

**CARTOLINA D'ORDINE**

SI ACCETTANO ORDINI TELEFONICI - A MEZZO POSTA - FAX - E-MAIL  
**TEL. 0761/437202 FAX 0761/437832 archibusacci@archibusacci.com**

Per evitare abusi e a miglior tutela dei Clienti, la validità degli ordini potrebbe essere controllata telefonicamente. Il pagamento sarà effettuato:

alla consegna della merce: contanti o vostro assegno di c/c  
 a mezzo bonifico bancario da effettuare sul nostro:  
 c/c n° 11707 intestato al **Frantoio Archibusacci dal 1888 srl**  
 c/o **BANCA DI CREDITO COOPERATIVO DI ROMA**  
 Filiale di CANINO (VT) - ABI 08327 - CAB 72940 -  
 IBAN: IT80 H 08327 72940 00000011707

Indirizzo e n. civico \_\_\_\_\_  
 CAP \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
 N. Telefono \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_  
 Firma \_\_\_\_\_

Esporo il mio ordine  Esporo il mio regalo  
 ai sensi dell'art. 170 del D. Lgs. 17/1/1988 e 11 della legge 07/02/1998 al trattamento dei dati per l'invio di materiale pubblicitario proprio per la vendita diretta, anche tramite gli strumenti di telematica e posta elettronica.

**DA CINQUE GENERAZIONI PRODUTTORI FRANTOIANI IN CANINO**

V.P.C.  
 CARTOLINA POSTALE

**L'ORIGINALE**

**FRANTOIO®**  
**ARCHIBUSACCI**  
 dal 1888

**CANINO**  
 Città dell'Olio

**Non affrancare**  
 Fratture a carico  
 da addebitarsi sul  
 conto di credito n. 153  
 presso l'Ufficio  
 P.T. di Canino (aut.)  
 Direzione Provinciale  
 P.T. di Viterbo  
 n. 25167/1/Posti.

Via di Tarquinia, snc  
 01011 CANINO (VT) - ITALY

**L'ORIGINALE**

**FRANTOIO®**  
**ARCHIBUSACCI**  
 dal 1888 s.r.l.



Zona di produzione Olio DOP CANINO



[www.frantoioarturoarchibusacci.it](http://www.frantoioarturoarchibusacci.it)  
[archibusacci@archibusacci.com](mailto:archibusacci@archibusacci.com)

Via di Tarquinia - 01011 CANINO (VT) - ITALY  
 Tel. 0761 437202 - Fax 0761 437832

**SI ACCETTANO ORDINI TELEFONICI,  
 A MEZZO POSTA, INVIANDO  
 LA CARTOLINA QUI DI LATO,  
 VIA FAX E E-MAIL**

**CONSEGNA GRATUITA A DOMICILIO  
 IN TUTTA ITALIA PER ORDINI PARI  
 O SUPERIORI A LT. 100**

## L'Azienda

L'ORIGINALE  
**FRANTOIO®**  
**ARCHIBUSACCI**  
 dal 1888 s.r.l.

### IL TERRITORIO

Canino - il borgo dietro le spiagge, già dimora del Principe Luciano BONAPARTE, che ha dato i natali al Papa PAOLO III Farnese, descritto da autorevoli giornalisti come "la nuova CAPALBIO della Tuscia" -, è una cittadina situata sopra un colle tufaceo nell'Alto Lazio, in Provincia di VITERBO, ai confini con la Toscana ed è famosa per la qualità del suo Olio Extra Vergine d'Oliva.

Il territorio di CANINO è senza ombra di dubbio una delle zone olivicole più importanti dell'Italia Centrale, sia per la quantità di Olive prodotte che per la qualità dell'Olio ottenuto.

CANINO ed il suo territorio, così come quello di altri cinque Comuni limitrofi, è stato riconosciuto fin dal 1996 zona di Denominazione di Origine Protetta "DOP Canino" per la produzione del caratteristico ed esclusivo Olio Extra Vergine d'Oliva locale: il massimo riconoscimento alla qualità che un prodotto agroalimentare ed il suo territorio, con la propria tradizione e cultura, può ricevere in ambito comunitario.

