



FRANTOIO PAOLOCCI



Tradizione e innovazione
per una qualità tutta Italiana
sulla nostra tavola



Tradition and innovation
for an all-Italian quality
on our table



FRANTOIO
PAOLOCCI



Tradizione e innovazione

Frantoio Paolocci nasce nei primi del '900 dall'iniziativa di un appassionato agricoltore, l'Avvocato Agostino Paolocci, che acquistò un frantoio tradizionale, a macine di pietra, tra i più conosciuti ed amati nel paese, vicino ad un fontanile incastonato tra le vecchie mura della Vetralla antica.

Nel 2000, con la costruzione della nuova sede sulla via Cassia, l'attività ha avuto un grande sviluppo, con investimenti mirati all'adozione delle tecniche più moderne, ottenendo da olive locali attentamente selezionate un olio quanto mai pregiato, in quantità limitata.

L'intera produzione viene estratta a freddo, senza aggiunta d'acqua nel processo, nelle diverse tipologie Classico, DOP Tuscia, Biologico, Tracciato e Kosher. L'olio viene filtrato e confezionato in frantoio, in bottiglie e lattine di vari formati, e spedito in Italia e all'estero ad una clientela sempre più affezionata.

Attenzione continua alle materie prime, all'ambiente, al processo di produzione e valorizzazione del territorio: queste le caratteristiche del nostro lavoro, in un mondo che sembra, per fortuna, riscoprire i valori della terra e della genuinità dei suoi prodotti.



Tradition and innovation

Paolocci oil Mill was founded in the early '900 by the initiative of a passionate farmer, the lawyer Agostino Paolocci, who bought a traditional oil mill, among the best known and loved in the city, on the old walls of the ancient Vetralla.

In 2000, with the construction of the new headquarters on Via Cassia, the activity had a great development, with investments aimed at the adoption of the most modern techniques, obtaining carefully selected oil from selected local olives in limited quantities.

The whole production is cold extracted, without adding water in the process. Different types of olive oil are produced, such as Classico, DOP Tuscia, Biologico, Tracciato and Kosher.

The oil is filtered, packaged in bottles and cans of different sizes, and shipped in Italy and abroad to an ever more loyal client.

Strong attention to the raw materials, environment, production process and the enhancement of the territory: these are the characteristics of our work, in a world that seems, fortunately, to rediscover the values of the earth and the genuineness of its products.

FRANTOIO
PAOLOCCI

Materia prima

Olive fresche raccolte al giusto grado di maturazione e lavorate in giornata.

Processo

Impianto di estrazione continuo DMF Pieralisi Leopard 6.

Lavorazione a freddo garantita dall'uso di gruppo frigorifero.

Nessuna aggiunta d'acqua nel processo di estrazione.

Produzione

Olive molite annualmente 15.000 quintali.

Olio prodotto 1.500 quintali.

Crescita produttiva 15% annuo negli ultimi 5 anni.

Confezionamento

Confezionamento in tutti i formati previsti dalla normativa (bottiglie lattine, bag in box).

