



L'OLIO. RICCHEZZA ITALIANA. / OLIVE OIL. THE WEALTH OF ITALY.

UN SAPORE UNICO AL MONDO. / A UNIQUE FAVOUR WORLDWIDE.



CATALOGO



LA NOSTRA STORIA

L'Oleificio Toscano Morettini è un'azienda nata nel **1950** da Armando Morettini e dalla moglie Finamori Elvia. I figli Lauro e Minolfo hanno contribuito all'ampliamento, sviluppandone i rapporti commerciali che dalla Toscana si sono successivamente aperti all'Europa, agli Stati Uniti, al Sud America e più di recente all'Estremo Oriente. Attualmente, con Giovanni e Alberto, la terza generazione della famiglia Morettini è entrata a far parte a pieno titolo dell'azienda.

L'azienda è ubicata a Monte San Savino, uno dei principali centri della Valdichiana, raggiunto da tutte le principali arterie viarie dell'Italia centrale (Autostrada del Sole - Superstrada Due Mari). Il paese collocato su dolci colline a 330 metri s.l.m., è caratterizzato da condizioni pedologiche e climatiche favorevoli alla presenza di alcune tra le migliori varietà di olivo: frantoio, moraiolo, leccino, correggiolo.

L'esperienza pluridecennale della famiglia Morettini si esprime principalmente nella selezione dei migliori oli extra vergine di oliva e nella cura delle fasi di confezionamento in un ambiente che garantisce i massimi standard igienico sanitari recentemente riconosciuti con l'attribuzione della prestigiosa ed ambita certificazione I.F.S. (International Food Standard).

L'Oleificio Toscano Morettini collabora con i migliori frantoi e olivicoltori della Toscana e dell'Italia centrale.
Per maggiori informazioni sull'azienda e i prodotti, visitare il sito www.morettini.com

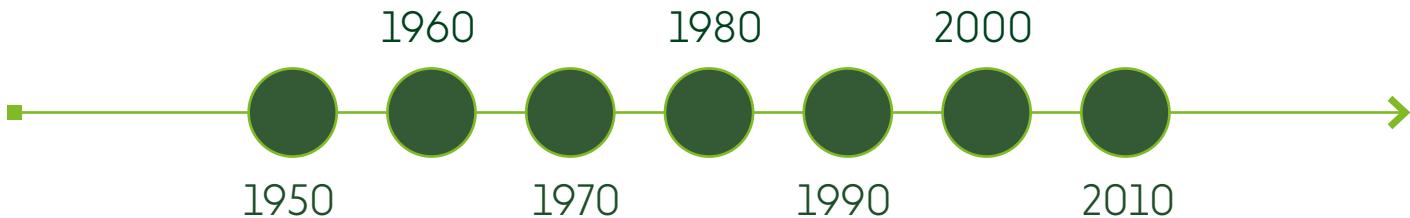
OUR HISTORY

Oleificio Toscano Morettini is a company founded in **1950** by Armando Morettini and his wife Elvia Finamori. Their sons Lauro and Minolfo contributed to the company's growth, developing its trade relations, which from Tuscany later expanded to Europe, the USA, South America and, more recently, the Far East. Today, with Giovanni and Alberto, the third generation of the Morettini family has become an integral part of the company.

The company is located in Monte San Savino, which is one of the key towns in the Val di Chiana valley, well connected to the main roads in Central Italy (Autostrada del Sole - Superstrada Due Mari). Situated on rolling hills, 330 metres above sea level, this town has favourable soil and climatic conditions for growing some of the best olive tree varieties: frantoio, moraiolo, leccino and correggiolo.

The decade-long experience of the Morettini family is mainly reflected in the selection of the finest extra virgin olive oils and in the meticulous attention paid to packaging in an environment that meets the strictest health and hygiene standards, which have recently been awarded the prestigious and sought-after I.F.S. (International Food Standard) certification.

