

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 _____

Espresso il mio consenso a essere degli art. 170 del D. Lgs. 171/1988 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

Non affrancare
 Fratture a carico da addebitarsi sul conto di credito n. 153 presso l'Ufficio PT. di Canino (aut. Direzione Provinciale PT. di Viterbo n. 25167/1/Post.)

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
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 - MONOARIETALE

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

VISITA IL SITO www.frantoioarturoarchibusacci.it o inviaci una EMAIL a archibusacci@archibusacci.com

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