggermente fruttato accompagnato dal suo gusto equilibrato lo rendono protagonista nei piatti più raffinati. Ottenuto da una varietà di olive che hanno la caratteristica di lasciare inalterato nel tempo il colore verde ed il sapore decisamente fruttato.

CONSIGLI IN CUCINA

Naturale protagonista dei piatti più raffinati, va usato a crudo per insalata, legumi, bruschette; e su qualunque piatto che si sposi al suo gusto fruttato.

DAL FRANTOIO A CASA TUA

Si ottiene da una varietà di olive che lasciano inalterato nel tempo il colore verde e l'intenso sapore fruttato.

FORMATI: 1 L - 750 mL - 500 mL - 250 mL



Una lunga tradizione unita alla passione per le materie prime



Le origini del sogno

Un sogno è come una casa: perché sia forte e robusta deve avere fondamenta solide. Tutto, per noi, ha avuto inizio quando un piccolo mulino a pietra, con il piccolo giro di macina, ha dato il via alla produzione di olio e farina. È qui che il sogno ha preso forma. Sfruttando tutti gli elementi classici dell'agricoltura umbra, come cereali, olivo e vite, abbiamo creato nel tempo prodotti famosi per la loro qualità, sempre nel pieno rispetto dell'ambiente circostante. Quando nostro nonno si trasferì a Giano dell'Umbria, iniziò a scrivere un nuovo capitolo, gettando le basi di una lunga storia agroalimentare. Tutta la nostra passione è stata tramandata nel tempo e oggi è nelle mani di **Pompeo** e **Roberto**, che siedono a capotavola, ispirati dal lavoro dei rispettivi genitori **Lanfranco** e **Domenico**. Ai lati, trovano posto mani più giovani: quelle di **Giampaolo**, **Marco** e **Cecilia**, figli di Pompeo.

Farchioni Classico

Olio extra vergine di oliva estratto a freddo
prodotto dell'Unione Europea



IL GUSTO

Il colore è verde brillante, l'aroma è sottile, il sapore leggermente fruttato.

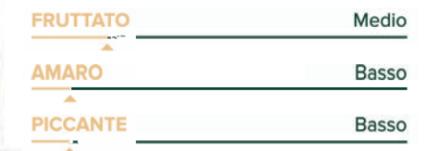
CONSIGLI IN CUCINA

Perfetto per tutti gli usi di cucina: dai sughi alle salse, dai contorni agli arrosti, dalle grigliate ai dolci, fino ai piatti più raffinati e complessi.

DAL FRANTOIO A CASA TUA

Spremitura a freddo di olive mature.

FORMATI: 1 L - 750 mL - 500 mL - 250 mL



FARCHIONI OLII SPA
Via Bruno Buozzi, 10
06030 Giano dell'Umbria (PG)
ITALIA



www.farchioni.com

“

In famiglia ci sono tante personalità ma un unico tratto distintivo: la stessa spiccata capacità di combinare fra loro i sapori giusti.

”

Una grande visione

Non abbiamo mai smesso di camminare per scoprire le tante ricchezze offerte dalla terra. Proprio per questo oggi la famiglia è più grande grazie a moltissime realtà agricole, agroindustriali e di servizi che condividono con noi lo stesso sogno. Tutti insieme lavoriamo su un terreno sempre più ampio: dall'Umbria siamo andati in giro per l'Italia, e oggi siamo in tutto il mondo, ma sempre con la nostra impronta. Il lavoro ha dato i suoi frutti, riuscendo a raggiungere un fatturato totale di oltre 120 milioni di euro. Negli ultimi anni abbiamo realizzato altri sogni: la costruzione della nuova malteria e del birrifico, il rinnovamento del frantoio, una nuova cantina e impianti di nuovi vigneti.



L'Olio Extra Vergine Farchioni Classico è sinonimo di alta qualità quotidiana: da olive selezionate con l'accuratezza e la passione contadina che hanno reso celebri i prodotti di casa Farchioni, questo prodotto esalta l'equilibrio di ogni piatto, rendendolo unico e gustoso. Il suo profumo leggermente fruttato, insieme al suo grande bilanciamento aromatico, rendono Farchioni Classico il migliore amico della tua cucina: tanto a crudo, quanto per sughi, salse, contorni, grigliate o dolci, il nostro Classico sarà sempre la tua arma segreta, per rendere qualsiasi piatto straordinariamente tuo.

Dal 1780 la Famiglia Farchioni firma i suoi prodotti e li seleziona con cura ed esperienza contadina, portando sulle vostre tavole un prodotto unico. Solo le migliori olive, scelte al giusto punto di maturazione, diventano l'olio Extra Vergine di oliva Il Casolare: un olio extra vergine che arricchisce ed esalta l'equilibrio dei vostri piatti, con il suo inconfondibile aroma ed il valore aggiunto della genuinità che solo Farchioni può garantire. Un olio che esalta il tuo stile in cucina, giorno dopo giorno. Grezzo e non filtrato lascia insisterle le sensazioni e il gusto che la natura dona per vostra tavola.