Oleificio Toscano Morettini partners with leading oil mills and olive growers in Tuscany and Central Italy. For more information about the company and its products, please visit the website www.morettini.com



TUTTA LA NOSTRA STORIA DECENNALE È SU:
ALL OUR DECENTRAL HISTORY IS AVAILABLE ON:

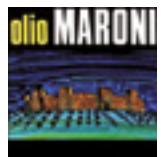


Cavalier^{del}

COLTOFRANHO



SAN SAVINO



Il Campo

ETRUSCO



PRODOTTI



GLI OLI
GLI AROMATIZZATI
GLI ACETI



D.O.P. CHIANTI CLASSICO Olio extra vergine di oliva

L'olio extra vergine di oliva D.O.P. Chianti Classico deriva dalle varietà di olive più diffuse nella rinomata zona del Chianti Classico.

Si distingue per un fruttato intenso con note di erbaceo. Il gusto presenta un piccante e amaro equilibrato con retrogusto di erba tagliata.

Colore verde intenso, brillante e con leggeri riflessi dorati.

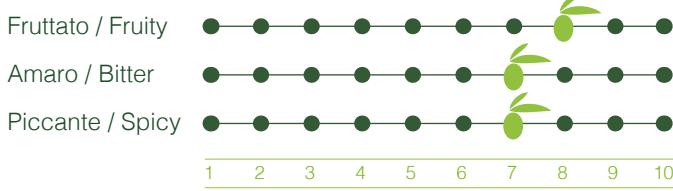
CHIANTI CLASSICO PDO Extra virgin olive oil

The Chianti Classico PDO extra virgin olive oil is made from the olive varieties most widely grown in the renowned Chianti Classico region.

It is characterised by intense fruitiness with herbaceous notes. It has a balanced spicy and bitter taste with an aftertaste of cut grass.

Intense vibrant green in colour, with light golden hues.

SCHEDA ORGANOLETTICA / ORGANOLEPTIC CARD



FORMATI / SIZES



Bottiglia ml. 500 Scatola 12 pz.
1 Pallet 80x120 n. 65 scatole

Bottle ml. 500 12-piece box
1 Pallet 80x120 with 65 boxes

GRAND
CRU



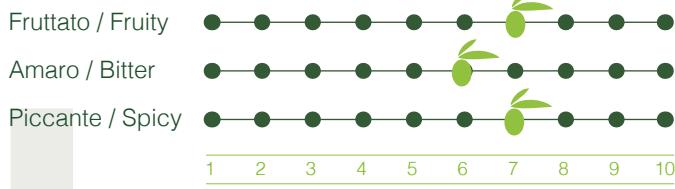
Colto
e immediatamente
franto
Picked
and immediately
pressed

Estratto a freddo
Cold pressed

Conservato sotto
azoto (N)
in cisterne
di acciaio inox
Stored in
stainless steel
tanks below
nitrogen (N)



SCHEDA ORGANOLETTICA / ORGANOLEPTIC CARD



COLTOFRANTO

Olio extra vergine di oliva
100% Italiano

Olio extra vergine di oliva di altissima qualità ottenuto dalla spremitura a freddo di olive verdi raccolte e immediatamente frantumate nella stessa giornata e in un lotto unico: COLTOFRANTO.

Conservato sotto azoto in cisterne di acciaio inox, è caratterizzato da bassa acidità e alta carica polifenolica: quest'olio soddisfa il requisito richiesto con una concentrazione superiore a 250mg/Kg di idrossitirosol, tirosol, oleuropeina e loro derivati.

Dal fruttato intenso con amaro e piccante equilibrati, è consigliato per condire a crudo qualsiasi pietanza preparata con ingredienti di alta qualità.

COLTOFRANTO

100% italian extra virgin olive oil

Extra virgin olive oil of the finest quality made by cold pressing green olives, which are harvested and then pressed on the same day in a single batch: COLTOFRANTO.

Stored in stainless steel tanks below nitrogen, it is characterized by low acidity and high polyphenolic charge: this oil contains at least 250mg/kg of hydroxytyrosol and its derivatives (e.g. oleuropein complex and tyrosol).

