

AGNONI



la NATURA
si è fatta
COLORE
e del colore abbiamo fatto
GUSTO

AGNONI
Azienda Agricola Frantoio

NATURE
became
COLOUR
and we made
TASTE
from it







UNA TRADIZIONE CHE SI RINNOVA
AN OLD STYLE TRADITION

6

I NOSTRI PRODOTTI
OUR PRODUCTS

9

GLI ORTAGGI SOTT'OLIO
PICKLED VEGETABLES

11

IL CARCIOFO ROMANESCO
THE ROMAN ARTICHOKE

13

LE CREME
CREAMS

31

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

39

L'OLIVA ITRANA
THE ITRANA OLIVE

44

OLIVE IN SALAMOIA
OLIVES IN BRINE

45

PRODOTTI DELLA TERRA
PRODUCTS OF THE LAND

46



UNA TRADIZIONE CHE SI RINNOVA

AN OLD STYLE TRADITION

Rispetto della terra e dei suoi ritmi, prodotti genuini, sapori d'altri tempi. Queste sono le tre chiavi che rendono speciali i nostri sott'oli, creme e olio extravergine d'oliva. Una lezione che abbiamo appreso dalla tradizione della famiglia, dedita da generazioni al lavoro contadino.

Sono gli anni Sessanta quando Neno e Nena Agnoni, giovani sposi, decidono di fare il passo che cambierà la storia della famiglia: acquistare un podere.

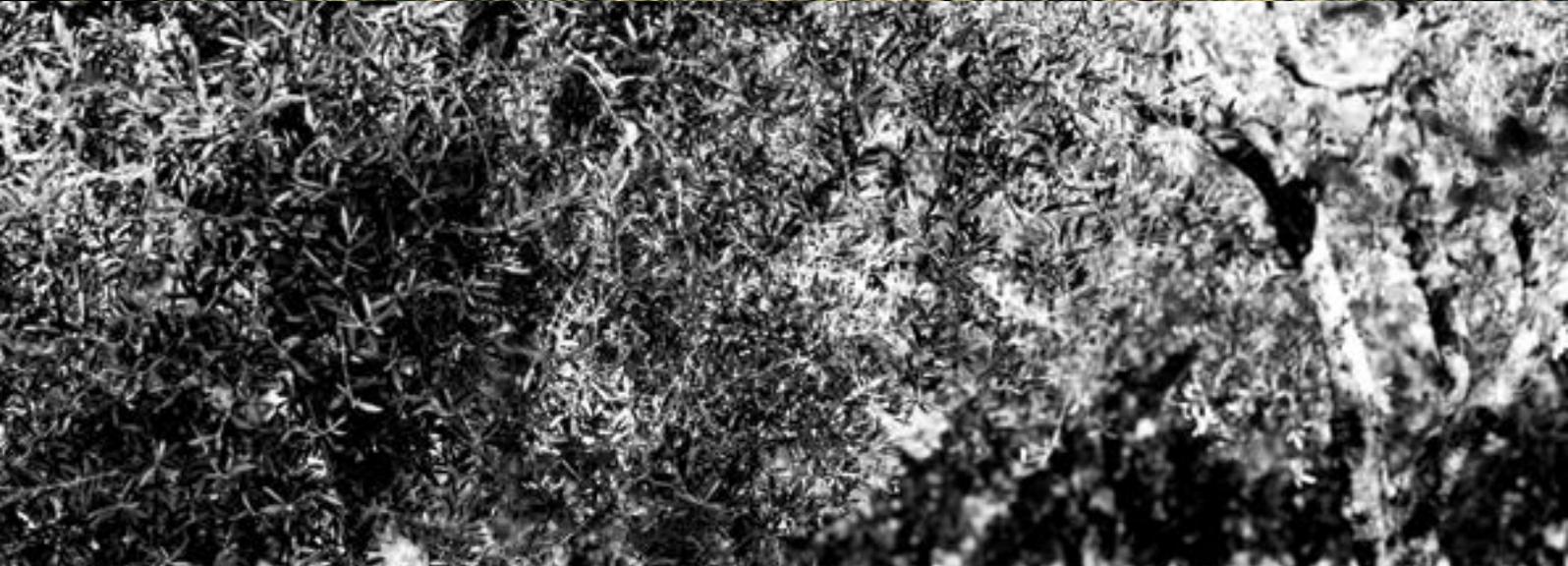
Neno e Nena vivono a Cori, vicino al tempio d'Ercole. Ogni giorno vanno in campagna insieme in Lambretta, e lì passano l'estate, in una capanna con letti di paglia. Ma la voglia di creare con le proprie mani qualcosa che resti nel tempo è troppo grande. Di qui la decisione di comprare il Podere Copellaro, poco distante dal paese. Il passo è importante e il sacrificio economico è grande per loro, figli di commercianti e contadini che nella vita ne hanno già passate tante, a partire dalle due guerre mondiali. Per quarant'anni portano avanti questo piccolo grande progetto con dedizione e fiducia, cercando di risparmiare fino all'ultimo centesimo per onorare le scadenze a fine mese.

Anche dopo la scomparsa prematura di Neno, il compagno di una vita, Nena non si perde d'animo e con i figli e le rispettive famiglie continua il lavoro che

The taste of the past. These are the three factors that characterize our vegetable preserves, creams and extra virgin olive oils. This is something we made our own thanks to a long family tradition consisting of generations of farming.

It was in the sixties that Neno and Nena Agnoni, newlyweds, decided to take that one decisive step that would change their family history forever. They decided to buy their own farm.

