



**L'OLIO**  
RICCHEZZA  
ITALIANA

**OLIVE OIL**  
THE WEALTH  
OF ITALY



UN SAPORE UNICO AL MONDO  
A UNIQUE FLAVOUR WORLDWIDE



# LA NOSTRA STORIA

OUR HISTORY

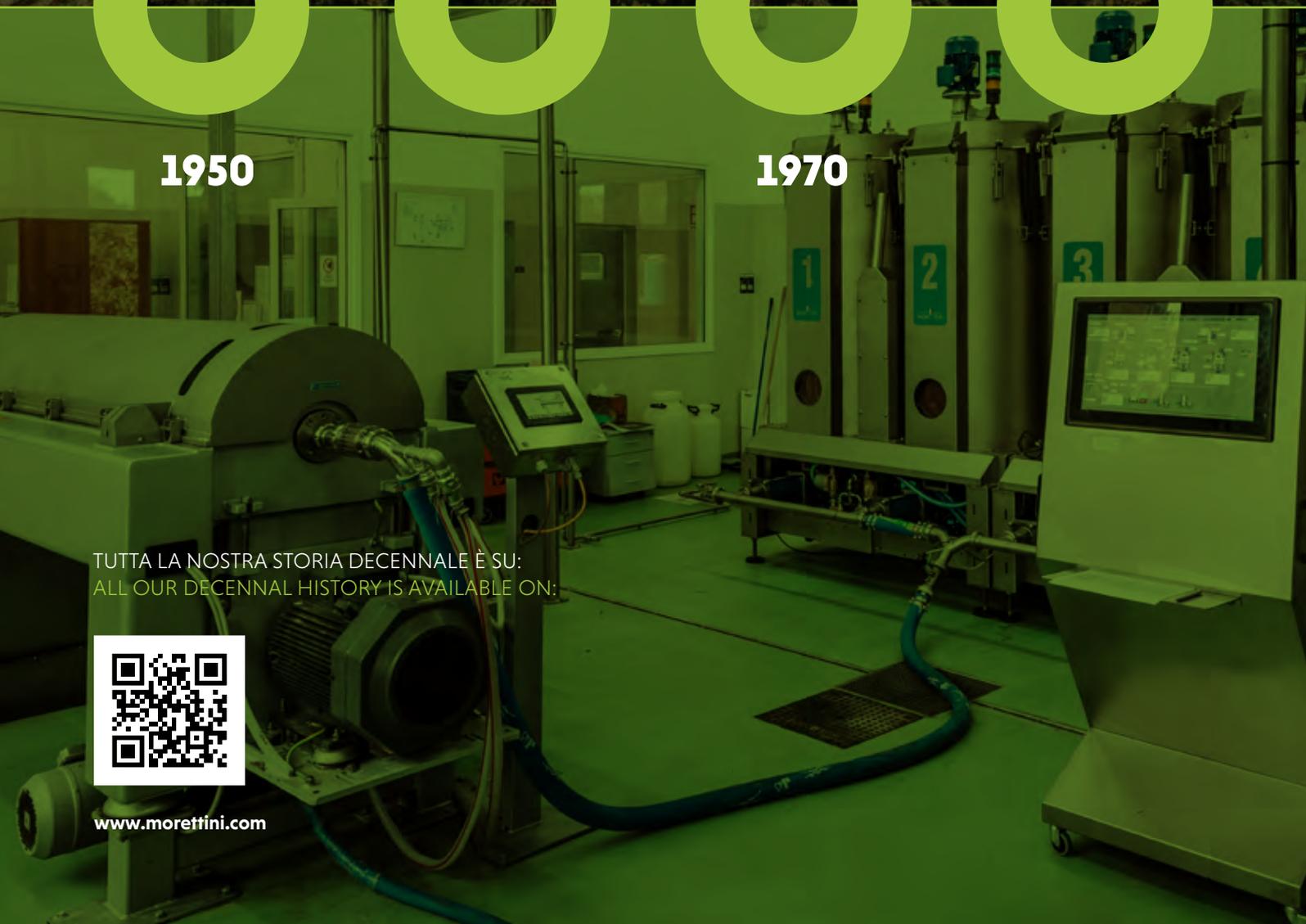
1960

1980



1950

1970



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



[www.morettini.com](http://www.morettini.com)

Una **passione per l'olio trasmessa di generazione in generazione**. La famiglia Morettini ha tramandato nel corso dei decenni i segreti per produrre un olio extra vergine d'oliva di alta qualità, con la maestria degli antichi frantoiani che si è unita a una lungimirante visione imprenditoriale.