With an intense fruity taste with balanced bitterness and spicy, could be used to dress any dish prepared with high quality products.



FORMATI / SIZES

Bottiglia ml. 250 Scatola 12 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 126 scatole

Bottiglia ml. 500 Scatola 12 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 78 scatole

Bottle ml. 250 12-piece box
1 pallet 80 x 120 with 126 boxes

Bottle ml. 500 12-piece box
1 pallet 80 x 120 with 78 boxes

L'ECCELLENZA DEL SAPORESTRATTO
THE EXCELLENCE OF EXTRACTED TASTE



DEL CAVALIERE

Olio extra vergine di oliva
I.G.P. Toscano

L'olio extra vergine I.G.P. Toscano "Del Cavaliere" è il risultato di una scrupolosa selezione tra i migliori oli Toscani provenienti dagli oliveti più prestigiosi delle province di Arezzo e di Siena.

Si distingue per un fruttato intenso e deciso, netta sensazione di ortaggi freschi, gradevole pungenza.

Colore verde intenso.

DEL CAVALIERE

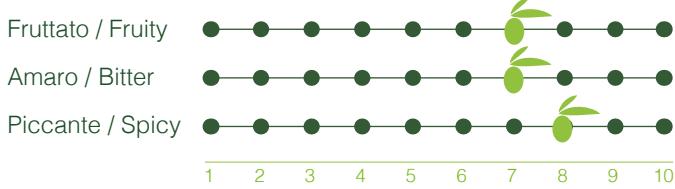
Tuscan extra virgin olive oil PGI

The "Del Cavaliere" Tuscan extra virgin olive oil PGI is the result of an accurate selection of the finest Tuscan oils from the most prized olive groves in the provinces of Arezzo and Siena.

It is characterised by intense and marked fruitiness, with a distinct hint of fresh vegetables and a pleasant pungency.

Intense green in colour.

SCHEDA ORGANOLETTICA / ORGANOLEPTIC CARD



FORMATI / SIZES



Bottiglia ml. 500 Scatola 12 pz.
1 Pallet 80x120 n. 65 scatole

Bottle ml. 500 12-piece box
1 Pallet 80x120 with 65 boxes



LA TRADIZIONE

Olio extra vergine di oliva I.G.P. Toscano

La zona di origine delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva I.G.P. Toscano comprende il territorio amministrativo della regione Toscana.

"La Tradizione" è caratterizzato da un fruttato medio con sentori di mandorla, carciofo e verde di erba tagliata. Il gusto è equilibrato e moderatamente pungente.

L'acidità oscilla mediamente tra 0,1% e 0,3%.

Le caratteristiche organolettiche e gustative rendono questo pregiatissimo prodotto idoneo ad essere usato a crudo su insalate, minestrone, verdure lessate, carni bollite e bruschette; ottimo sugli arrosti e sulle grigliate in genere.



LA TRADIZIONE

Tuscan extra virgin olive oil PGI

The area of origin of the olives grown to produce Tuscan extra virgin olive oil PGI includes the administrative territory of the Tuscany region.

"La Tradizione" has a medium fruity taste with hints of almond, artichoke and green cut grass. It has a balanced, slightly pungent taste.

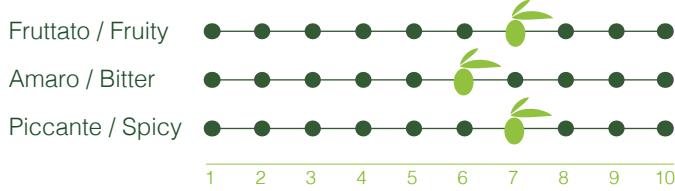
On average, its acidity varies between 0.1% and 0.3%.

Its organoleptic and taste characteristics make this highly prized product suitable to be used raw on salads, soups, boiled vegetables, boiled meats and bruschettas; it is also excellent on roasts and grilled meats in general.