Neno and Nena lived in Cori, near the ancient Roman temple of Hercules. Every day they headed to the countryside with their Lambretta, and there they spent their summers, living in a hut with straw beds. But the desire to create something with their own hands, something that would last for a lifetime, is great. What followed was the decision to buy the Copellaro farm situated just outside the town. This step was important and the consequent financial sacrifice was enormous for the couple considering they came from families of merchants and farmers that had been through many hardships, including the two world wars. They took on the project and carried it out personally for over forty years by saving every penny in order to make their many monthly payments. Even after Neno's death, his companion of a lifetime, Nena does not give up. With the help of her children and their families, Nena conti-



lei e suo marito hanno iniziato insieme tanti anni prima. Oggi si prosegue la tradizione di famiglia, con un imperativo: innovare mantenendo l'identità. Il tempo e l'esperienza hanno trasmesso il metodo migliore per coltivare la terra, trasformare i suoi frutti e conservarli, mantenendo intatto il sapore.

Ne abbiamo fatto un'arte, e siamo convinti che, come tutte le arti, anche questa, pur arricchita dalle conoscenze e dalle tecnologie moderne, debba restare il più possibile artigianale. Crediamo nella terra, nei suoi ritmi, nei suoi sapori e nel lavoro dell'uomo, e, oggi come allora, ci impegniamo ogni giorno per offrirveli.

nues what she started together with her husband. Today new generations continue this tradition which has one main purpose: to innovate and at the same time to maintain their identity. Time and experience taught us, the family members, what was needed to know about agriculture, how to work the land and how to keep the taste of its products intact. We have turned it into an art and we believe that, like all arts, also this one, enriched by knowledge and modern technology, should continue to be handmade as much as possible. We believe in the land, in its rhythms, in its flavors and in the hard work of men and, now as in the past, in the effort to offer them to our customers.



I NOSTRI PRODOTTI



OUR PRODUCTS

La nostra missione è portare sulle vostre tavole prodotti genuini, che abbiano ancora il sapore di una volta. Per questo non usiamo additivi né conservanti, ma soltanto ingredienti naturali come sale, aceto e olio. Le materie prime provengono esclusivamente da coltivazioni controllate, che non usano concimi chimici né pesticidi, e vengono lavorate secondo le ricette della tradizione familiare, con metodi ancora in gran parte artigianali. Ecco perché i nostri sott'oli e creme sono di alta qualità, gustosi nella loro semplicità, perfetti per aperitivi, antipasti e contorni da abbinare e reinterpretare a piacere, per ricette sempre nuove e golose.

Our mission is to bring genuine products to your tables, products that still have the flavor of the past. That's why we do not use additives or preservatives, only natural ingredients such as salt, vinegar and oil. The locally grown ingredients come from controlled cultivations, for which chemical fertilizers or pesticides are not used, and that are processed according to the recipes of the family tradition, with methods still largely handmade. That's why our pickles and creams are high-quality, delicious in their simplicity, perfect for appetizers, entrées and side dishes to match and reinterpret at will, in order to create new tasty recipes.





AVONNA
Pasta - Pasta - Pasta - Pasta

GLI ORTAGGI SOTT'OLIO

PICKLED VEGETABLES

Agnoni offre un'ampia scelta di ortaggi conservati sott'olio e in acqua e sale, perfetti da servire come antipasti, aperitivi e contorni, abbinati a salumi o formaggi, accompagnati da vini bianchi o rossi di media struttura, o da reinventare come preferite.

Agnoni offers you a wide choice of vegetables preserved in oil and in water and salt, perfect to serve as entrées, appetizers and side dishes, along with cold cuts, cheeses and accompanied by red or white wines of medium structure, or to be reinvented as one prefers.

FORMATI DISPONIBILI AVAILABLE FORMATS

RETAIL



FORMATO
Size
212 ml
PESO NETTO
Net Weight
210 g



FORMATO
Size
580 ml
PESO NETTO
Net Weight
500 g

FOOD SERVICE



FORMATO
Size
1700 ml
PESO NETTO
Net Weight
1600 g



FORMATO
Size
3100 ml
PESO NETTO
Net Weight
2900 g



IL CARCIOFO ROMANESCO

THE ROMAN STYLE ARTICHOKE

Senza spine, di grandi dimensioni, di forma tondeggiante, privo di peluria interna, il carciofo romanesco del Lazio è inconfondibile. Non a caso, viene coltivato in alcuni comuni delle province di Roma, Viterbo e Latina, tra cui Sezze.

La punta di diamante, che cresce al centro della pianta e può raggiungere i 3 etti di peso, è il pregiato cimariolo, chiamato anche mammola.

Il carciofo romanesco deve avere determinate caratteristiche: un diametro non inferiore ai 10 centimetri per i cimarioli e non inferiore ai 7 centimetri per i frutti laterali, forma sferica e colore verde-viola.

Il periodo di raccolta va da marzo a maggio.

La fama di questo ortaggio va ben oltre i confini del suo territorio, anche grazie a una ricetta tipicamente romana, ma ormai universalmente conosciuta: i carciofi "alla giudia", dalle bratte croccanti, aperte come i petali di una rosa.

Ma non possiamo tacere nemmeno i carciofi "alla maticella", che per tradizione si preparavano durante la potatura delle viti, lasciandoli cuocere lentamente sotto le braci ancora calde dei viticci bruciati. L'interno è farcito con aglio tritato, mentuccia romana e olio extravergine d'oliva.

No thorns, large, roundish in shape, without its prickly internal fur, the Roman artichoke is unmistakable. Not surprisingly, the "Romanesco" artichoke is grown in the Lazio region in some towns in the provinces of Rome, Viterbo and Latina, including Sezze.

The jewel in the crown of the artichoke, which grows in the middle of the plant and can reach the weight of 3 ounces, the prized "cimariolo", is also known as violets.