La storia dell'Oleificio Morettini ha preso il via nel secondo dopoguerra con il conseguimento da parte di **Armando Morettini** della licenza di commercio di prodotti alimentari. Con il passare degli anni la ditta Morettini ha iniziato a specializzarsi nella produzione, nell'imbottigliamento e nella vendita di olio EVO, caratterizzandosi per la spiccata capacità nel selezionare le olive più pregiate e nel collaborare con alcuni dei migliori frantoi della regione e del centro Italia. Le competenze di Armando, costantemente sostenute dalla moglie **Elvia**, sono state acquisite dal figlio **Lauro che è entrato in azienda nel 1978** e che, insieme al fratello **Minolfo**, è stato promotore di nuove idee, nuovo entusiasmo e nuove prospettive commerciali che hanno favorito l'affermazione dell'Oleificio Morettini sui mercati nazionali e internazionali. Un nuovo passo in avanti è stato mosso con l'avvento della terza generazione, con **Giovanni e Alberto** che hanno affiancato il padre Lauro alla guida dell'azienda e che hanno favorito alcune importanti operazioni per consolidarne il brand e per creare ulteriori scenari di sviluppo. Tra queste rientrano l'acquisizione del Frantoio di San Gimignano e l'ideazione del progetto SuprEvo di Monte San Savino, che integra un museo, un frantoio e uno store con l'obiettivo di ottenere, raccontare e divulgare l'eccellenza dell'olio extra vergine d'oliva.

2000

2020



1990



2010



&gt;2022

Il brand Morettini è oggi **sinonimo dell'eccellenza olearia toscana e italiana**, con i suoi prodotti che sono distribuiti nei mercati di tutto il mondo. Per maggiori informazioni su azienda e prodotti, visitare il sito [www.morettini.com](http://www.morettini.com)

**A passion for oil passed down from generation to generation.** Over the decades, the Morettini family has handed down the secrets to producing a high quality extra virgin olive oil, with the mastery of the ancient millers combined with a far-sighted entrepreneurial vision.

The history of the Morettini Oil Mill began after World War II with **Armando Morettini** obtaining the license to trade food products. Over the years, the Morettini company has begun to specialize in the production, bottling and sale of extra virgin olive oil, characterized by its strong ability to select the finest olives and to collaborate with some of the best mills in the region and central Italy. Armando's skills, constantly supported by his wife **Elvia**, were acquired by his son **Lauro who joined the company in 1978** and who, together with his brother **Minolfo**, was the promoter of new ideas, new enthusiasm and new commercial prospects that favored the affirmation of the Morettini Oil Mill on national and international markets. A new step forward was taken with the advent of the third generation, with **Giovanni and Alberto** who supported their father Lauro at the helm of the company and who favored some important operations to consolidate the brand and to create further development scenarios. These include the acquisition of the San Gimignano Oil Mill and the conception of the SuprEvo project in Monte San Savino, which integrates a museum, an oil mill and a store with the aim of obtaining, telling and disseminating the perfection of extra virgin olive oil. The Morettini brand is now **synonymous with Tuscan and Italian oil excellence**, with its products that are distributed in markets around the world. For more information about the company and its products, please visit the website [www.morettini.com](http://www.morettini.com)

## I DUE FRANTOI: I NOSTRI FIORI ALL'OCCHIELLO

Vicinanza ai produttori e tecnologie all'avanguardia. L'Oleificio Morettini fa affidamento su due frantoi 4.0 a Monte San Savino (AR) e a San Gimignano (SI) che rappresentano un punto di riferimento per gli olivicoltori di territori che, da secoli, sono celebri a livello mondiale per la qualità del loro olio extra vergine di oliva.

**Cos'è un frantoio 4.0?** È un frantoio che fa affidamento sulle più moderne strumentazioni del settore oleario, con macchinari altamente tecnologici per un miglioramento e un pieno controllo digitale di ogni fase di lavorazione dell'oliva. Dalla selezione del frutto al lavaggio, dall'asciugatura alla frangitura e alla gramolazione attraverso uno scambiatore termico che consente la regolazione della temperatura: i nostri impianti permettono di programmare tutti i passaggi a seconda delle caratteristiche delle olive e dell'olio da realizzare, con il coordinamento di un gestionale che favorisce l'interconnessione di ogni processo di lavorazione.

Le esperienze dei frantoiani e la tecnologia si uniscono per ottenere il miglior risultato in termini di qualità e di gusto, arrivando a valorizzare tutte le caratteristiche del frutto e a garantire una totale assenza di difetti, imperfezioni e deterioramenti.



