



OLIO

Ricchezza italiana

OLIVE OIL

Italian excellence



Un sapore unico al mondo
A unique flavour worldwide



www.morettini.com

MORETTINI È ... | (P. 2)
MORETTINI IS ...

OLIO EVO | (P. 4)
EVO OIL

MARCHI E CERTIFICAZIONI (P. 6)
BRANDS AND CERTIFICATIONS

GOCCE D'ECCELLENZA (P. 7)
DROPS OF EXCELLENCE

TRADIZIONE ITALIANA (P. 16)
ITALIAN TRADITION

SELEZIONE EUROPEA (P. 22)
EUROPEAN SELECTION

ESPERIENZE DI GUSTO (P. 24)
TASTE EXPERIENCES

ACETI | (P. 26)
VINEGARS

GASTRONOMIA | (P. 28)
CULINARY PRODUCTS

DOLCI | (P. 30)
SWEET SPECIALTIES

LIQUORI | (P. 31)
LIQUEURS

MORETTINI È ... MORETTINI IS ...

L'Oleificio Toscano Morettini è tra le principali eccellenze olearie toscane e italiane con oltre settantacinque anni di attività nella filiera dell'olio extra vergine.

Oleificio Toscano Morettini is one of the leading Tuscan and Italian olive oil excellences, with over seventy-five years of experience in the extra virgin olive oil supply chain.



PRODUZIONE

Tutto nasce nei nostri oliveti in Toscana e si sviluppa nei frantoi 4.0 di Monte San Savino e San Gimignano, dove ogni fase produttiva è gestita con controllo digitale, anche per lavorazioni conto terzi. Lo stoccaggio avviene in cisterne a temperatura controllata con utilizzo di azoto per preservare la qualità. L'imbottigliamento, cuore della nostra filiera, è realizzato con linee automatiche ad alta tecnologia, con possibilità di private label.

PRODUCTION

Everything begins in our olive groves in Tuscany and continues in our 4.0 mills in Monte San Savino and San Gimignano, where every stage of production is digitally controlled, including third-party processing. The storage takes place in temperature-controlled tanks using nitrogen to preserve quality. The bottling - the core of our supply chain - is carried out with high-tech automated lines, also offering private label solutions.

SELEZIONE

Collaboriamo con una rete di olivicoltori e frantoi che condividono i nostri valori. Questo ci permette di offrire un'ampia gamma di oli blend o monovarietali, pensati per rispondere alle esigenze di mercati e consumatori diversi.

SELECTION

We collaborate with a network of olive growers and mills who share our values. This allows us to offer a wide range of blended and single-variety oils, designed to meet the needs of different markets and consumers.



CULTURA

Promuoviamo e valorizziamo la cultura dell'olio extra vergine attraverso la Fondazione Morettini, il Museo dell'Olio SuprEvo e numerosi progetti dedicati al mondo dell'olivo e dell'olio, con l'obiettivo di diffondere conoscenza e consapevolezza.

CULTURE

We promote and enhance the culture of extra virgin olive oil through the Morettini Foundation, the SuprEvo Olive Oil Museum, and numerous projects dedicated to the world of olives and olive oil, with the aim of spreading knowledge and awareness.



OLIO EVO

EVO OILS



GOCCE D'ECCELLENZA DROPS OF EXCELLENCE

Una linea di oli extra vergine di oliva **certificati e di alta gamma** che esprimono qualità, identità, riconoscibilità e pregio. "Gocce d'ecceellenza" racconta territori, tradizioni e competenze attraverso specialità pensate per fare la differenza, sia in cucina che in tavola, per una proposta gastronomica di livello superiore.

A line of **certified, high-end** extra virgin olive oils that express quality, identity, recognizability, and excellence. "Drops of excellence" tells the story of territories, traditions, and expertise through specialties designed to make a difference, both in the kitchen and at the table, for a superior gastronomic experience.

TRADIZIONE ITALIANA ITALIAN TRADITION



Una selezione di oli extra vergine di oliva per un **utilizzo quotidiano**, all'insegna di versatilità, affidabilità e qualità. La linea "Tradizione italiana" propone profili equilibrati, ideali per la cucina autentica di tutti i giorni e per la ristorazione orientata a risultati costanti.

A selection of extra virgin olive oils for **everyday use**, defined by versatility, reliability, and quality. The "Italian Tradition" line offers balanced profiles, ideal for authentic daily cooking and for food service focused on consistent results.



SELEZIONE EUROPEA EUROPEAN SELECTION

Una linea di oli extra vergine di oliva **selezionati nel bacino del Mediterraneo europeo**, pensata per garantire qualità costante, versatilità e convenienza. I profili equilibrati e delicati ne fanno un condimento ideale per un impiego continuativo, per la ristorazione collettiva e per le preparazioni su larga scala, con un ottimo rapporto qualità-prezzo.