FORMATI / SIZES

SCHEDA ORGANOLETTICA / ORGANOLEPTIC CARD



Bottiglia ml. 500 Scatola 12 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 105 scatole

Bottiglia ml. 750 Scatola 12 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 70 scatole

Bottle ml. 500 12-piece box
1 pallet 80 x 120 with 105 boxes

Bottle ml. 750 12-piece box
1 pallet 80 x 120 with 70 boxes



BIOLIVA

Olio extra vergine di oliva
Biologico 100% italiano

Si tratta di olio extra vergine di oliva 100% italiano altamente pregiato, che l'oleificio Morettini imbottiglia con grande cura e passione. Dai terreni alle coltivazioni, dai sistemi di raccolta all'estrazione in frantoio, tutto avviene nel rispetto dei principi dell'agricoltura biologica e dell'eccellenza della qualità.

Bioliva è garantito biologico dall'inizio alla fine, dalla prima oliva all'ultima goccia nel frantoio.

È certificato da "Suolo e Salute Srl".

BIOLIVA

Organic 100% Italian extra virgin olive oil

This is 100% Italian, highly prized extra virgin olive oil, which is bottled by the Morettini oil mill with great care and passion. From soils to cultivations, as well as harvesting systems and extraction in the oil mill, the whole process is carried out in compliance with the principles of organic farming and excellence in quality.

Bioliva is guaranteed organic from start to finish, from the first olive to the last drop in the mill.

It is certified by "Suolo e Salute Srl".



FORMATI / SIZES

Bottiglia ml. 250 Scatola 24 pz.
1 Pallet 80x120 n. 80 scatole

Bottle ml. 250 24-piece box
1 Pallet 80x120 with 80 boxes

Bottiglia ml. 500 Scatola 12 pz.
1 Pallet 80x120 n. 105 scatole

Bottle ml. 500 12-piece box
1 Pallet 80x120 with 105 boxes

Bottiglia ml. 750 Scatola 12 pz.
1 Pallet 80x120 n. 70 scatole

Bottle ml. 750 12-piece box
1 Pallet 80x120 with 70 boxes

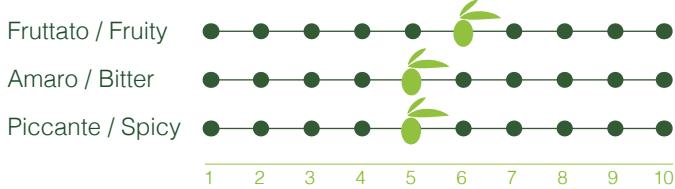
Bottiglia It. 1 Scatola 12 pz.
1 Pallet 80x120 n. 65 scatole

Bottle It. 1 12-piece box
1 Pallet 80x120 with 65 boxes

Lattina It. 5 Scatola 4 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 55 scatole

Tin It. 5 4-piece box
1 pallet 80 x 120 with 55 boxes

SCHEDA ORGANOLETTICA / ORGANOLEPTIC CARD





SAN SAVINO

Olio extra vergine di oliva
100% italiano

L'olio extra vergine di oliva "San Savino" è ottenuto con il metodo dell'estrazione a freddo di olive raccolte e frante in Italia nei mesi di ottobre e novembre.

Imbottigliato allo stato grezzo, si distingue per un fruttato intenso. Il gusto è equilibrato, caratterizzato da una gradevole pungenza in armonia con note di amaro.

Acidità all'origine non superiore allo 0,3%.

SAN SAVINO

100% italian extra virgin olive oil

"San Savino" extra virgin olive oil is obtained through cold extraction, using olives harvested and pressed in Italy in October and November. Bottled unfiltered, it is characterised by intense fruitiness. It has a balanced taste with a pleasant pungency, perfectly combined with bitter notes.

Original acidity not exceeding 0.3%.