[frantoiadisangimignano.it](http://frantoiadisangimignano.it)



[suprevo.it](http://suprevo.it)



## THE TWO OIL MILLS: THE FEATHERS IN OUR CAP

Supporting producers with cutting-edge technology. Oleificio Morettini puts its trust in two oil mills 4.0 in Monte San Savino (AR) and in San Gimignano (SI), that are points of reference for the olive growers of the local areas; the very same areas that are world-famous for the quality of their extra virgin olive oil.

**What is an oil mill 4.0?** It is an oil mill that uses the most modern tools of the oil sector, with cutting-edge machinery that improves and makes it possible to fully and digitally control all stages of the olives' processing. From the selection of the fruit to washing, from drying to pressing and crushing, with a heat exchanger that makes it possible to regulate the temperature: our systems make it easy to plan all steps depending on the characteristics of the olives and of the oil to be produced, coordinated by management software that promotes interconnection between the production processes.

The experience of the millers is combined with technology to obtain the best results in terms of quality and flavour, successfully making the best use of all the fruit's characteristics and guaranteeing a complete absence of defects, imperfections and deterioration.

# I NOSTRI FRANTOI

OUR MILLS



## STOCCAGGIO E IMBOTTIGLIAMENTO: IL NOSTRO STORICO OLEIFICIO

Lo stoccaggio di tutti i nostri oli avviene in cisterne in acciaio inox dotate di un generatore di azoto che permette la conservazione ottimale dell'olio estratto e il mantenimento nel tempo delle caratteristiche organolettiche originarie, attraverso il costante controllo della temperatura interna e l'assenza di contatti con l'ossigeno esterno. Il nostro oleificio fa inoltre affidamento su tre linee automatiche di confezionamento per tutti i formati e i packaging presenti sul mercato, oltre a due linee semi-automatiche per realizzare le diverse bottiglie di olio extra vergine di oliva a marchio Morettini o a marchio personalizzato da portare a tavola per impreziosire il sapore di ogni vostro piatto.

## STORAGE AND BOTTLING: OUR HISTORIC OIL MILL

Our oils are stored in stainless steel tanks equipped with a nitrogen generator that makes it possible to preserve the extracted oil under the best conditions and to maintain the original organoleptic qualities over time, through constant control of the internal temperature and the absence of contact with external oxygen. In addition, our oil mill uses three automatic packaging lines for all formats and types of packaging on the market, as well as two semi-automatic lines for the production of the various bottles of Morettini or customised-brand extra virgin olive oil that will be taken to the table to impart an exquisite flavour to all your dishes.