A line of extra virgin olive oils **selected from the European Mediterranean basin**, designed to ensure consistent quality, versatility, and value. Their balanced and delicate profiles make them ideal for continuous use, collective catering, and large-scale preparations, offering an excellent quality-to-price ratio.

ESPERIENZE DI GUSTO TASTE EXPERIENCES



Scoperta, emozione e personalità. La linea "Esperienze di gusto" riunisce oli aromatizzati che danno vita a **percorsi sensoriali capaci di accendere la creatività e la sperimentazione**. Profumi variegati, intensità diverse e la ricchezza di abbinamenti possibili trasformano l'extra vergine in un'esperienza da degustare e condividere.

Discovery, emotion, and personality. The "Taste Experiences" line brings together flavored oils that create **sensory journeys capable of inspiring creativity and experimentation**. Varied aromas, different intensities, and a rich range of possible pairings transform extra virgin olive oil into an experience to be savored and shared.



del
Cavaliere

COLTOFRANHO



MARONI



ETRUSCO



CERTIFICAZIONI
CERTIFICATIONS



OLI OLIVE OILS
GOCCE D'ECCELLENZA DROPS OF EXCELLENCE

DOP CHIANTI CLASSICO

Olio extra vergine di oliva DOP Chianti Classico

Olio extra vergine di oliva DOP Chianti Classico, espressione di una delle denominazioni più iconiche della Toscana. Da una produzione limitata, circoscritta nella zona di pregio del Gallo Nero, nasce un olio dal profumo intenso e fruttato, con note erbacee e un peculiare retrogusto di carciofo. Strutturato, armonico e mediamente piccante, questa specialità d'eccellenza interpreta il carattere del Chianti attraverso un profilo organolettico di forte personalità.

Extra virgin olive oil Chianti Classico PDO

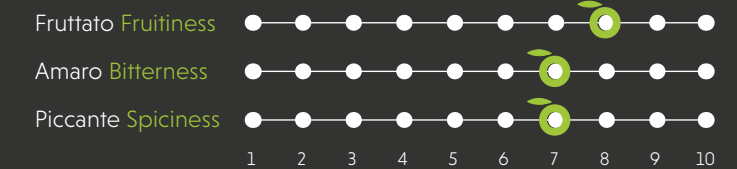
PDO Chianti Classico extra virgin olive oil, expression of one of Tuscany's most iconic denominations. From limited production within the prestigious Black Rooster area comes an oil with an intense fruity aroma, herbaceous notes and a distinctive artichoke aftertaste. Structured, harmonious and moderately spicy, it expresses Chianti's character with a strong personality.



IDEALE PER IDEAL FOR

- Ristoranti di cucina territoriale evoluta
Restaurants offering contemporary regional cuisine
- Enotecche e bistrot con offerta gastronomica di nicchia
Wine bars and bistros with a niche gastronomic selection
- Shop turistici con selezione di prodotti di pregio
Tourist shops with a curated selection of premium products

SCHEDA ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC CARD



FORMATI SIZES



BOTTIGLIA 500 ML
Scatola 12 pz.
1 pallet 80x120 n. 70 scatole
1 pallet 100x120 n. 90 scatole

BOTTLE 500 ML
12-piece box
1 pallet 80x120 with 70 boxes
1 pallet 100x120 with 90 boxes



LECCINO

Olio extra vergine di oliva monocoltivar 100% italiano

Il Leccino è una delle tre più tipiche e diffuse cultivar toscane e regala un olio di nicchia, per intenditori, dal profilo dolce ed elegante, creato con olive dalla maturazione precoce. Al naso esprime un fruttato medio-leggero con note di mandorla fresca e sfumature vegetali, mentre al gusto è piacevolmente delicato. È ideale da abbinare a pesce, carni bianche e verdure.

Monocultivar 100% Italian extra virgin olive oil

Leccino is one of the three most typical and widespread Tuscan cultivars, producing a niche oil for connoisseurs with a sweet and elegant profile, made from early-ripening olives. On the nose, it reveals a medium-light fruitiness with notes of fresh almond and vegetal nuances, while on the palate it is pleasantly delicate. It is ideal paired with fish, white meats and vegetables.

FRANTOIO

Olio extra vergine di oliva monocoltivar 100% italiano

Una delle cultivar simbolo della Toscana, apprezzata per il suo equilibrio e la sua versatilità espressiva. Questo olio si caratterizza per un fruttato medio-intenso con sentori erbacei di oliva verde e carciofo. Amaro e piccante, ben bilanciati e persistenti, lo rendono ideale per esaltare insalate, zuppe, piatti saporiti e preparazioni aromatiche.

Monocultivar 100% Italian extra virgin olive oil

One of Tuscany's iconic cultivars, appreciated for its balance and expressive versatility. This oil is characterized by a medium-intense fruitiness with herbaceous notes of green olive and artichoke. Well-balanced and persistent bitterness and pungency make it ideal for enhancing salads, soups, flavorful dishes and aromatic preparations.