FORMATI / SIZES

Bottiglia ml. 250 Scatola 24 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 80 scatole

Bottle ml. 250 24-piece box
1 pallet 80 x 120 with 80 boxes

Bottiglia ml. 500 Scatola 12 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 105 scatole

Bottle ml. 500 12-piece box
1 pallet 80 x 120 with 105 boxes

Bottiglia ml. 750 Scatola 12 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 70 scatole

Bottle ml. 750 12-piece box
1 pallet 80 x 120 with 70 boxes

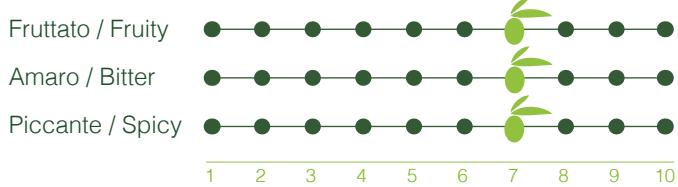
Bottiglia lt. 1 Scatola 12 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 65 scatole

Bottle lt. 1 12-piece box
1 pallet 80 x 120 with 65 boxes

Lattina lt. 5 Scatola 4 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 55 scatole

Tin lt. 5 4-piece box
1 pallet 80 x 120 with 55 boxes

SCHEDA ORGANOLETTICA / ORGANOLEPTIC CARD





IL CAMPO

Olio extra vergine di oliva
100% italiano

L'olio extra vergine di oliva "Il Campo" è ottenuto con il metodo della lavorazione a freddo di olive raccolte e frante in Italia nei mesi di ottobre e novembre.

Imbottigliato allo stato grezzo, si distingue per un fruttato intenso. Il gusto è equilibrato, caratterizzato da una gradevole pungenza in armonia con note di amaro.

Acidità all'origine non superiore allo 0,3%.

IL CAMPO

100% italian extra virgin olive oil

"Il Campo" extra virgin olive oil is made by cold pressing olives, which are harvested and pressed in Italy in October and November.

Bottled unfiltered, it is characterised by intense fruitiness. It has a balanced taste with a pleasant pungency, perfectly combined with bitter notes.

Original acidity not exceeding 0.3%.

FORMATI / SIZES



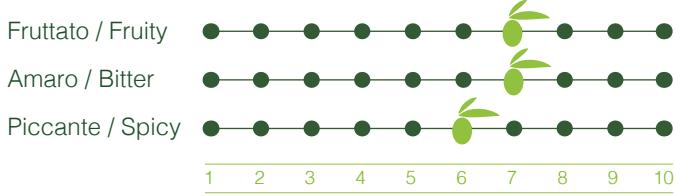
Bottiglia ml. 500 Scatola 12 pz.
1 Pallet 80x120 n. 105 scatole

Bottle ml. 500 12-piece box
1 Pallet 80x120 with 105 boxes

Bottiglia lt. 1 Scatola 12 pz.
1 Pallet 80x120 n. 65 scatole

Bottle lt. 1 12-piece box
1 Pallet 80x120 with 65 boxes

SCHEDA ORGANOLETTICA / ORGANOLEPTIC CARD





MORETTINI

Olio extra vergine di oliva
100% italiano

L'olio extra vergine di oliva "Morettini" è un olio regolarmente filtrato dopo la frangitura ed è ottenuto da una sapiente miscela dei migliori oli extra vergine dell'Italia centrale.

E' il prodotto ideale per chi ama un olio delicato e al tempo stesso armonicamente gustoso.

Acidità all'origine non superiore allo 0,3.

MORETTINI

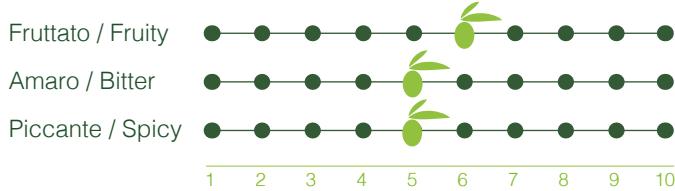
100% italian extra virgin olive oil

"Morettini" extra virgin olive oil is normally filtered after pressing and is made by skilfully blending the finest extra virgin olive oils from Central Italy.