### IL FRANTOIO

In questo contesto opera il Frantoio Arturo ARCHIBUSACCI: nel rispetto della tradizione familiare, tramandata da padre in figlio (siamo alla V generazione), iniziata come produttori frantoiani in CANINO nel 1888 dal fondatore ARTURO.

Pertanto si garantisce ai nostri Clienti che i prodotti confezionati con il nostro marchio rappresentato da un "Antico Frantoio", sono di primissima qualità. Le nostre produzioni di Olio - nelle varie tipologie derivate **ESCLUSIVAMENTE** da Olive appena colte nel comprensorio di Canino -, sono consigliate per una dieta varia e completa, per condire, cucinare e friggere: ottimi per l'alimentazione infantile.

Il nostro impegno e la nostra passione nella produzione dell'Olio Extra Vergine d'Oliva, sono state ripagate con i numerosi premi, attestati e medaglie d'oro assegnati alla nostra Azienda per la qualità del nostro DOP CANINO.

### IL RISTORANTE E LE CAMERE

Al Frantoio abbiamo collegato un ristorante interno chiamato "LA BRUSCHETTERIA" dove proponiamo un menù a base di piatti tipici locali e della tradizione maremmana, e delle camere e mini appartamenti nella Foresteria "IL BORGO". Le strutture ricettive sono aperte tutto l'anno ed inserite all'interno dello stesso complesso aziendale, ideali per soggiorni brevi, week end e gite fuori porta.

Organizziamo, inoltre, percorsi eno-gastronomici, visite guidate al Frantoio, ai siti archeologici e naturalistici di VULCI e CASTEL-LARDO, al borgo medievale di CANINO ed al locale MUSEO dove, tra l'altro, è stata riprodotta la celeberrima TOMBA FRANCOIS di origine etrusca.

Vi aspettiamo con la familiarità di sempre, per trasformare la Vostra gradita visita al Frantoio Arturo ARCHIBUSACCI ed il Vostro soggiorno a CANINO in una ESPERIENZA INDIMENTICABILE.

## Oli Monovarietali

### GRAND CRU - ARTURO

Sono oli ottenuti da oliveti coltivati nelle Aziende Agricole di FAMILGLIA, in regime di agricoltura biologica, tenimenti situati in parte nel Lazio, comune di Canino ed in parte in Toscana, comune di Manciano.

L'Olio Monovarietale "CANINESE" è un olio di frantoio ottenuto macinando esclusivamente olive della varietà Caninese entro le 12 ore dalla raccolta.

### ESTRATTO A FREDDO.

Abbiamo pertanto ottenuto un olio di grande spessore qualitativo dagli intensi profumi di frutto fresco, sapore che ricorda il carciofo ed il pomodoro acerbo con leggero retrogusto di mandorla amara; è un olio con valori di bassa acidità e perossidi, ricco di vitamine ed antiossidanti.

Si consiglia per le sue doti di sapidità e l'alta resa nel condimento, di usarlo su bruschette, zuppa di legumi, fagioli bolliti, carni rosse alla griglia.



### PRODUZIONE LIMITATA

- Confezioni bottiglie da Lt. 0,750 (Cartone da 6 bottiglie)
- Confezioni lattine da Lt. 5,00 (Cartone da 2 Lattine)

## Novità

## le Confezioni Regalo



Raccogliamo il meglio delle nostre produzioni enogastronomiche. Le confezioni regalo di Arturo ARCHIBUSACCI sono la sintesi dei prodotti di qualità della nostra Azienda Agricola, del territorio di CANINO e dell'Alta Tuscia.

Segnaliamo il prestigioso cofanetto

TERRE DI CANINO contenente una bottiglia di Olio Extra Vergine d'Oliva DOP Canino; una bottiglia di Vino Rosso o Bianco "Terre di Canino" o, a scelta, rosso "CAVALUPO" o "GENESIS"; un barattolo di crema di olive e - a scelta - carciofini o asparagi sott'olio.