MORAILO

Olio extra vergine di oliva monocoltivar 100% italiano

Espressione autentica di una cultivar dal carattere deciso. Dalla maturazione più tardiva delle olive Moraiolo nasce un olio di forte personalità, con un fruttato intenso e note di oliva verde, erba tagliata e carciofo. L'ingresso al palato è energico, con amaro e piccante persistenti. È il condimento ideale per carni rosse e sapori robusti.

Monocultivar 100% Italian extra virgin olive oil

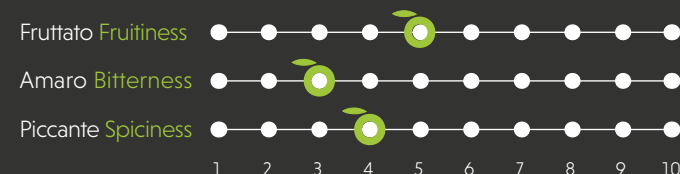
An authentic expression of a cultivar with a bold character. From the later ripening of Moraiolo olives comes an oil with strong personality, featuring an intense fruitiness and notes of green olive, freshly cut grass and artichoke. On the palate, it is vibrant, with persistent bitterness and pungency. It is the ideal seasoning for red meats and robust flavors.



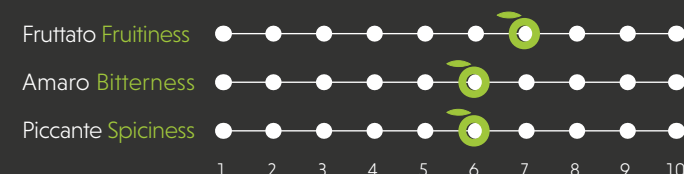
MONOCULTIVAR

SCHEDA ORGANOLETTICA **ORGANOLEPTIC CARD**

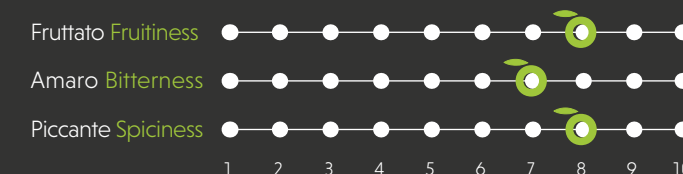
MONOCULTIVAR LECCINO



MONOCULTIVAR FRANTOIO



MONOCULTIVAR MORAILO



**IDEALE PER
IDEAL FOR**

- Ristoranti che offrono la carta degli oli
Restaurants offering an olive oil menu
- Enotecche, gastronomie e boutique del gusto
Wine shops, delicatessens and gourmet boutiques
- Strutture turistiche ed enogastronomiche di qualità
High-quality tourism and food & wine establishments

FORMATI SIZES



BOTTIGLIA 250 ML
Scatola 12 pz.
1 pallet 80x120 n. 126 scatole

BOTTLE 250 ML
12-piece box
1 pallet 80x120 with 126 boxes

Olio extra vergine di oliva 100% italiano

100% Italian extra virgin olive oil

100% Italian extra virgin olive oil of the highest quality, with a high polyphenol content. Cold extracted, it is obtained from green olives that are harvested and immediately milled in our 4.0 mill, then stored under nitrogen to preserve every nuance of flavor. Internationally award-winning, it stands out for its refined packaging. With an intense fruitiness and notes of freshly cut grass, it delivers a bold balance between bitterness and pungency on the palate, making it ideal for finishing high-end dishes.

- Ristoranti stellati e fine dining
Michelin-starred and fine dining restaurants
- Boutique di prodotti alimentari premium
Boutique of premium food products
- Cucine che lavorano con ingredienti selezionati e top di gamma
Kitchens working with selected, top-quality ingredients

Fruttato **Fruitiness**

Amaro **Bitterness**

Piccante **Spiciness**

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

BOTTIGLIA 250 ML
Scatola 12 pz.
1 pallet 80x120 n. 114 scatole
1 pallet 100x120 n. 144 scatole



BOTTIGLIA 500 ML
Scatola 12 pz.
1 pallet 80x120 n. 78 scatole
1 pallet 100x120 n. 90 scatole

BOTTLE 250 ML
12-piece box
1 pallet 80x120 with 114 boxes
1 pallet 100x120 with 144 boxes



Olive colte e
immediatamente
frante
Picked and
immediately
pressed olives



Estratto a freddo
Cold pressed



Conservato sotto
azoto (N)
in cisterne
di acciaio inox
Stored in
stainless steel
tanks below
nitrogen (N)



Alto contenuto di
biofenoli
High content of
biophenols

11



BIOLIVA

Olio extra vergine di oliva Biologico 100% italiano

Olio extra vergine di oliva biologico 100% italiano, pensato per chi sceglie qualità, sostenibilità, etica e tracciabilità. Ottenuto da olive coltivate e lavorate secondo i principi dell'agricoltura biologica, nel rispetto della terra, della biodiversità e dei cicli naturali, esprime un profilo delicato e genuino. Certificato e di alta qualità, porta in cucina i sapori autentici della tradizione e un'idea di consumo consapevole.

