



Vegan Ok, 100% italiano.

FATTORIA DEL NONNO ARIOLI



Ricerca, passione, natura.

1945

La qualità del nostro olio ha radici profonde.

L'olio ha un fascino che nasce dal rapporto diretto del prodotto con la terra, con l'olivo abbarbicato ad essa, fecondo per secoli e con migliaia di frutti che guarniscono la sua chioma, offerti al sole con esuberanza, quasi con gioia.

Fin dalle origini, dal piccolo frantoio alla moderna e attuale struttura industriale, abbiamo sempre perseguito come scopo

principale la bontà del prodotto, in particolare l'alto livello delle sue caratteristiche intrinseche e la costanza della qualità del suo gusto e non soltanto per motivi commerciali, la nostra è una passione.

Oggi, come nel 1945, Arioli è apprezzato dai consumatori che cercano un olio genuino: puro e saporito ma delicato al tempo stesso.

Gusto per l'etica.



Olio extra vergine d'oliva 100% italiano - Vegan Ok

Dall'amore per la natura e il rispetto per la nostra terra, nasce un Extra Vergine 100% italiano, firmato ARIOLI e certificato VEGAN OK, sincero e ricco di sano nutrimento, per ogni utilizzo in cucina. Un naturale, genuino e facile aiuto in cucina per la preparazione di nuove e golose pietanze. Viene confezionato nella bottiglia di vetro scura per conservare al meglio le sue caratteristiche organolettiche.



VEGAN OK, dentro e fuori.

Un controllo scrupoloso, l'attenzione ai processi produttivi ed all'organizzazione aziendale ci premiano con un grande risultato: un'olio extra vergine di oliva di altissima qualità.

I prodotti Fattoria del Nonno Arioli sono certificati VEGAN OK, il più diffuso standard etico al mondo con oltre 1000 realtà certificate, perchè la nostra materia prima è coltivata, trasformata e conservata rispettando quanto richiesto dal disciplinare.



Olio d'oliva extra vergine 100% italiano VEGAN OK - 750 ml bottiglia vetro

COD.	CONFEZIONE	COLLO	PALLET	COLLI	COLLI STRATO	STRATI	EAN ARTICOLO	EAN COLLO
320	Termopacco (0,75 lt X 12)	28,5 X 21 X 28,5 cm	80 X 120 X 135 cm	56	14	4	8 004825 00806 9	8 004825 00573 0
			100 X 120 X 160 cm	95	19	5		



Estratto a freddo.



Olio di semi di girasole alto oleico 100% italiano - Vegan ok

Estratto a freddo con soli mezzi meccanici, senza l'uso di solventi chimici e non filtrato. Naturalmente ricco di acidi grassi polinsaturi (linoleico) e Vitamina E, risulta leggero e delicato, perfetto come condimento a crudo per verdure ed insalate, zuppe e salse, oltre che per tutti i tipi di frittura.

A cuor leggero.

L'acido linoleico è noto per i suoi effetti benefici a carico del sistema cardiovascolare: in particolare ha effetti antiossidanti e sembrerebbe essere in grado di mantenere nella norma di livelli di colesterolo nel sangue (in particolare i livelli di colesterolo cosiddetto "cattivo") e di ridurre i valori della pressione arteriosa.

E con gusto.

Gli oli ricchi di acido linoleico sono più resistenti alle alte temperature e, in fase di cottura, risultano più stabili: sviluppano una quantità di composti nocivi per la salute umana molto inferiore a quella sviluppata da oli più instabili; per questo motivo, oltre all'olio di oliva, gli oli ricchi di acido linoleico sono i più indicati da utilizzare per frittiture sane e croccanti.



Olio di semi di girasole alto oleico 100% italiano VEGAN OK - 750 ml

COD.	CONFEZIONE	COLLO	PALLET	COLLI	COLLI STRATO	STRATI	EAN ARTICOLO	EAN COLLO
11305	Termopacco (0,75 lt X 12)	28,5 X 21 X 28,5 cm	80 X 120 X 135 cm	56	14	4	8 004825 00843 4	8 004825 00591 4
			100 X 120 X 160 cm	95	19	5		





TRASIMENO S.p.A. Azienda Agricola e Frantoio

Via Ardeatina km 28,800 - Loc. Campoleone, 04011 Aprilia (LT) ITALIA - www.oliotrasimeno.com



Olio Arioli



olioarioli