The Roman artichoke must have certain characteristics: a diameter of no less than 10 cm for cimarioli and no less than 7 centimetres for the lateral fruits, a spherical shape and a green-purple colour.

The harvest period is from March to May.

The fame of this vegetable goes well beyond the boundaries of its territory, thanks to a typical Roman recipe, but now universally known: the so-called "alla giudia" artichokes, with fresh leaves, open like the petals of a rose.

But we can mention "maticella" artichokes which are traditionally prepared during the pruning of the vines, leaving them to cook slowly in the still-warm embers of burnt tendrils. The inside is stuffed with minced garlic, Roman mint and extra virgin olive oil.

CARCIOFI CON GAMBO



I tipici carciofi romaneschi con il gambo intero. Sono lavorati esclusivamente a mano dal fresco, cioè non dal semilavorato, conditi con la mentuccia romana, come vuole la tradizione locale.

ARTICHOKES WITH STEM

Typical Roman artichokes with the entire stem are only handmade from fresh, i.e. not from the semi finished product, and served with pennyroyal (a local mint of roman countryside), as asked by local tradition.

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
314 ml	300 g	36 mesi 36 months	6	CCG314E	8027749300118
580 ml	500 g	36 mesi 36 months	6	CCG580	8027749580176
1700 ml	1600 g	36 mesi 36 months	4	CCG1700	8027749170063
3100 ml	2900 g	36 mesi 36 months	2	CCG3100	8027749290013

CARCIOFI ALLA CAFONA



Rappresentano la specialità dell'azienda. Lavorati esclusivamente a mano dal fresco con metodi artigianali e la sola aggiunta di erbe aromatiche come la mentuccia romana, conservano più che mai il gusto unico del carciofo romanesco. Sono ideali per accompagnare le vostre pietanze in ogni occasione.

CAFONA ARTICHOKES

They represent our firm speciality. Fresh artichokes are exclusively handmade using traditional methods and adding aromatic herbs like pennyroyal (a local mint of roman countryside). All this manages to keep and bring out more than ever the unique taste of the Roman artichoke. They are suitable to complement any meal on any occasion.

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
212 ml	210 g	36 mesi 36 months	6	CCA212	8022749200043
580 ml	500 g	36 mesi 36 months	6	CCA580	8027749580022
1700 ml	1600 g	36 mesi 36 months	4	CCA1700/24	8027749170087
3100 ml	2900 g	36 mesi 36 months	2	CCA3100A	8027749290037

CARCIOFI ALLA BRACE



Preparati con la stessa lavorazione dei carciofi alla cafona, ne differiscono soltanto per la leggera grigliatura e per l'uso di qualche goccia di aceto in più durante la lavorazione, che regalano un sapore deciso e ricco.

GRILLED ARTICHOKE

Prepared with the same procedures of the "cafona" artichokes, they differ only in the light grilling, which gives a strong rich taste, and in the use of few drops of more vinegar during processing.

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	CRB212	8027749200036
580 ml	500 g	30 mesi 30 months	6	CRB580	8027749580138
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	CRB1700A	8027749170094
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	CRB3100	8027749290020

CUORI DI CARCIOFO



È il cuore tenerissimo del carciofo romanesco, privato delle foglie dure per lasciare soltanto la parte più pregiata, unica per la sua delicatezza e il sapore dolce.

ARTICHOKE HEARTS

It is the heart of the Roman artichoke: tender, the toughest leaves peeled off, leaving only the richest part, unique for its delicacy and its sweet taste.

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	CCM212	8027749200050
580 ml	500 g	30 mesi 30 months	6	CCM580	8027749580251
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	CCM1700	8027749170117
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	CCM3100	8027749290044

FAGOTTINI DI MELANZANE E POMODORI



Il matrimonio tra la melanzana grigliata e il pomodoro essiccato al sole è una ricetta originale dell'azienda Agnoni. Il gusto della melanzana e del pomodoro, deciso ma mai invadente, si presta bene per antipasti e contorni di carattere.

AUBERGINE AND DRIED TOMATO ROLLS

The coming together of grilled aubergines and sundried tomatoes is an original Agnoni recipe. The taste of the aubergine and the tomato is strong but never intrusive, It is well suited for appetizers and side dishes.

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	FAGMP212	8027749200067
580 ml	500 g	30 mesi 30 months	6	FAGMP580	8027749580053
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	FAGMP1700	8027749170032
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	FAGMP3100	8027749290051

FAGOTTINI DI ZUCCHINE E POMODORI



Un abbinamento originale tra la zuccina, croccante e delicata, e il carattere deciso del pomodoro secco, per palati fini che amano essere sorpresi.

COURGETTE AND DRIED TOMATO ROLLS

An original combination of courgettes, crisp and delicate, and the strong taste of dried tomatoes.

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	FAGZP212	8027749200074
580 ml	500 g	30 mesi 30 months	6	FAGZP580	8027749580268
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	FAGZP1700	8027749170155
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	FAGZP3100	8027749290068

CIPOLLE BALSAMICHE



Le cipolle "borettane", dalla tipica forma schiacciata, vengono lasciate cuocere nell'aceto balsamico, che fa perdere loro il caratteristico retrogusto amaro. Per la gioia dei palati più esigenti.

BALSAMIC ONIONS

The "borettane" onions, with a typical flat shape, are left to bake in balsamic vinegar, which makes them lose their characteristic bitter aftertaste. To the delight of the most demanding palates.

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	CIP212	8027749200081
580 ml	500 g	30 mesi 30 months	6	CIP580	8027749580114
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	CIP1700	8027749170124
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	CIP3100	8027749290075

FUNGHI ALLA BRACE



Sfiziosi funghetti champignon alla brace conditi con prezzemolo, perfetti come antipasto pronto da gustare, ma anche per guarnire insalate di riso e accompagnare secondi piatti di carne. La lavorazione dal fresco mantiene la corposità e la freschezza della materia prima: funghi prataioli coltivati, attentamente selezionati anche nella pezzatura.