*del*  
**Cavaliere**

COLTOFRANHO



**SAN SAVINO**



**Il Campo**

**ETRUSCO**



**CERTIFICAZIONI**  
**CERTIFICATIONS**





# PRODOTTI

PRODUCTS

**OLI**  
OLIVE OILS

**AROMATIZZATI**  
FLAVOURED OILS

**ACETI**  
VINEGARS



**OLI**

OLIVE OILS









COLTOFRANCO

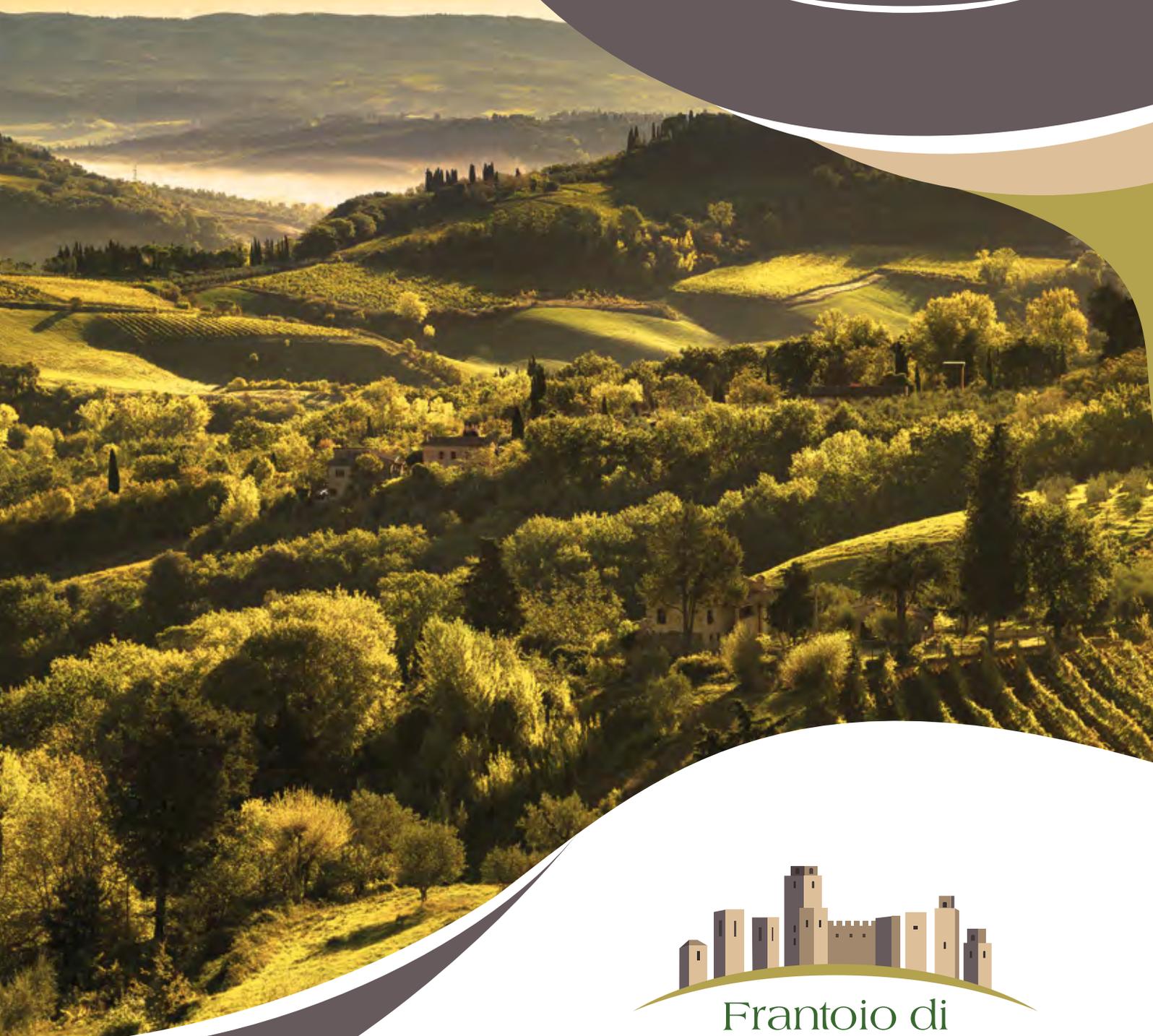
OLIO  
EXTRA  
VERGINE  
DI OLIVA

ITALIANO





Un estratto  
di Toscana



Frantoio di  
**San Gimignano**





# 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.

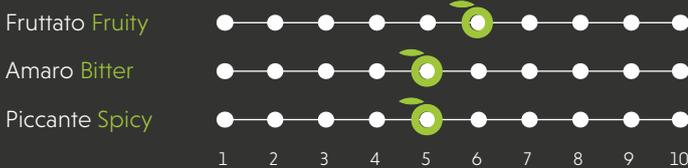
"Bioliva" è garantito biologico dall'inizio alla fine, dalla prima oliva all'ultima goccia nel frantoio.

### 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.

#### SCHEDA ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC CARD



#### FORMATI SIZES

	<b>BOTTIGLIA 250 ML</b> Scatola 24 pz. 1 pallet 80x120 n. 80 scatole	<b>BOTTLE 250 ML</b> 24-piece box 1 pallet 80x120 with 80 boxes
	<b>BOTTIGLIA 500 ML</b> Scatola 12 pz. 1 pallet 80x120 n. 105 scatole	<b>BOTTLE 500 ML</b> 12-piece box 1 pallet 80x120 with 105 boxes
	<b>BOTTIGLIA 750 ML</b> Scatola 12 pz. 1 pallet 80x120 n. 70 scatole	<b>BOTTLE 750 ML</b> 12-piece box 1 pallet 80x120 with 70 boxes
	<b>BOTTIGLIA 1 L</b> Scatola 12 pz. 1 pallet 80x120 n. 54 scatole	<b>BOTTLE 1 L</b> 12-piece box 1 pallet 80x120 with 54 boxes
	<b>LATTINA 5 L</b> Scatola 4 pz. 1 pallet 80x120 n. 55 scatole	<b>TIN 5 L</b> 4-piece box 1 pallet 80x120 with 55 boxes



BIOLIVA

*Olio  
extra vergine  
di oliva*

*Biologico*

ottenuto da olive coltivate  
e frante in Italia

100% ITALIANO

ESTRATTO A FREDDO

500ml e

è un marchio  
Morettini









## 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 arrostiti, esaltando sempre il sapore originale delle pietanze.

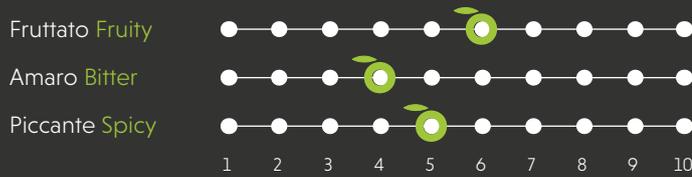
### Extra virgin olive oil

"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.