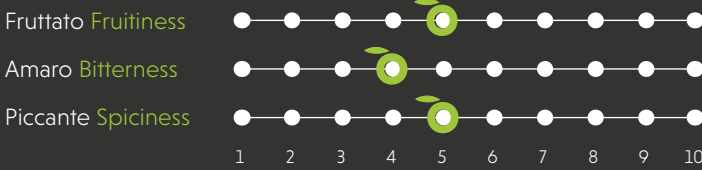
Organic 100% Italian extra virgin olive oil

100% Italian organic extra virgin olive oil, designed for those who choose quality, sustainability, ethics and traceability. Obtained from olives grown and processed according to the principles of organic farming—respecting the land, biodiversity and natural cycles—it expresses a delicate and genuine profile. Certified and of high quality, it brings the authentic flavors of tradition into the kitchen, along with a conscious approach to consumption.

IDEALE PER IDEAL FOR

- Ristoranti bio e vegetariani
Organic and vegetarian restaurants
- Locali attenti alla filiera sostenibile
Venues focused on a sustainable supply chain
- Bistrot e gastronomie specializzate
Specialty bistros and delicatessens

SCHEMA ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC CARD



FORMATI SIZES

BOTTIGLIA 250 ML
Scatola 12 pz.
1 pallet 80x120 n. 80 scatole
1 pallet 100x120 n. 100 scatole

BOTTLE 250 ML
12-piece box
1 pallet 80x120 with 80 boxes
1 pallet 100x120 with 100 boxes

BOTTIGLIA 500 ML
Scatola 12 pz.
1 pallet 80x120 n. 105 scatole
1 pallet 100x120 n. 130 scatole

BOTTLE 500 ML
12-piece box
1 pallet 80x120 with 105 boxes
1 pallet 100x120 with 130 boxes

BOTTIGLIA 750 ML
Scatola 12 pz.
1 pallet 80x120 n. 70 scatole
1 pallet 100x120 n. 90 scatole

BOTTLE 750 ML
12-piece box
1 pallet 80x120 with 70 boxes
1 pallet 100x120 with 90 boxes

BOTTIGLIA 1 L
Scatola 12 pz.
1 pallet 80x120 n. 54 scatole
1 pallet 100x120 n. 66 scatole

BOTTLE 1 L
12-piece box
1 pallet 80x120 with 54 boxes
1 pallet 100x120 with 66 boxes

LATTINA 5 L
Scatola 4 pz.
1 pallet 80x120 n. 55 scatole
1 pallet 100x120 n. 60 scatole

TIN 5 L
4-piece box
1 pallet 80x120 with 55 boxes
1 pallet 100x120 with 60 boxes





TORRE VERDE 72

Olio extra vergine di oliva 100% italiano

Olio extra vergine di oliva di alta qualità 100% italiano in omaggio alla storia di San Gimignano, la città delle settantadue torri. Nasce da un'accurata selezione di olio confezionato nel Frantoio di San Gimignano, luogo di riconosciuta tradizione olearia. Presenta un fruttato medio con sfumature vegetali e un equilibrato bilanciamento di amaro e piccante, che lo rende versatile e armonioso, ideale per un utilizzo quotidiano di qualità.

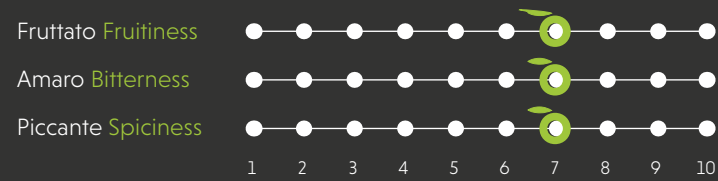
100% Italian extra virgin olive oil

High-quality 100% Italian extra virgin olive oil, a tribute to the history of San Gimignano, the city of the seventy-two towers. It is born from a careful selection of oils bottled in the San Gimignano mill, a place with a well-established olive oil tradition. It features a medium fruitiness with vegetal nuances and a balanced interplay of bitterness and pungency, making it versatile and harmonious, ideal for high-quality everyday use.