GRILLED MUSHROOMS

Delicious grilled mushrooms flavoured with parsley, perfect appetizers ready to be tasted, but also to dress rice and salads to accompany meat dishes.

Fresh handmade mushrooms preserve their natural freshness and flavour: cultivated mushrooms, carefully selected even in size.

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
212 ml	210 g	36 mesi 36 months	6	FCB212	8027749200098
580 ml	500 g	36 mesi 36 months	6	FCB580	802774958012
1700 ml	1600 g	36 mesi 36 months	4	FCB1700	8027749170162
3100 ml	2900 g	36 mesi 36 months	2	FCB3100	8027749290082

MELANZANE ALLA BRACE



Melanzane alla brace semplicemente aromatizzate con una salsa alle erbe, ottime per antipasti e contorni. Le melanzane, del tipo lungo e dal colore viola scuro, sono lavorate dal fresco.

GRILLED AUBERGINES

Grilled aubergine simply flavoured with an herb sauce, great for appetizers and side dishes. Dark, purple coloured and long type aubergine are fresh handmade.

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	MFB212	8027749200104
580 ml	500 g	30 mesi 30 months	6	MFB580	8027749580084
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	MFB1700	8027749170018
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	MFB3100	8027749290099

ZUCCHINE ALLA BRACE



Crocanti e gustose, le zucchine alla brace, nella loro semplicità, sono adatte ai buongustai, ma anche a chi segue una dieta ipocalorica, grazie all'azione diuretica, disintossicante e antiossidante della zuccina.

GRILLED COURGETTES

Crispy and tasty, grilled courgettes, in their simplicity, are appropriate for gourmets, but also for those following a low calorie diet, thanks to the diuretic, detoxifying and antioxidant characteristics of courgettes.

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	ZUC212	8027749200111
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	ZUC1700	8027749170148
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	ZUC3100	8027749290105

OLIVE ALLA BRACE CON CAPPERI



Sfiziose olive denocciate, grigliate e condite con capperi, aglio, semi di finocchio e peperoncino, che ne esaltano il sapore.

OLIVES GRILLED WITH CAPERS

Delicious pitted olives, grilled and seasoned with capers, garlic, fennel seeds and chilli, which enhance their flavour.

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	OCC212	8027749200128
580 ml	500 g	30 mesi 30 months	6	OCC580	8027749580077
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	OCC1700A	8027749170049
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	OCC3100	8027749290112

PEPERONI ALLA BRACE



Polposi peperoni gialli e rossi, grigliati, spellati e conditi soltanto con olio e spezie. Lavorati esclusivamente dal fresco, mantengono il loro gusto dolce e delicato, sono digeribili e naturalmente ricchi di antiossidanti.

GRILLED PEPPERS

Fleshy red and yellow peppers, grilled, peeled and seasoned only with olive oil and spices. Fresh and handmade they preserve their sweet and delicate flavour. They are easily digested and are naturally rich in antioxidants.

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	PGR212	8027749200135
580 ml	500 g	30 mesi 30 months	6	PGR580	8027749580039
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	PGR1700	8027749170100
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	PGR3100	8027749290129

POMODORI SECCHI



Pomodori locali selezionati accuratamente ed essiccati al sole, che con il loro gusto deciso sono la quintessenza dei sapori mediterranei.

DRIED TOMATOES

Local tomatoes, carefully selected and sundried, whose strong taste represent the quintessence of Mediterranean flavours.

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	POM212	8027749200142
580 ml	500 g	30 mesi 30 months	6	POM580	8027749580091
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	POM1700A	8027749170070
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	POM3100	8027749290136

ASPARAGI



Ricchissimi d'acqua, poveri di grassi, privi di colesterolo, gli asparagi offrono vitamine in abbondanza, A, C e vitamina E, una notevole ricchezza di sali minerali, come fosforo, calcio e tanto potassio. Da non sottovalutare le proprietà diuretiche, seguite da quelle antiossidanti, importanti per il fabbisogno del nostro organismo. Prodotti in piccole quantità, gli asparagi vengono raccolti in primavera e lavorati a poche ore dalla raccolta. Accompagnano bene molte pietanze e sono adatti per esaltare antipasti, aperitivi e contorni.

ASPARAGUS

Water-rich, low-fat and cholesterol free, asparagus contains fair amounts of anti-oxidant vitamins such as vitamin C, A, and E, and is high in minerals, phosphorus, calcium and much potassium. Its notable diuretic and antioxidant properties are very important for our health. Produced in little quantities, asparagus is picked in Spring and handmade from fresh. It is suited for appetizers and side dishes.

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	ASP212	8027749200166
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	ASP1700	8027749170193

BROCCOLETTI



Noti per il contenuto di sali minerali, vitamine e fattori antiossidanti, i broccoletti sono altamente ricchi anche di polifenoli. Possono essere utilizzati in svariati modi: come antipasto sfizioso, condimento di pasta, per le salsicce con broccoletti o come contorno.

BROCCOLI RABE

Renowned for its notable content of minerals, vitamins and antioxidant effects, broccoli rabe is a significant source of polyphenols. It can be served as appetizers, pasta seasoning, with sausages or side-dish.