It is the ideal product for those who appreciate a delicate oil with a harmonious taste.

Original acidity not exceeding 0.3%.

SCHEDA ORGANOLETTICA / ORGANOLEPTIC CARD



FORMATI / SIZES



Bottiglia ml. 250 Scatola 24 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 80 scatole

Bottle ml. 250 24-piece box
1 pallet 80 x 120 with 80 boxes

Bottiglia ml. 500 Scatola 12 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 65 scatole

Bottle ml. 500 12-piece box
1 pallet 80 x 120 with 65 boxes

Bottiglia It. 1 Scatola 12 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 60 scatole

Bottle It. 1 12-piece box
1 pallet 80 x 120 with 60 boxes

Lattina It. 5 Scatola 4 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 55 scatole

Tin It. 5 4-piece box
1 pallet 80 x 120 with 55 boxes



MARONI

Olio extra vergine di oliva
100% italiano

L'olio extra vergine di oliva "Maroni" è un olio regolarmente filtrato dopo la frangitura ed è ottenuto da una sapiente miscela dei migliori oli extra vergine dell'Italia centrale.

È il prodotto ideale per chi ama un olio delicato e al tempo stesso armonicamente gustoso.

Acidità all'origine non superiore allo 0,3 %.

MARONI

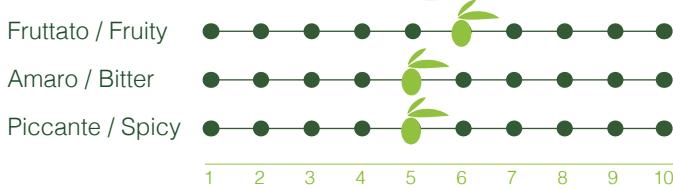
100% italian extra virgin olive oil

"Maroni" extra virgin olive oil is normally filtered after pressing and is made by expertly blending the finest extra virgin olive oils from Central Italy.

It is the ideal product for those who appreciate a delicate oil with a harmonious taste.

Original acidity not exceeding 0.3%.

SCHEDA ORGANOLETTICA / ORGANOLEPTIC CARD



FORMATI / SIZES



Bottiglia ml. 500 Scatola 12 pz.
1 Pallet 80x120 n. 65 scatole

Bottle ml. 500 12-piece box
1 Pallet 80x120 with 65 boxes

Bottiglia It. 1 Scatola 12 pz.
1 Pallet 80x120 n. 60 scatole

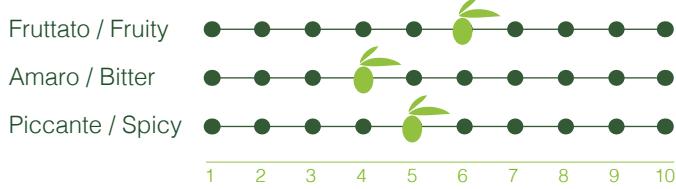
Bottle It. 1 12-piece box
1 Pallet 80x120 with 60 boxes

Lattina It. 5 Scatola 4 pz.
1 Pallet 80x120 n. 55 scatole

Tin It. 5 4-piece box
1 Pallet 80x120 with 55 boxes



SCHEDA ORGANOLETTICA / ORGANOLEPTIC CARD



ETRUSCO

Olio extra vergine di oliva

“Etrusco” è un olio extra vergine di oliva dal gusto leggero ed equilibrato ottenuto da un accurato blend tra i migliori oli extra vergine del bacino del mediterraneo.

Per le sue caratteristiche organolettiche è ideale per tutti gli usi della cucina professionale, sia a crudo che per la preparazione di salse, sughi, contorni e arrosti, esaltando sempre il sapore originale delle pietanze.

ETRUSCO
Extra virgin olive oil

“Etrusco” is an extra virgin olive oil with a light, balanced taste made by carefully blending the finest extra virgin olive oils of the Mediterranean basin.