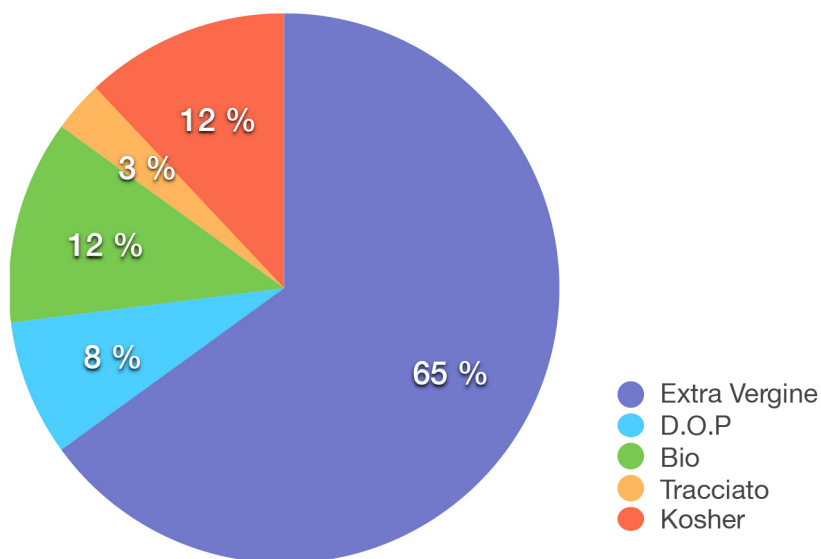
Certificazioni

BIO, D.O.P. Tuscia, Tracciato, Kosher.

Vendite dirette tramite e-commerce.

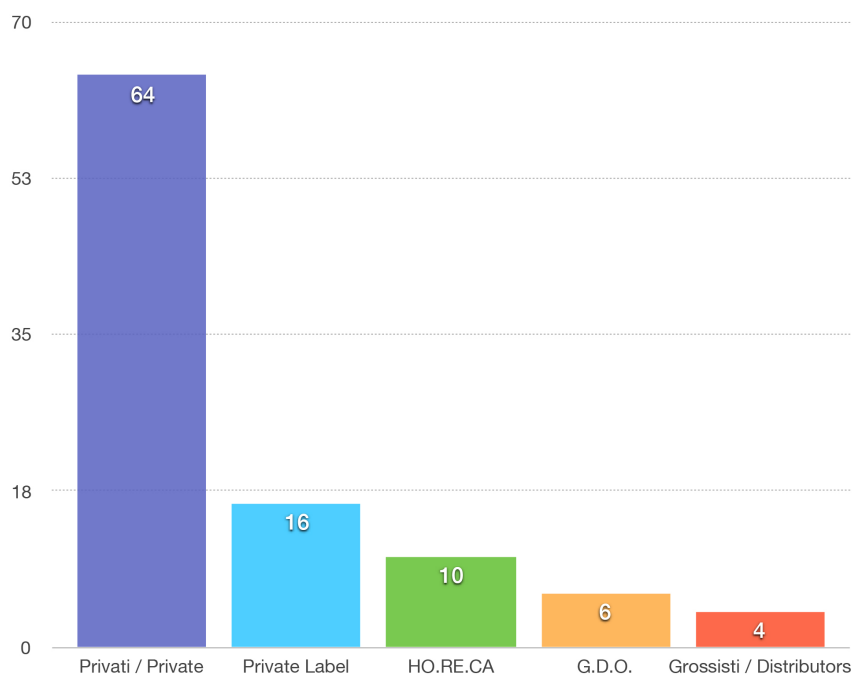
Spedizioni in tutto il mondo.

Produzione / Production



Valori percentuali annuali

Clienti / Customers



Valori percentuali annuali

Raw material

Fresh olives harvested at the right level of ripeness and processed during the same day.

Process

Continuous extraction plant DMF Pieralisi Leopard 6.

Cold processing guaranteed by a refrigerator group.

No added water in the process.

Production

Olives milled annually 15.000 quintals.

Oil produced 1,500 quintals.

Production growth 15% per year in the last 5 years.

Packaging

Packaging in all formats according by Italian law

(tin cans, bottles, bag in box).

Certification

Organic, D.O.P. Tuscia, Traced, Kosher.

Direct sales via e-commerce.

Shipments all over the world.

Un'eccellenza Italiana

L'olio prodotto dal Frantoio Paolocci ha una bassa acidità ed un alto contenuto in polifenoli.

La varietà di olive prevalente nella zona è il *canino*, la cui qualità è nota sin dall'antichità.

Ne risulta un olio con caratteristiche particolari, di colore verde intenso, ricco di note fruttate e con un giusto equilibrio tra amaro e piccante.

Alla produzione tradizionale, tuttora la più richiesta, si sono nel tempo aggiunte le produzioni di qualità certificata come DOP, Bio, Tracciato e Kosher: produzioni che soddisfano le esigenze di clienti sempre più attenti.