Formato Format	Peso netto Poids Net	Conservazione Date d'échéance	Pz x ct Pièces pour boîte	Codice Numéro du produit	Ean Code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	BROCC212	8027749200173
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	BROCC1700	8027749170193

PRODOTTI SEMPLICI
PER UN MONDO DA SPALMARE

*SIMPLE PRODUCTS
"A WORLD TO SPREAD"*







TUTTI I COLORI DELLA
TERRA PER UN SAPORE UNICO
UNIQUE TASTE

AGNONZ
Aceto Agnola - Ravenna

CREMA
carciofi
e peperoni

Valore energetico
Energia kcal
Valore energetico
Kcal 300 K J 1260

GRASSI
TOTALI 10g
LIPIDI 8g

PRODOTTO IN ITALIA

TUTTI I COLORI DELLA
TERRA PER UN SAPORE UNICO
UNIQUE TASTE

AGNONZ
Aceto Agnola - Ravenna

CREMA
olive nere

LE CREME

CREAMS



Le nostre creme nascono dagli ortaggi lavorati dal fresco, gli stessi che usiamo per la conservazione sott'olio, con la sola aggiunta di olio extravergine di oliva e di odori e spezie naturali. Carciofi, olive nere e verdi, melanzane, pomodori secchi, basilico, funghi... le nostre creme sono tutte da assaggiare, su tartine e bruschette, oppure sulla pasta, per primi piatti golosi e velocissimi. E perché non provarle per accompagnare lessi di carne o di pesce?

Our creams are made from fresh vegetables, the same that we use for preservation in oil, with the addition of extra virgin olive oil, herbs and natural spices. Artichokes, black and green olives, aubergines, dried tomatoes, basil, mushrooms ... our creams are all to taste, on sandwiches and bruschetta or pasta, fast first gourmet courses. And why not try to accompany boiled meat or fish with them?

FORMATI DISPONIBILI
AVAILABLE FORMATS

RETAIL



FORMATO
Size
156 ml

PESO NETTO
Net Weight
135 g

FOOD SERVICE



FORMATO
Size
580 ml

PESO NETTO
Net Weight
500 g

CREMA DI CARCIOFI
E PEPERONI

ARTICHOKES AND
PEPPERS CREAM



Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
156 ml	135 g	30 mesi 30 months	6	CCAPEP156	8027749156012
580 ml	500 g	30 mesi 30 months	6	CCAPEP580	8027749580183

CREMA DI FUNGHI
CHAMPIGNON

MUSHROOMS CREAM



Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
156 ml	135 g	36 mesi 30 months	6	CFUN156	8027749156043

CREMA DI NOCI

WALNUTS CREAM



Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
156 ml	135 g	36 mesi 36 months	6	CNOC156	8027749156067

CREMA DI OLIVE NERE

BLACK OLIVES CREAM



Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
156 ml	135 g	36 mesi 36 months	6	COLN156	8027749156074
580 ml	500 g	36 mesi 36 months	6	COLN580	8027749580220

CREMA DI MELANZANE

EGGPLANTS CREAM



Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
156 ml	135 g	36 mesi 36 months	6	CMEL156	8027749156050
580 ml	500 g	36 mesi 36 months	6	CMEL580	8027749580213

CREMA DI OLIVE VERDI

GREEN OLIVES CREAM



formato size	peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
156 ml	135 g	36 mesi 36 months	6	COLV156	8027749156081
580 ml	500 g	36 mesi 36 months	6	COLV580	8027749580237

CREMA DI POMODORI
SECCHIDRIED TOMATOES
CREAM

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
156 ml	135 g	36 mesi 36 months	6	CPOM156	8027749156098
580 ml	500 g	36 mesi 36 months	6	CPOM580	8027749580190

CREMA DI CARCIOFI

ARTICHOKES CREAM



Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
156 ml	135 g	36 mesi 36 months	6	CCAR156	8027749156036
580 ml	500 g	36 mesi 36 months	6	CRCA580	8027749580206

**CREMA DI OLIVE NERE
E POMODORI SECCHI**

*BLACK OLIVES AND DRIED
TOMATOES CREAM*



Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
156 ml	135 g	36 mesi 36 months	6	COLPOM156	8027749156029
580 ml	500 g	36 mesi 36 months	6	COLPOM580	8027749580244

PESTO DI BASILICO

BASIL PESTO



Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
156 ml	135 g	36 mesi 36 months	6	PBAS156	8027749156111

PESTO ROSSO

RED PESTO



Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
156 ml	135 g	36 mesi 36 months	6	PROS156	8027749156104

TUTTI I COLORI DELLA TERRA PER UN SAPORE UNICO

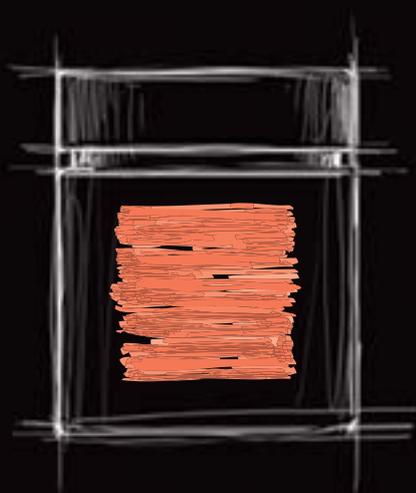
È lo slogan che abbiamo scelto per rappresentare la nuova linea di prodotti sott'olio e creme. È la filosofia della nostra azienda. È la sintesi che unisce il rispetto per la tradizione di famiglia con il rinnovamento costante e generazionale che

stiamo vivendo. È la formula vincente di chi, come noi, "gioca" con i frutti della terra per dare vita a prodotti d'eccellenza, così come l'artista impasta i colori sulla tavolozza per realizzare la sua opera.

