

ViNO&CiBO



DAL 1945



FRANTOIO

AGOSTINI

OLIO
EXTRAVERGINE
D'OLIVA

Locatie :

Petricoli, een gemeente in de Italiaanse provincie Fermo (regio Marche).

Over Frantoio Agostini :

Opggericht in 1945.

De geschiedenis van de **Frantoio Agostini Company** is een geweldig verhaal over passie, traditie en uitmuntendheid.

Een verhaal dat 70 jaar geleden begon: een activiteit die van vader op zoon werd overgedragen, vandaag, in de derde generatie Frantoio Agostini Company, met het erfgoed van traditie en de creativiteit van innovatie, heeft het een unieke olie kunnen creëren die de hoogste en een onvergetelijke smaak.

Vandaag is de activiteit verbeterd en heeft het bedrijf belangrijke successen kunnen behalen: de Agostini-olijfmolen is door het prestigieuze tijdschrift "Der Feinschmecker", gespecialiseerd in de voedingssector, **genomineerd** als een van de **200 beste olijfmolens ter wereld**.

Olio Extra Vergine Ascolana Tenera - monocultivar - 500ml

Olio Extra Vergine Ascolana Tenera - monocultivar - 500ml

Olijfsoort : Ascolana Tenera olijven .

Persing : Koud geperst, extra vierge.

Kleur : Goudgeel met groene reflecties.

Aroma : Uitstekende vloeibaarheid met uitgebalanceerde bitterheid en kruidigheid.

Smaak : licht fruitige smaak met delicate maar heldere aroma's van ~~tomaten~~blad, vers gesneden gras en amandel.

Food Match : ideaal voor soepen, peulvruchten, bruschetta's en visgerechten.

FRANTOIO AGOSTINI WORDT BEOORDEELD ALS EEN VAN DE **TOP 500** PRODUCENTEN TER WERELD. MET NAME VERMELD VOOR DE **KWALITEIT** VAN DE OLIE, VOOR DE **ECO-DUURZAAMHEID** EN VOOR DE **UITSTEKENDE KWALITEIT-PRIJSVERHOUDING**.

Ze wonnen hiervoor al meerdere malen diverse premies en erkenningen van over de hele wereld.



AWARDS ASCOLANA TENERA



Olio Extra Vergine Hurticinum - Delicate selection 500ml

Olio Extra Vergine Hurticinum - Delicate selection - 500ml

Olijfsoort : 90% Leccino 10% andere.

Persing : Koud geperst, extra vierge.

Kleur : Goudgeel met lichtgroene tinten.

Aroma : plantaardige hints van vers gemaaid gras, artisjok, sla en geurige tonen van basilicum, salie en zwarte peper.

Smaak : elegant en complex, met fruitige tonen van witte appel, onrijpe tomaat en zoete almont finish, bitterheid en scherpte zijn evenwichtig aanwezig.

Food Match : ideaal peulvruchten, gemengde salades en risotto.

**FRANTOIO AGOSTINI WORDT BEORDEELD ALS EEN VAN DE TOP 500
PRODUCENTEN TER WERELD. MET NAME VERMELD VOOR DE
KWALITEIT VAN DE OLIE, VOOR DE ECO-DUURZAAMHEID EN VOOR DE
UITSTEKENDE KWALITEIT-PRIJSVERHOUDING.**

Ze wonnen hiervoor al meerdere malen diverse premies en erkenningen van over de hele wereld.



AWARDS HURTICINUM



FLOS OLEI a guide
to the world
of extra virgin
olive oil



FLOS OLEI 2020
Frantoio Agostini
95/100

Maria Dreggia
Editrice e Curatrice della Guida
Publishers and Editor of the Guide
Maria Dreggia

Laura Marinelli
Curatrice della Guida
Editor of the Guide
Laura Marinelli



Olio Extra Vergine I.G.P. - Indicazione Geografica protetta - 500ml

Olio Extra Vergine I.G.P. - Indicazione Geografica protetta - 500ml

Olijfsoort : Mengeling van Centraal-Italië

Persing : Koud geperst, extra vierge.