**IDEALE PER
IDEAL FOR**

- Ristoranti contemporanei
Contemporary restaurants
- Trattorie di fascia medio-alta
Mid to high-end trattorias
- Hotellerie, enoteche e punti vendita legati all'accoglienza turistica
Hotels, wine shops and retail outlets linked to the hospitality sector

SCHEDA ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC CARD



FORMATI SIZES



BOTTIGLIA 250 ML

Scatola 12 pz.
1 pallet 80x120 n. 114 scatole



BOTTIGLIA 500 ML

Scatola 12 pz.
1 pallet 80x120 n. 70 scatole
1 pallet 100x120 n. 90 scatole



BOTTIGLIA 750 ML

Scatola 12 pz.
1 pallet 80x120 n. 54 scatole
1 pallet 100x120 n. 66 scatole



LATTINA 3 L

Scatola 4 pz.
1 pallet 80x120 n. 77 scatole
1 pallet 100x120 n. 108 scatole

**LATTINA 5 L**

Scatola 4 pz.
1 pallet 80x120 n. 55 scatole
1 pallet 100x120 n. 60 scatole

BOTTLE 250 ML

12-piece box
1 pallet 80x120 with 114 boxes

BOTTLE 500 ML

- 12-piece box
- 1 pallet 80x120 with 70 boxes
- 1 pallet 100x120 with 90 boxes

BOTTLE 750 ML

12-piece box
1 pallet 80x120 with 54 boxes
1 pallet 100x120 with 66 boxes

TIN 3 L

- 4-piece box
- 1 pallet 80x120 with 77 boxes
- 1 pallet 100x120 with 108 boxes

TIN 5 L

- 4-piece box
- 1 pallet 80x120 with 55 boxes
- 1 pallet 100x120 with 60 boxes



SAN SAVINO

Olivo extra vergine di oliva 100% italiano

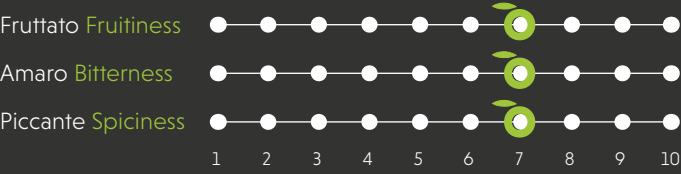
Un marchio storico che da oltre 40 anni si impone con il suo olio extra vergine di alta qualità 100% italiano, espressione della tradizione e dei sapori autentici del territorio. È ottenuto dalla lavorazione a freddo di olive selezionate al giusto grado di maturazione, per preservarne integrità e caratteristiche organolettiche. Di intensità medio-alta, presenta un fruttato ricco e un buon bilanciamento di amaro e piccante, che lo rende versatile negli utilizzi e capace di soddisfare chi predilige oli di carattere, equilibrati e persistenti.

100% Italian extra virgin olive oil

A historic brand that has been distinguished for over 40 years by its high-quality 100% Italian extra virgin olive oil, an expression of tradition and the authentic flavors of its territory. It is obtained through the cold processing of carefully selected olives harvested at the optimal stage of ripeness, preserving their integrity and organoleptic characteristics. With a medium-high intensity, it offers a rich fruitiness and a well-balanced interplay of bitterness and pungency, making it versatile in use and ideal for those who prefer oils with character, balance and persistence.

- IDEALE PER**
IDEAL FOR
- Trattorie storiche
Traditional trattorias
 - Ristoranti di cucina toscana
Tuscan cuisine restaurants
 - Locali ispirati all'identità territoriale
Venues inspired by local identity

SCHEDA ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC CARD



FORMATI SIZES

	BOTTIGLIA 250 ML Scatola 12 pz. 1 pallet 80x120 n. 140 scatole 1 pallet 100x120 n. 185 scatole	BOTTLE 250 ML 12-piece box 1 pallet 80x120 with 140 boxes 1 pallet 100x120 with 185 boxes
	BOTTIGLIA 500 ML Scatola 12 pz. 1 pallet 80x120 n. 90 scatole 1 pallet 100x120 n. 110 scatole	BOTTLE 500 ML 12-piece box 1 pallet 80x120 with 90 boxes 1 pallet 100x120 with 110 boxes
	BOTTIGLIA 750 ML Scatola 12 pz. 1 pallet 80x120 n. 70 scatole 1 pallet 100x120 n. 90 scatole	BOTTLE 750 ML 12-piece box 1 pallet 80x120 with 70 boxes 1 pallet 100x120 with 90 boxes
	BOTTIGLIA 1 L Scatola 12 pz. 1 pallet 80x120 n. 60 scatole 1 pallet 100x120 n. 64 scatole	BOTTLE 1 L 12-piece box 1 pallet 80x120 with 60 boxes 1 pallet 100x120 with 64 boxes
	LATTINA 3 L Scatola 4 pz. 1 pallet 80x120 n. 70 scatole 1 pallet 100x120 n. 108 scatole	TIN 3 L 4-piece box 1 pallet 80x120 with 70 boxes 1 pallet 100x120 with 108 boxes
	LATTINA 5 L Scatola 4 pz. 1 pallet 80x120 n. 55 scatole 1 pallet 100x120 n. 60 scatole	TIN 5 L 4-piece box 1 pallet 80x120 with 55 boxes 1 pallet 100x120 with 60 boxes