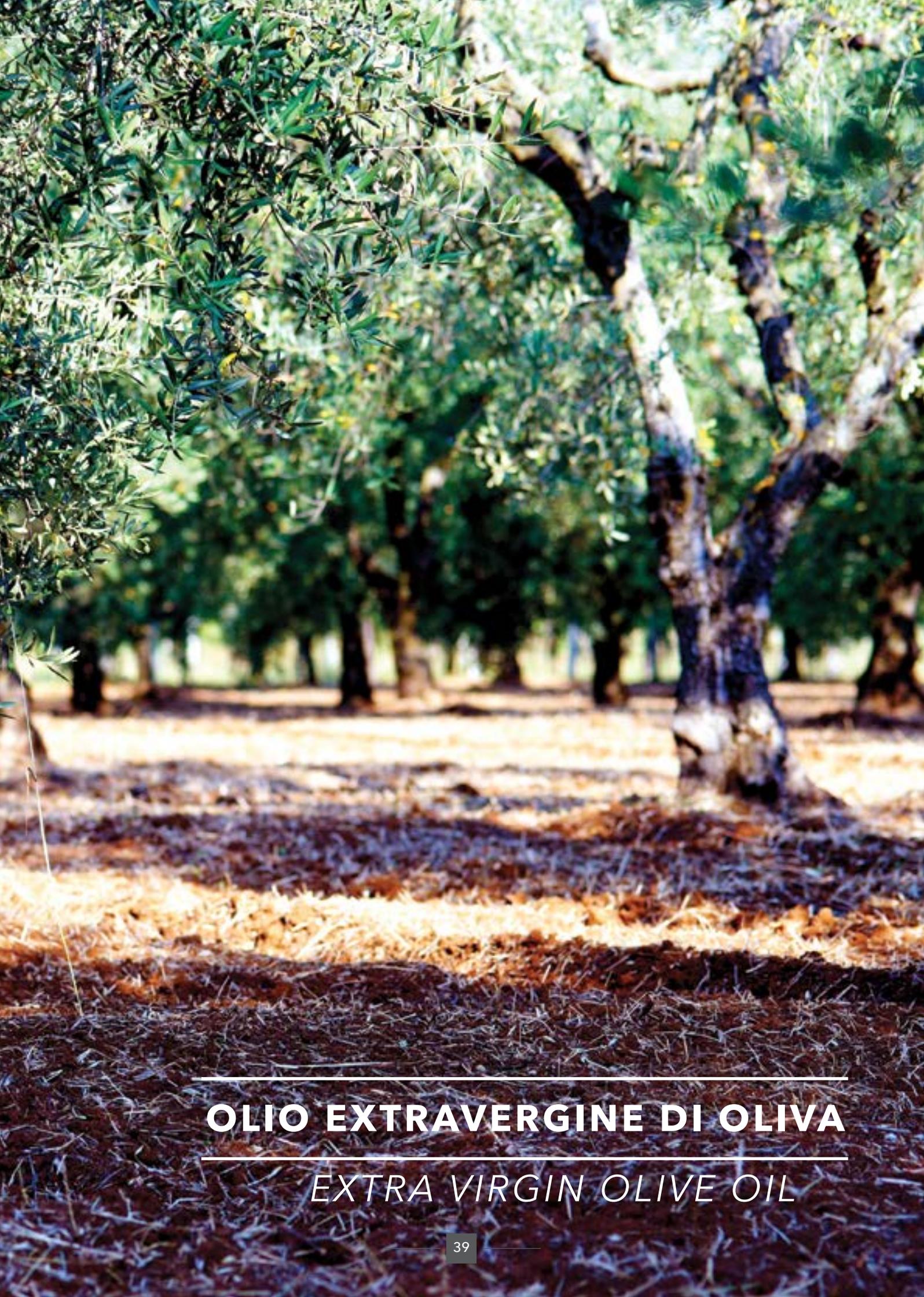
ALL NATURE'S COLOURS ONE UNIQUE TASTE

This is the slogan we have chosen to represent the new line of pickled vegetables and sauces. It is our farm's philosophy. According to us such a choice respects both family's tradition and the constant renovation that we are living.

This is the right combination to give birth to excellent products, like a painter who melts the colours to realize his own art.







OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



Cori vanta una tradizione olivicola secolare, apprezzata già dai Romani e, nel Rinascimento, dai nobili della capitale. Oggi la famiglia Agnoni prosegue questa antichissima tradizione, che i contadini coresi si sono tramandati di generazione in generazione. Sui terreni di famiglia crescono le tre varietà di olivi tipiche del luogo: Frantoio, Leccino e l'apprezzatissima Itrana. Dal matrimonio tra queste tre varietà nascono tre oli differenti, gli stessi che usiamo anche per la lavorazione dei prodotti sott'olio.

Cori has a deep rooted and age-old olive tradition appreciated both by the Romans and the nobles living in Rome during the Renaissance. Today Agnoni family goes on with this ancient tradition handed down from generation to generation by farmers in Cori. The family estate produces three olives varieties typical of the territory: Frantoio, Leccino and the esteemed Itrana. Their harmonious merging gives birth to two different oils which are the same used to prepare our in oil products. Our simple actions make the taste better. Simple recipes for a world to spread.



Il nostro olio EVO di punta è ricavato esclusivamente dalla prestigiosa oliva Itrana, che viene raccolta ben prima della maturazione e molita entro la giornata. Per questo la resa è bassa, ma regala un prodotto di altissima qualità, dal profumo fruttato con sentori di pomodoro verde, foglia e mandorla, e un gusto fluido, in cui amaro e piccante si sposano in un equilibrio perfetto.

Our flagship oil EVO is obtained solely from prestigious Itrana olives, which are picked before ripening and milled within the day. Even if the yield is low, it gives a very high quality oil, fruity aroma with hints of green tomato, leaves and almond, and a fluid style, in which bitter and spicy blend in a perfect balance.