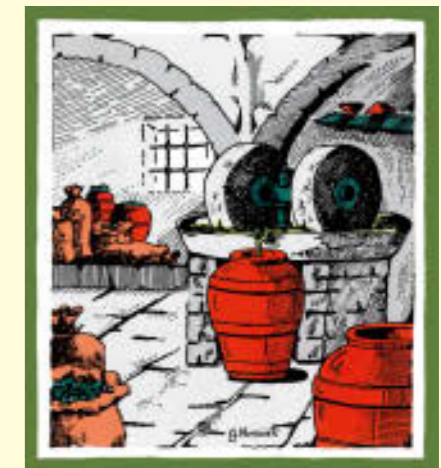
Disponiamo di Confezioni Regalo di Olio Dop Canino, di Olio Extra Vergine d'Oliva e Vini, cassette in legno del pregiato Vino Rosso IGT Lazio "CAVALUPO".

Confezioniamo prestigiosi cesti in vimini personalizzandoli su richiesta dei nostri Clienti con le nostre specialità preferite.

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

**D.O.P.**  
**CANINO**

**DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**



L'ORIGINALE

**FRANTOIO®**  
**ARCHIBUSACCI**

dal 1888 s.r.l.

Da cinque generazioni produttori frantoiani  
 in CANINO



## i nostri Oli Extra Vergine d'Oliva

### il Principe di Canino

#### IL DOP - MONOVARIETALE

**GRAND CRU**  
Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Canino. Olio di Frantoio ottenuto frangendo esclusivamente olive della varietà **Canino** entro le 24 ore dalla raccolta. Pertanto abbiamo ottenuto un Olio a bassissima acidità (sempre inferiore allo 0,3% espressa in acido oleico), e perossidi <10. Colore verde smeraldo. Odore di fruttato intenso che ricorda il frutto sano, fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione. Sapore intenso con retrogusto gradevolmente piccante. Ottimo per bruschette, zuppe, fagioli bolliti e carni rosse alla griglia.

#### ESTRATTO A FREDDO

#### PRODUZIONE LIMITATA

- Confezione in Bottiglie da Lt. 0,750 (Cartone da 6 bottiglie)

**GUSTO FRUTTATO INTENSO**



### il DOP Canino

#### IL DOP

Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Canino. Olio di Frantoio ottenuto dalla semplice spremitura di olive delle varietà Canino e cloni derivati, Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio da sole o congiuntamente fino al 100%, provenienti da oliveti certificati alla produzione dell'olio DOP Canino, zona dell'Alto Lazio, ai confini con la Toscana, e frante entro le 24 ore dalla raccolta. Pertanto abbiamo ottenuto un Olio a bassissima acidità sempre inferiore allo 0,3% espressa in acido oleico, e perossidi <10. Colore verde con riflessi dorati. Odore di fruttato intenso che ricorda il frutto sano, fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione. Sapore deciso con retrogusto leggermente piccante. Si abbina a bruschette, zuppe, fagioli bolliti e carni rosse alla griglia.

#### ESTRATTO A FREDDO

- Confezionato in Bottiglie da Lt. 0,750 (Cartone da 6 bottiglie)  
- Lattine da Lt. 5,00 (Cartone da 2 lattine)

**GUSTO FRUTTATO MEDIO**



## i nostri Oli Extra Vergine d'Oliva

### Poggio Olivastro

#### IL BIOLOGICO - BIO -

L'Olio Bio Archibusacci, proveniente da olive coltivate nei Comuni del comprensorio di Canino da Agricoltura Biologica e frante entro le 24 ore nel nostro Frantoio.

#### ESTRATTO A FREDDO

#### PRODUZIONE LIMITATA

- Confezionato in Bottiglie da Lt. 0,750 (Cartone da 6 bottiglie)  
- Lattine da Lt. 5,00 (Cartone da 2 lattine)

Prodotto da Agricoltura Biologica



**GUSTO FRUTTATO MEDIO**



### il Fior Fiore

#### L'AFFIORATO

*"All'uso del nostro vecchio Capo Frantoiano Perfetti Bruno"*

Ottenuto con olive prodotte nel comprensorio di Canino e frante entro le 24 ore. Questo olio è ricavato per semplice sgocciolamento delle paste ottenute dalla frangitura delle olive e successivamente - con procedimento manuale già usato ai tempi degli antichi Etruschi e Romani - separato dall'acqua di vegetazione per affioramento. L'Olio così ottenuto non ha subito né pressatura, né centrifugazione, né successivo filtraggio. Pertanto può formarsi un leggero sedimento sul fondo della bottiglia. Ottimo per carni bianche, pesce bollito e piatti delicati.