Kleur : Groen/gele kleur.

Aroma : Uitstekende vloeibaarheid met uitgebalanceerde bitterheid en kruidigheid.

Smaak : delicate smaak in de mond, zeer goed uitgebalanceerd tussen zoet en bitter.

Food Match : rauw te gebruiken, wild, gegrild vlees, gegrilde groenten, ~~carpaccio, dag~~ dagelijks.

FRANTOIO AGOSTINI WORDT BEOORDEELD ALS EEN VAN DE **TOP 500** PRODUCENTEN TER WERELD. MET NAME VERMELD VOOR DE **KWALITEIT** VAN DE OLIE, VOOR DE **ECO-DUURZAAMHEID** EN VOOR DE **UITSTEKENDE KWALITEIT-PRIJSVERHOUDING**.

Ze wonnen hiervoor al meerdere malen diverse premies en erkenningen van over de hele wereld.



AWARDS 100% ITALIANO



**FLOS
OLEI** a guide
to the world
of extra virgin
olive oil



FLOS OLEI 2020
Frantoio Agostini
95/100

Marco Oreggia
Editore e Curatore della Guida
Publisher and Editor of the Guide

Marco Oreggia

Laura Marinelli
Curatore della Guida
Editor of the Guide

Laura Marinelli

Olio Extra Vergine Sublimis - Intense selection - 500ml

Olio Extra Vergine Sublimis - Intense selection - 500ml

Olijfsoort : Mengeling van Centraal-Italië.

Persing : Koud geperst, extra vierge.

Kleur : Groen met gele tinten.

Aroma : ruim en rond, met hints van vers gemaaid gras, artisjok en met cichoret, samen met tonen van zwarte peper en amandel.

Smaak : fijn en complex, met een smaak van sla en geurige tonen van munt, rozemarijn en salie.

Food Match : ideaal voor alle toepassingen en alle gerechten.

FRANTOIO AGOSTINI WORDT BEOORDEELD ALS EEN VAN DE TOP 500 PRODUCENTEN TER WERELD. MET NAME VERMELD VOOR DE KWALITEIT VAN DE OLIE, VOOR DE ECO-DUURZAAMHEID EN VOOR DE UITSTEKENDE KWALITEIT-PRIJSVERHOUDING.

Ze wonnen hiervoor al meerdere malen diverse premies en erkenningen van over de hele wereld.



AWARDS SUBLIMIS



FLOS OLEI a guide
to the world
of extra virgin
olive oil



FLOS OLEI 2020
Frantoio Agostini
95/100

Maria Dregga
Editor and Content Editor of the Guide
Publisher and Editor of the Guide
Maria Dregga

Laura Marinelli
Content Editor of the Guide
Editorial Project Editor
Laura Marinelli



Olio Extra Vergine Monodose - Biologico 90 x 10ml

90 x 10ml - "Monodose"
Olijfolie Extra Vergine - Biologisch

De perfecte en kwalitatieve enkelvoudige dosis.
Probeer onze elegante en innovatieve verpakkingen voor
eenmalig gebruik, die u dankzij hun vorm niet vuil maken
of kostbare olie verspillen.

**FRANTOIO AGOSTINI WORDT BEOORDEELD ALS EEN
VAN DE TOP 500 PRODUCENTEN TER WERELD. MET
NAME VERMELD VOOR DE KWALITEIT VAN DE OLIE,
VOOR DE ECO-DUURZAAMHEID EN VOOR DE
UITSTEKENDE KWALITEIT-PRIJSVERHOUDING.**

Ze wonnen hiervoor al meerdere malen diverse premies
en erkenningen van over de hele wereld.





Olivia Ascolana del Piceno DOP in salamoia - 180gr

Olijven Ascolana del Piceno DOP gepekeld - 180gr



Olivia Patè Ascolana Tenera - 140gr

Oliiven tapenade Ascolana Tenera - 140gr