Due to its organoleptic characteristics, it is ideal for all uses in professional cooking, both raw and for making sauces, gravies, side dishes and roasts, always enhancing the original taste of dishes.

FORMATI / SIZES



Bottiglia ml. 250 Scatola 24 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 80 scatole

Bottle ml. 250 24-piece box
1 pallet 80 x 120 with 80 boxes

Bottiglia ml. 500 Scatola 12 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 65 scatole

Bottle ml. 500 12-piece box
1 pallet 80 x 120 with 65 boxes

Bottiglia It. 1 Scatola 12 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 60 scatole

Bottle It. 1 12-piece box
1 pallet 80 x 120 with 60 boxes

Lattina It. 5 Scatola 4 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 55 scatole

Tin It. 5 4-piece box
1 pallet 80 x 120 with 55 boxes



COLLINA

Olio extra vergine di oliva

L'olio extra vergine di oliva "Collina" è un olio filtrato ottenuto da una sapiente miscela degli oli extra vergine del bacino del Mediterraneo.

È il prodotto che unisce qualità e risparmio ed è particolarmente indicato per la grande ristorazione e le mense aziendali.

COLLINA

Extra virgin olive oil

"Collina" extra virgin olive oil is a filtered oil made by expertly blending extra virgin olive oils from the Mediterranean basin.

This product combines quality and cost-effectiveness and is particularly suitable for large-scale catering and company canteens.



FORMATI / SIZES



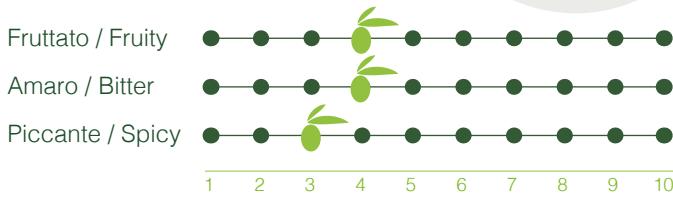
Bottiglia It. 1 Scatola 12 pz.
1 Pallet 80x120 n. 60 scatole

Bottle It. 1 12-piece box
1 Pallet 80x120 with 60 boxes

Lattina It. 5 Scatola 4 pz.
1 Pallet 80x120 n. 55 scatole

Tin It. 5 4-piece box
1 Pallet 80x120 with 55 boxes

SCHEDA ORGANOLETTICA / ORGANOLEPTIC CARD





BOX MORETTINI

In un solo box quattro sapori diversi! Raffinati e sopraffini. La referenza ideale attorno alla quale costruire qualsiasi regalo. Nei vostri cesti, nei vostri progetti: il box Morettini.



BOX MORETTINI

Four different flavours in one box! Tasteful and discerning, our baskets make an ideal gift. Morettini gift boxes: the perfect gift, designed by you.



FORMATI / SIZES

Bottiglia ml. 100 x 4

- Olio extra vergine di oliva
- Olio all'aglio
- Olio al tartufo bianco
- Aceto balsamico di Modena I.G.P.

Bottle ml. 100 x 4

- Extra virgin olive oil
- Garlic oil
- White truffle oil
- Balsamic vinegar Modena PGI



PORCINO
PORCINI



ROSMARINO
ROSEMARY

LIMONE
LEMON

BASILICO
BASIL



PEPERONCINO
CHILI

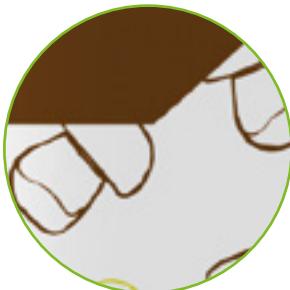
AGLIO
GARLIC

TARTUFO BIANCO
WHITE TRUFFLE

TARTUFO NERO
BLACK TRUFFLE

CONDIMENTI AROMATIZZATI

di Olio Extravergine di Oliva



I nostri condimenti aromatizzati si contraddistinguono per la naturalità delle tecniche produttive implementate e per la gradevolezza delle ricette elaborate.