IL CAMPO

Olivo extra vergine di oliva 100% italiano

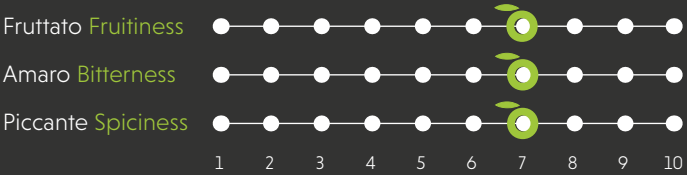
Un tributo a Piazza del Campo e alla sua vivacità, un olio extra vergine di oliva 100% italiano che richiama le radici della cultura agricola e il legame con la terra. Le olive, raccolte e frante a freddo, danno vita a un olio strutturato, dal carattere deciso. Il profilo organolettico esprime equilibrio, autenticità e gradevole pungenza con note di amaro, rendendolo ideale per chi ricerca un olio dal gusto pieno, capace di valorizzare la cucina tradizionale e i sapori genuini.

100% Italian extra virgin olive oil

A tribute to Piazza del Campo and its vibrant spirit, this 100% Italian extra virgin olive oil recalls the roots of agricultural culture and the deep connection to the land. The olives, harvested and cold-pressed, give rise to a structured oil with a bold character. Its organoleptic profile expresses balance, authenticity and a pleasant pungency with notes of bitterness, making it ideal for those seeking a full-flavored oil capable of enhancing traditional cuisine and genuine flavors.

- IDEALE PER**
IDEAL FOR
- Negozi di prodotti tipici
Shops selling traditional local products
 - Trattorie tipiche
Traditional trattorias
 - Ristoranti di cucina regionale
Regional cuisine restaurants

SCHEDA ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC CARD



FORMATI SIZES

	BOTTIGLIA 500 ML Scatola 12 pz. 1 pallet 80x120 n. 105 scatole 1 pallet 100x120 n. 130 scatole	BOTTLE 500 ML 12-piece box 1 pallet 80x120 with 105 boxes 1 pallet 100x120 with 130 boxes
	BOTTIGLIA 1 L Scatola 12 pz. 1 pallet 80x120 n. 60 scatole 1 pallet 100x120 n. 64 scatole	BOTTLE 1 L 12-piece box 1 pallet 80x120 with 60 boxes 1 pallet 100x120 with 64 boxes

MORETTINI

Olio extra vergine di oliva 100% italiano

Olio extra vergine 100% italiano, estratto a freddo. Tra le etichette storiche dell'azienda, nasce da un'attenta selezione degli oli dell'Italia centrale. Presenta un profilo medio-leggero, con note fruttate e dolci. Armonioso e versatile, accompagna la cucina quotidiana con equilibrio e affidabilità, offrendo una qualità accessibile senza rinunciare al gusto, a casa come nella ristorazione professionale.

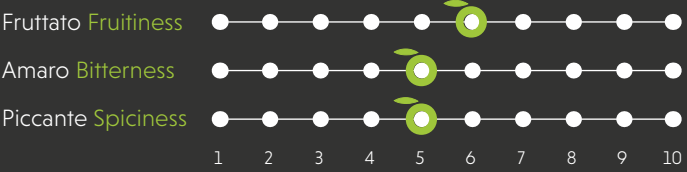
100% Italian extra virgin olive oil

100% Italian extra virgin olive oil, cold pressed. One of the company's historic labels, it is born from a careful selection of oils from Central Italy. It features a medium-light profile, with fruity and slightly sweet notes. Harmonious and versatile, it complements everyday cooking with balance and reliability, offering accessible quality without compromising on taste, both at home and in professional kitchens.

IDEALE PER IDEAL FOR

- Ristoranti di fascia medio-alta
Mid to high-end restaurants
- Trattorie tradizionali
Traditional trattorias
- Cucine professionali che valorizzano
ingredienti italiani
Professional kitchens that highlight Italian
ingredients

SCHEDA ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC CARD



FORMATI SIZES

BOTTIGLIA 250 ML
Scatola 12 pz.
1 pallet 80x120 n. 140 scatole
1 pallet 100x120 n. 185 scatole

BOTTLE 250 ML
12-piece box
1 pallet 80x120 with 140 boxes
1 pallet 100x120 with 185 boxes

BOTTIGLIA 500 ML
Scatola 12 pz.
1 pallet 80x120 n. 105 scatole
1 pallet 100x120 n. 110 scatole

BOTTLE 500 ML
12-piece box
1 pallet 80x120 with 105 boxes
1 pallet 100x120 with 110 boxes

BOTTIGLIA MARASCA 1 L
Scatola 12 pz.
1 pallet 80x120 n. 60 scatole
1 pallet 100x120 n. 64 scatole