250 ml

Formato Size	Scadenza Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
250 ml	18 mesi 18 months	6	OEVITRANA250	8027749250017



Quest'olio dal gusto fruttato e deciso si ricava dalle olive raccolte tra novembre e dicembre, quando il frutto, ancora verde, regala profumi erbacei, in cui amaro e piccante si uniscono in perfetta armonia. Per questo, è ideale per l'uso a crudo su bruschette, legumi, verdure, pesci e carni alla griglia. Il nome? Un tributo a colui che ha reso possibile tutto questo: nonno Neno, fondatore dell'azienda, nato nel 1919.

This oil with a fruity and strong taste is obtained from olives harvested in November and December, when the fruit is still green, offers herbaceous aromas, where bitter and spicy come together in perfect harmony. For this, it is ideal to be used fresh on bruschetta, legumes, vegetables, fish and grilled meats. The name? A tribute to the man who made it all possible: grandfather Neno, the company founder who was born in 1919.



500 ml

Formato Size	Scadenza Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
500 ml	18 mesi 18 months	6	OEVO500	8027749500037



Il '923, come l'anno di nascita dell'infaticabile nonna Nena, vanta la certificazione dell'agricoltura biologica, che la famiglia Agnoni pratica da circa trent'anni. Più delicato e dolce del '919, il '923 proviene dalle olive totalmente mature, raccolte tra gennaio e febbraio. Il risultato è un olio in cui i toni erbacei e fruttati lasciano spazio a un retrogusto più amabile. Perfetto per condire qualunque pietanza, è consigliato per la preparazione di sughi e salse, come nella migliore tradizione culinaria italiana.

The '923, our grandmother Nena's year of birth, boasts the certification of organic farming, practiced by the Agnoni family for nearly thirty years. More delicate and sweeter than '919, the '923 comes from completely ripe olives, picked between January and February. The result is an oil in which the herbaceous and fruity flavour give way to a more agreeable aftertaste. Perfect for seasoning any dish, it is recommended for the preparation of sauces, as in the best Italian culinary tradition.



Formato Size	Scadenza Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
250 ml	18 mesi 18 months	6	OEV250BIO	8027749250024
500 ml	18 mesi 18 months	6	OEV500B	8027749500020



L'OLIVA ITRANA

THE ITRANA OLIVE

Tra i gioielli del nostro territorio, che vanta una tradizione olivicola secolare, brilla una stella: l'oliva Itrana. Detta anche oliva di Gaeta, oliva grossa, Itrana o Esperia, è una varietà tipica del Lazio, coltivata in particolare a Cori e in alcuni comuni della provincia di Latina rigidamente individuati da un disciplinare.

La sua principale caratteristica è senza dubbio la versatilità: benché maturi molto tardi, in genere tra marzo e aprile, può essere colta anche intorno a metà novembre. Quando è ancora verde, l'Itrana fornisce un olio pregiato, delicato e moderatamente acido, ma è adatta anche al consumo a tavola in salamoia (Itrana bianca). Se lasciata sulla pianta fino a maturazione, invece, assume un colore violaceo e diventa un'ottima oliva nera da tavola, ed è questa l'oliva di Gaeta propriamente detta.

Le peculiarità e le proprietà organolettiche dell'Itrana erano molto apprezzate già nei secoli passati, quando i nobili la pretendevano sulla propria tavola, fino ad essere sempre più richiesta negli ultimi anni.

Among the jewels of our area, which boasts a tradition centuries-old of olive growing, a star that shines among all: the Itrana olive.

Also known as the olive of Gaeta, a large olive, Itrana or Esperia, which is a typical Lazio variety, grown in particular in Cori and in some areas of the province of Latina rigidly identified by a specification.

Its main feature is undoubtedly its versatility: usually between March and April, although it ripens very late, it can also be picked around mid-November. When it is still green, the Itrana provides an excellent oil, delicate and moderately acid, but it is also suitable for being consumed in brine (White Itrana). If left on the plant until maturity, however, it takes on a purplish colour and becomes an excellent black table olive, and this is the real olive of Gaeta.

The peculiarities and the organoleptic properties of the Itrana were very much appreciated already in past centuries, when nobles demanded them on their table, and are returning to the international fame in recent years.

OLIVE IN SALAMOIA

OLIVES IN BRINE (WATER AND SALT)



Gli alberi di olivo, circa 10 000, rappresentano le radici stesse della storia dell'azienda Agnoni, immersa in un territorio che ha fatto dell'olivicoltura una tradizione secolare. Ecco allora la più rappresentativa e prestigiosa delle olive locali, l'Itrana o oliva di Gaeta, immersa in salamoia, per il più classico degli aperitivi. Stessa attenzione meritano le olive verdi giganti selezionate tra gli oliveti italiani e apprezzate per la loro estrema dolcezza.

The olive trees, about 10,000, represent Agnoni history, immersed in a territory that has a centuries-old tradition of olive growing.

So here can be found the most representative and prestigious local olives, Itrana Gaeta olives, immersed in water and salt, for the most classic of the appetizers. Giant green olives deserve the same attention. Selected among Italian olive trees, they are appreciated for their sweet taste.

OLIVE VERDI GIGANTI | GIANT GREEN OLIVES

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	OLVC212	8027749200159
580 ml	500 g	30 mesi 30 months	6	OLVC580	8027749580046
busta envelop	500 g	30 mesi 30 months	16	OLVDG500	8027749500198
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	OLVC1700	8027749170056
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	OLVC3100	8027749290143

OLIVE GAETA | GAETA OLIVES

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	OLGC1700	8027749170079
busta envelop	500 g	30 mesi 30 months	16	OLGAETA500	8027749500181



PRODOTTI DELLA TERRA

Oli aromatizzati, miele, confetture di frutta di stagione, pomodori essiccati al sole e funghi porcini essiccati: offriamo molti prodotti della terra accuratamente selezionati, per spuntini golosi e ricette fantasiose.