La gamma si compone di otto referenze: rosmarino, porcino, limone, basilico, peperoncino, aglio, tartufo nero, tartufo bianco.

In conformità con i moderni stili culinari, che prediligono la rapidità di esecuzione e la piacevolezza delle ricette, le proposte elaborate dalla nostra azienda si distinguono per essere stuzzicanti ed originali, pronte per essere di supporto a qualsiasi pietanza.

Un semplice preparato, si trasforma in breve in un gradevolissimo e saporito piatto da assaporare.

FLAVOURED extra virgin olive oils

Our flavoured oils stand out for the natural production techniques used and the delightful taste of the recipes created.

The range includes eight products: rosemary, Porcini mushroom, lemon, basil, chilli, garlic, black truffle and white truffle.

In accordance with modern culinary trends, which require quick execution and recipes with a pleasant taste, the products developed by our company stand out for being tempting and original, ready to accompany any dish.

A simple preparation is quickly transformed into a delightful and flavourful dish to savour.

FORMATI / SIZES

Dorica ml. 250
Scatola da 12 pz.

Dorica bottle ml. 250
12-piece box



OLIO MORETTINI IN TAVOLA

Sono disponibili per tutti i nostri oli in bottiglia Marasca da 250 ml. e 500 ml., oliere in metallo.

MORETTINI TABLE OLIVE OIL

Metal oil bottles are available for all our 250 ml. and 500 ml. Marasca bottled oils.





ACETO DI VINO BIANCO VALDICHIANA D.O.C.

VALDICHIANA DOC
WHITE WINE VINEGAR

FORMATI / SIZES

Bottiglia / bottle ml. 500



ACETO DI VINO CHIANTI D.O.C.G.

CHIANTI DOCG
WINE VINEGAR

FORMATI / SIZES

Bottiglia / bottle ml. 500



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

BALSAMIC VINEGAR
OF MODENA PGI

FORMATI / SIZES

Bottiglia / bottle ml. 250
Bottiglia / bottle ml. 500



ACETI MORETTINI

Aceto di vino

Rigorosa selezione delle materie prime e attenti processi di acetificazione in aggiunta a mirati periodi di maturazione, sono tra gli irrinunciabili passaggi per ottenere la qualità degli aceti di vino Morettini.

Aceto balsamico

Straordinario in cucina e graditissimo a tavola, l'aceto balsamico di Modena I.G.P. Morettini è il felice risultato di una lenta acetificazione del mosto con pregiato aceto di vino a cui segue un certificato periodo di maturazione e affinamento.

MORETTINI VINEGARS

Wine vinegar

A strict selection of raw materials and careful acetification processes, in addition to targeted maturation periods, are some of the essential steps to obtain high-quality Morettini wine vinegars.

Balsamic vinegar

Excellent for cooking and highly appreciated as a seasoning, Morettini Balsamic Vinegar of Modena PGI is the successful result of slow acetification of the must with fine wine vinegar, which is followed by a certified period of maturation and refinement.



PREZIOSO E NATURALE

L'olio extra vergine Morettini, è un alimento estremamente sano e genuino, con un'alta digeribilità che aiuta il fegato. I polifenoli e la vitamina E in esso contenuti contribuiscono a prevenire l'arteriosclerosi e rallentano l'invecchiamento cellulare. Direttamente dalla natura un elemento prezioso per il nostro organismo.

PRECIOUS AND NATURAL

Morettini extra virgin olive oil is an extremely healthy and genuine product with high digestibility, which is beneficial to the liver. The polyphenols and vitamin E it contains help prevent atherosclerosis and slow down cellular ageing. An essential element for our body provided directly by nature.



L'ALTRA METÀ DEL PIATTO



ARRICCHISCE
OGNI
PIETANZA



Oleificio Toscano Morettini S.r.l.

Via XXV Aprile, 121

52048 Monte San Savino (AR)

Tel: 0575 810040 - Fax: 0575 810464

www.morettini.it - info@morettini.it