### SCHEDA ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC CARD



### FORMATI SIZES



**BOTTIGLIA 250 ML**  
Scatola 24 pz.  
1 pallet 80x120 n. 80 scatole

**BOTTLE 250 ML**  
24-piece box  
1 pallet 80x120 with 80 boxes



**BOTTIGLIA 500 ML**  
Scatola 12 pz.  
1 pallet 80x120 n. 105 scatole

**BOTTLE 500 ML**  
12-piece box  
1 pallet 80x120 with 105 boxes



**BOTTIGLIA 1 L**  
Scatola 12 pz.  
1 pallet 80x120 n. 54 scatole

**BOTTLE 1 L**  
12-piece box  
1 pallet 80x120 with 54 boxes



**LATTINA 5 L**  
Scatola 4 pz.  
1 pallet 80x120 n. 55 scatole

**TIN 5 L**  
4-piece box  
1 pallet 80x120 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.

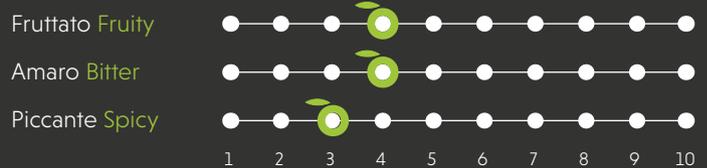
È il prodotto che unisce qualità e risparmio ed è particolarmente indicato per la grande ristorazione e le mense aziendali.

### 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.

### SCHEDA ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC CARD



### FORMATI SIZES



#### BOTTIGLIA 1 L

Scatola 12 pz.  
1 pallet 80x120 n. 54 scatole

#### BOTTLE 1 L

12-piece box  
1 pallet 80x120 with 54 boxes



#### LATTINA 5 L

Scatola 4 pz.  
1 pallet 80x120 n. 55 scatole

#### TIN 5 L

4-piece box  
1 pallet 80x120 with 55 boxes

# AROMATIZZATI

FLAVOURED OILS





## FORMATI SIZES



**BOTTIGLIA 250 ML**  
Scatola 12 pz.

**BOTTLE 250 ML**  
12-piece box

## CONDIMENTI AROMATIZZATI di olio extra vergine di oliva

I nostri 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 bianco, tartufo nero.

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 e 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, white truffle and black 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.

# ACETI

## VINEGARS

### 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.

### 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.

### ACETO BALSAMICO

Straordinario in cucina e graditissimo a tavola, l'aceto balsamico di Modena IGP 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.

### 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.





## FORMATI SIZES

Aceto di Vino Bianco Valdichiana DOC  
Valdichiana DOC White Wine Vinegar

Aceto di Vino Chianti DOCG  
Chianti DOCG Wine Vinegar



### BOTTIGLIA 500 ML

Scatola 12 pz.  
1 pallet 80x120 n. 105 scatole

**BOTTLE 500 ML**  
12-piece box  
1 pallet 80x120 with 105 boxes

Aceto Balsamico di Modena IGP  
Balsamic Vinegar of Modena PGI



### BOTTIGLIA 250 ML

Scatola 12 pz.  
1 pallet 80x120 n. 80 scatole

**BOTTLE 250 ML**  
12-piece box  
1 pallet 80x120 with 80 boxes



### BOTTIGLIA 500 ML

Scatola 12 pz.  
1 pallet 80x120 n. 105 scatole

**BOTTLE 500 ML**  
12-piece box  
1 pallet 80x120 with 105 boxes

## MORETTINI IN TAVOLA

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

## MORETTINI ON THE TABLE

Metal cruets are available for all our 250 ml and 500 ml Marasca bottles.





PROSSIMAMENTE

VIENI A SCOPRIRE  
**UN MONDO NUOVO**



suprevo

MUSEO | FRANTOIO | SHOP



---

**OLIVE OIL EXPERIENCE**

suprevo.it

**Oleificio Toscano Morettini s.r.l**  
Via XXV Aprile, 121  
52048 Monte San Savino (AR)  
[www.morettini.it](http://www.morettini.it) – [info@morettini.it](mailto:info@morettini.it)

Dal 1950

IL VERDE CHE VALE

*olio*



L'EQUILIBRIO IN TAVOLA

[www.morettini.com](http://www.morettini.com)