MARASCA BOTTLE 1 L
12-piece box
1 pallet 80x120 with 60 boxes
1 pallet 100x120 with 64 boxes

BOTTIGLIA TONDA 1 L
Scatola 4 pz.
1 pallet 80x120 n. 54 scatole
1 pallet 100x120 n. 66 scatole

ROUND BOTTLE 1 L
4-piece box
1 pallet 80x120 with 54 boxes
1 pallet 100x120 with 66 boxes

LATTINA 5 L
Scatola 4 pz.
1 pallet 80x120 n. 55 scatole
1 pallet 100x120 n. 60 scatole

TIN 5 L
4-piece box
1 pallet 80x120 with 55 boxes
1 pallet 100x120 with 60 boxes



MARONI

Olio extra vergine di oliva 100% italiano

Olio extra vergine 100% italiano, dal fruttato medio-leggero e dalla naturale dolcezza. È ottenuto da una sapiente miscela dei migliori oli dell'Italia centrale, terra vocata all'olivicoltura per clima e tradizione. Questa selezione offre equilibrio, armonia e costanza qualitativa. Delicato ma ricco di gusto, è il condimento ideale per ogni preparazione quotidiana, esaltando i sapori senza sovrastarli.

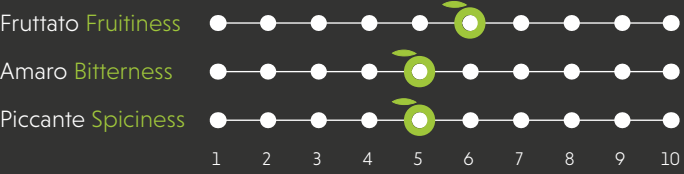
100% Italian extra virgin olive oil

100% Italian extra virgin olive oil, with a medium-light fruitiness and natural sweetness. It is obtained from a skillful blend of the finest oils from Central Italy, a land naturally suited to olive growing thanks to its climate and tradition. This selection offers balance, harmony and consistent quality. Delicate yet full of flavor, it is the ideal seasoning for everyday preparations, enhancing flavors without overpowering them.

IDEALE PER IDEAL FOR

- Trattorie moderne
Modern trattorias
- Pizzerie gourmet
Gourmet pizzerias
- Ristorazione informale di qualità
Quality casual dining

SCHEDA ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC CARD



FORMATI SIZES

BOTTIGLIA 500 ML
Scatola 12 pz.
1 pallet 80x120 n. 105 scatole
1 pallet 100x120 n. 130 scatole

BOTTLE 500 ML
12-piece box
1 pallet 80x120 with 105 boxes
1 pallet 100x120 with 130 boxes

BOTTIGLIA 1 L
Scatola 12 pz.
1 pallet 80x120 n. 54 scatole
1 pallet 100x120 n. 66 scatole

BOTTLE 1 L
12-piece box
1 pallet 80x120 with 54 boxes
1 pallet 100x120 with 66 boxes

LATTINA 5 L
Scatola 4 pz.
1 pallet 80x120 n. 55 scatole
1 pallet 100x120 n. 60 scatole

TIN 5 L
4-piece box
1 pallet 80x120 with 55 boxes
1 pallet 100x120 with 60 boxes



ETRUSCO

Olio extra vergine di oliva

Olio extra vergine d'oliva per la tavola e la cucina di tutti i giorni. Ottenuto da un accurato blend dei migliori oli del bacino del Mediterraneo europeo si distingue per il suo profilo leggero, piacevolmente fruttato ed equilibrato. Delicato e armonioso, si adatta a molteplici utilizzi in cucina a crudo o in cottura, offrendo una qualità affidabile a un prezzo competitivo.

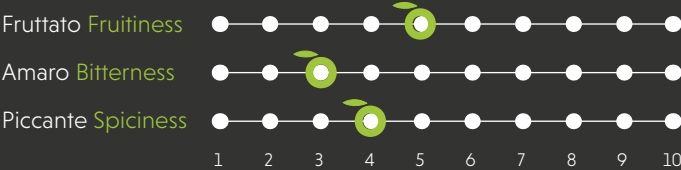
Extra virgin olive oil

Extra virgin olive oil for everyday table use and cooking. Obtained from a carefully crafted blend of the finest oils from the European Mediterranean basin, it stands out for its light, pleasantly fruity and well-balanced profile. Delicate and harmonious, it adapts to a wide range of uses both raw and in cooking, offering reliable quality at a competitive price.