#### ESTRATTO A FREDDO

#### PRODUZIONE LIMITATA

- Confezionato in Bottiglie da Lt. 0,750 (Cartone da 6 bottiglie)

**GUSTO FRUTTATO LEGGERO**



## i nostri Oli Extra

### il Gusto Fruttato

#### IL FRUTTATO - LA TRADIZIONE

Olio di Frantoio ottenuto dalla semplice frangitura delle olive provenienti ogni sera nel nostro Frantoio e frante entro le 24 ore successive. Le Olive utilizzate sono quelle tipiche coltivate nel comprensorio di Canino e dei comuni limitrofi. L'Olio Extra Vergine così ottenuto è ideale per una cucina a tutto campo e consigliato anche per friggere.

#### ESTRATTO A FREDDO

- Confezionato in Bottiglie da Lt. 0,750 (Cartone da 6 bottiglie)  
- Bottiglie da Lt. 1,00 (Cartone da 6 bottiglie)  
- Lattine da Lt. 1,00 (Cartone da 4/6 Lattine)  
- Lattine da Lt. 3,00 (Cartone da 2 Lattine)  
- Lattine da Lt. 5,00 (Cartone da 2 Lattine)

**GUSTO FRUTTATO MEDIO**



### PRODOTTI E CONFEZIONI - CAMPAGNA OLEARIA 2017 / 2018

VOGLIATE INVIARMI IL SEGUENTE QUANTITATIVO DI:

IL PRINCIPE DI CANINO	n° <input type="text"/> Bottiglie da 0,750 Lt. (cartoni da 6 bottiglie)	n° <input type="text"/> Litri in latte da 5 Lt. (cartoni da 2 latte)
OLIO DOP CANINO	n° <input type="text"/> Bottiglie da 0,750 Lt. (cartoni da 6 bottiglie)	n° <input type="text"/> Litri in latte da 5 Lt. (cartoni da 2 latte)
IL FIOR FIORE	n° <input type="text"/> Bottiglie da 0,750 Lt. (cartoni da 6 bottiglie)	n° <input type="text"/> Litri in latte da 5 Lt. (cartoni da 2 latte)
IL BIOLOGICO	n° <input type="text"/> Bottiglie da 0,750 Lt. (cartoni da 6 bottiglie)	n° <input type="text"/> Litri in latte da 5 Lt. (cartoni da 2 latte)
OLI MONO VARIETALI	n° <input type="text"/> Bottiglie da 0,750 Lt. (cartoni da 6 bottiglie)	n° <input type="text"/> Litri in latte da 5 Lt. (cartoni da 2 latte)
PRIMUM GREZO NON FILTRATO	n° <input type="text"/> Bottiglie da 0,750 Lt. (cartoni da 6 bottiglie)	n° <input type="text"/> Litri in latte da 5 Lt. (cartoni da 2 latte)
IL NOSTRO CLASSICO DAL GUSTO FRUTTATO	n° <input type="text"/> Bottiglie da 0,750 Lt. (cartoni da 6 bottiglie)	n° <input type="text"/> Litri in latte da 5 Lt. (cartoni da 2 latte)
	n° <input type="text"/> Bottiglie da 1,00 Lt. (cartoni da 6 bottiglie)	n° <input type="text"/> Litri in latte da 3 Lt. (cartoni da 2 latte)
	n° <input type="text"/> Litri bag in box da 5 Lt. (cartoni da 2 pezzi)	n° <input type="text"/> Litri in latte da 5 Lt. (cartoni da 2 latte)

PER IL LISTINO PREZZI, RIVOLGERSI AL FRANTOIO TEL. 0761/437202

**L'ORIGINALE**  
*Arturo Archibusacci*  
dal 1888 s.r.l.  
FRANTOIO PREMIATO CON MEDAGLIE D'ORO - IL MAGGIORE PRODUTTORE DI OLIO DOP CANINO

CONSEGNA GRATUITA A DOMICILIO IN TUTTA ITALIA PER ORDINI PARI O SUPERIORI A LITRI 100

VISITA IL SITO [www.frantoioarturoarchibusacci.it](http://www.frantoioarturoarchibusacci.it) o inviaci una EMAIL a [archibusacci@archibusacci.com](mailto:archibusacci@archibusacci.com)