Italian Excellence

The oil produced by Frantoio Paolocci has a low acidity and a high content in polyphenols.

The variety of olives prevailing in the area is the Canino, whose quality is known since centuries.

The result is an Oil with fantastic characteristics: an intense green color, rich in fruity notes and with the right balance between bitter and spicy. At the traditional production, which is still the most requested, over time we have added certified quality products such as D.O.P. (Protected Origin Denomination), Bio, Tracked Tuscany and Kosher: productions that meet the needs of increasingly attentive customers.



FRANTOIO
PAOLOCCI



I nostri Oli / Our olive oils

 <p>Classico</p> <p>L'olio extravergine denominato Frantoio Paolocci Classico è ottenuto da olive di varietà caninese, leccino e frantoio molite con sistema di estrazione a freddo a ciclo continuo, lavorate entro 24 ore dalla raccolta. Si presenta alla vista di colore verde e con leggeri toni giallo dorati, limpido. Ideale rappresentante dell'eccellenza agroalimentare italiana.</p>	 <p>DOP Tuscia</p> <p>L'olio extravergine DOP Tuscia Frantoio Paolocci presenta un colore verde smeraldo, con riflessi dorati, profumo che ricorda il frutto sano, fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione. Ha acidità inferiore a 0,50% ed alti polifenoli. L'olio è certificato sia per la provenienza territoriale che per le sue caratteristiche chimiche ed organolettiche.</p>	 <p>Biologico</p> <p>L'olio Biologico del Frantoio Paolocci è ottenuto da olive certificate, prevalentemente di varietà caninese, lavorate entro 24 ore dalla raccolta. Viene estratto a freddo con impianto a ciclo continuo, senza aggiunta d'acqua nel processo. Ha bassa acidità ed un tipico sapore fruttato, con equilibrato retrogusto di amaro e piccante.</p>	 <p>Tracciato</p> <p>L'olio extravergine Tracciato Frantoio Paolocci presenta le medesime caratteristiche dell'olio Classico. L'olio viene certificato da associazioni di produttori riconosciute per garantire al consumatore la provenienza territoriale. Le bottiglie sono numerate per assicurare la tracciabilità. E' una produzione limitata che valorizza il territorio ed i suoi sapori.</p>
<p>Classico</p> <p>The Frantoio Paolocci Classico extra virgin olive oil is obtained from olives of Caninese, Leccino and Frantoio varieties with a continuous cold extraction system, processed within 24 hours of harvesting. It presents itself to the sight of green color and with light golden yellow tones, limpid. Ideal representative of Italian agri-food excellence.</p>	<p>DOP Tuscia</p> <p>DOP Tuscia Frantoio Paolocci extra virgin olive oil has an emerald green color, with golden reflections and a fragrance that recalls the healthy, fresh fruit, harvested at the optimal ripening point. It has less than 0,50% of acidity and high level of polyphenols. The oil is certified both for the territorial origin and for its organoleptic characteristics</p>	<p>Biologico</p> <p>The Organic Oil (BIO) of Frantoio Paolocci is obtained from certified organic olives, mainly of Caninese variety, processed within 24 hours of collection. It is cold pressed with a continuous cycle plant, without added water. It has low acidity and a typical fruity flavor with a balanced aftertaste of bitter and spicy.</p>	<p>Tracciato</p> <p>The extra virgin olive oil Tracciato Frantoio Paolocci has the same characteristics of the Classico. The oil is certified by Official Producers associations to guarantee the territorial origin to the Consumer. The bottles are numbered to ensure traceability. It is a limited production that enhances the territory and its flavors.</p>



FRANTOIO PAOLOCCI



FRANTOIO F.LLI PAOLOCCI S.R.L.

Via Cassia 12, Km. 69,500

Vetralla - Viterbo - Italia

www.frantoiopaolocci.it

+39 0761 485248

info@frantoiopaolocci.it