PRODUCTS OF THE LAND

Flavoured oils, honey, seasonal fruit jams, sun-dried tomatoes and dried porcini mushrooms: we offer many products of the earth carefully selected, as quick snacks and for creative recipes.

OLI AROMATIZZATI FLAVOURED OILS



Per arricchire e insaporire ogni pietanza con una singolare nota di gusto, proponiamo i nostri oli aromatizzati, rigorosamente extravergine, nelle varianti con aglio, peperoncino, limone e basilico.

To enrich and spice up any dish with a twist, there are our flavoured oils, strictly extra virgin, in variants with garlic, chilli, lemon and basil.

OLIO ALL'AGLIO | GARLIC OIL

Formato Size	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
100 ml	30 mesi 30 months	6	CONDAGL	8027749100039

OLIO AL PEPERONCINO | CHILI PEPPER OIL

Formato Size	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
100 ml	30 mesi 30 months	6	CONDPEP	8027749100022

OLIO AL BASILICO | BASIL OIL

Formato Size	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
100 ml	30 mesi 30 months	6	CONDBAS	8027749100053

OLIO AL LIMONE | LEMON OIL

Formato Size	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
100 ml	30 mesi 30 months	6	CONDLIM	8027749100046

PRODOTTI ESSICCATI AL SOLE SUNDRIED PRODUCTS



Un posto d'onore tra i nostri prodotti va ai pomodori e ai funghi porcini, selezionati con cura e lasciati essiccare al sole, nella migliore tradizione mediterranea. Da usare come condimento per primi piatti a base di pasta di semola di grano duro, oppure da consumare come antipasto o contorno.

A place of honour amongst our products goes to tomatoes and porcini mushrooms, carefully selected and left to dry in the sun, pursuant to the Mediterranean tradition. To use as a sauce for pasta made from wheat flour pasta, or to be eaten as an appetizer or side dish.

POMODORI ESSICCATI AL SOLE | SUN DRIED TOMATOES

Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
200 g busta envelop	12 mesi 12 months	12	POMASCB	8027749200012

FUNGHI SECCHI | DRIED MUSHROOMS

Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
60 g busta envelop	12 mesi 12 months	12	FPS60BS	8027749060012

MIELE HONEY



Il nostro miele è prodotto esclusivamente da apicoltori locali, che già da tempo hanno installato alcuni alveari all'interno dell'azienda.

Our honey is produced exclusively from local beekeepers, who have held some hives inside the farm since a long time.

MIELE DI EUCALIPTO | EUCALYPTUS HONEY

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
370 ml	500 g	24 mesi 24months	6	MEUC	8027749500068

MIELE MILLEFIORI | WILDFLOWER HONEY

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
370 ml	500 g	24 mesi 24months	6	MMIL	8027749500112

MIELE DI CASTAGNO | CHESTNUT HONEY

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
370 ml	500 g	24 mesi 24 months	6	MCAS	8027749500099

MIELE DI ACACIA | ACACIA'S HONEY

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
370 ml	500 g	24 mesi 24 months	6	MACA	8027749500044

MIELE DI ARANCIO | ORANGE HONEY

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
370 ml	500 g	24 mesi 24 months	6	MARA	8027749500075

MIELE DI GIRASOLE | SUNFLOWER HONEY

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
370 ml	500 g	24 mesi 24 months	6	MGIR	8027749500105

CONFETTURE DI FRUTTA

JAMS



Il modo più goloso per gustare la frutta fresca di stagione... tutto l'anno. Le confetture Agnoni nascono da frutta fresca di stagione, selezionata accuratamente con la sola aggiunta di zucchero di canna, senza conservanti né addensanti.

The most delicious way to enjoy fresh seasonal fruit ... all year long. Agnoni jams are made only with seasonal fresh fruit, carefully selected with the addition of brown sugar, no preservatives or thickeners.

CONFETTURA DI ALBICOCCHIE | APRICOT JAM

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	CALB	8027749350014

MARMELLATA DI ARANCE | ORANGE JAM

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	MARANCE	8027749350069

CONFETTURA DI CILIEGIE | CHERRY JAM

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	CCIL	8027749350076

CONFETTURA DI FICHI | FIG JAM

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	CFIC	8027749350052

CONFETTURA DI FRAGOLE | *STRAWBERRY JAM*

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	CFRA	8027749350021

CONFETTURA DI PRUGNE | *PLUM JAM*

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	CPRU	8027749350106

CONFETTURA DI PESCHE | *PEACH JAM*

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	CPES	8027749350090

MARMELLATA DI LIMONI | *LEMON JAM*

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	MLIMONI	8027749350038

CONFETTURA DI MELE COTOGNE | *QUINCE MARMALADE*

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	CMEC	8027749350137

CONFETTURA DI MORE | *BLACKBERRY JAM*

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	CMOR	8027749350083

CONFETTURA DI MIRTILLI | *BLUEBERRY JAM*

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	CMIR	8027749350144

CONFETTURA DI FRUTTI DI BOSCO | *JAM OF BERRIES*

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	CFRB	8027749350045

CONFETTURA DI CASTAGNE | *CHESTNUT JAM*

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	CCAS	8027749350175

CONFETTURA DI LAMPONI | *RASPBERRY JAM*

Formato Size	Peso netto Net Weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean Code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	CLAM	8027749350151



AGNO'NI[®]
Azienda Agricola Frantoio

STEFANO MANFREDINI | crediti fotografici

EDOARDO BERNARDI | grafica e impaginazione

Interamente stampato
su carta 100% riciclata



Agnoni srl
Contrada Copellaro,1
04010 Cori (LT) Italy
www.agnoni.it | info@agnoni.it