IDEALE PER IDEAL FOR

- Industrie alimentari di qualità
Quality food industry
- Pizzerie
Pizzerias
- Ristoranti a grande volume
High-volume restaurants

SCHEDA ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC CARD



FORMATI SIZES

BOTTIGLIA 250 ML
Scatola 12 pz.
1 pallet 80x120 n. 80 scatole
1 pallet 100x120 n. 100 scatole

BOTTLE 250 ML
12-piece box
1 pallet 80x120 with 80 boxes
1 pallet 100x120 with 100 boxes

BOTTIGLIA 500 ML
Scatola 12 pz.
1 pallet 80x120 n. 105 scatole
1 pallet 100x120 n. 130 scatole

BOTTLE 500 ML
12-piece box
1 pallet 80x120 with 105 boxes
1 pallet 100x120 with 130 boxes

BOTTIGLIA 1 L
Scatola 12 pz.
1 pallet 80x120 n. 54 scatole
1 pallet 100x120 n. 66 scatole

BOTTLE 1 L
12-piece box
1 pallet 80x120 with 54 boxes
1 pallet 100x120 with 66 boxes

LATTINA 5 L
Scatola 4 pz.
1 pallet 80x120 n. 55 scatole
1 pallet 100x120 n. 60 scatole

TIN 5 L
4-piece box
1 pallet 80x120 with 55 boxes
1 pallet 100x120 with 60 boxes



COLLINA

Olio extra vergine di oliva

Olio extra vergine di oliva ottenuto da una selezione di oli del Mediterraneo europeo, senza marcata provenienza geografica. Dal profilo dolce e delicato, è pensato per l'uso quotidiano e professionale ad alti volumi. Versatile ed equilibrato, garantisce uniformità organolettica e affidabilità nelle preparazioni, rappresentando una soluzione pratica e conveniente per la ristorazione collettiva, le mense e le cucine industriali.

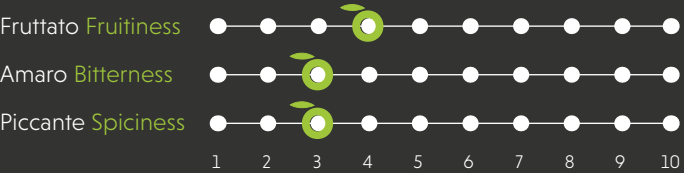
Extra virgin olive oil

Extra virgin olive oil obtained from a selection of oils from the European Mediterranean, without a marked geographical origin. With a mild and delicate profile, it is designed for everyday and high-volume professional use. Versatile and well-balanced, it ensures consistent organoleptic quality and reliability in preparations, making it a practical and cost-effective solution for collective catering, canteens and industrial kitchens.

IDEALE PER IDEAL FOR

- Industrie alimentari
Food industry
- Ristorazione collettiva
Collective catering
- Cucine industriali e catering
Industrial kitchens and catering services

SCHEDA ORGANOLETTICA ORGANOLEPTIC CARD



FORMATI SIZES

BOTTIGLIA 1 L
Scatola 12 pz.
1 pallet 80x120 n. 54 scatole
1 pallet 100x120 n. 66 scatole

BOTTLE 1 L
12-piece box
1 pallet 80x120 with 54 boxes
1 pallet 100x120 with 66 boxes

LATTINA 5 L
Scatola 4 pz.
1 pallet 80x120 n. 55 scatole
1 pallet 100x120 n. 60 scatole

TIN 5 L
4-piece box
1 pallet 80x120 with 55 boxes
1 pallet 100x120 with 60 boxes



CONDIMENTI AROMATIZZATI A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Oli extra vergine di oliva aromatizzati ottenuti da infusioni naturali di ingredienti selezionati

Profumi intensi, identità decise: ogni referenza è pensata per trasformare un gesto quotidiano in un'esperienza di gusto. La collezione comprende otto specialità - tartufo bianco, tartufo nero, porcino, peperoncino, rosmarino, basilico, aglio e limone - capaci di caratterizzare e completare ogni ricetta. Poche gocce per dare profondità e personalità a un piatto, riducendo i tempi di lavorazione senza rinunciare alla ricchezza del risultato. Un alleato creativo per una cucina espressiva e contemporanea.

FLAVORED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CONDIMENTS

Flavoured extra virgin olive oils obtained through natural infusions of selected ingredients.

Intense aromas and bold identities: each variety is designed to transform an everyday gesture into a true taste experience. The collection includes eight specialties—white truffle, black truffle, porcini mushroom, chili pepper, rosemary, basil, garlic and lemon—each capable of enhancing and completing any recipe. Just a few drops add depth and personality to a dish, reducing preparation time without compromising the richness of the result. A creative ally for expressive and contemporary cuisine.

IDEALE PER IDEAL FOR

- Ristoranti contemporanei e bistrot
Contemporary restaurants and bistros
- Pizzerie gourmet
Gourmet pizzerias
- Gastronomie, botteghe e concept
store alimentari
Delicatessens, food shops and
concept food stores

FORMATI SIZES



BOTTIGLIA 250 ML
Scatola 12 pz.
1 pallet 80x120 n. 140 scatole
1 pallet 100x120 n. 185 scatole

BOTTLE 250 ML
12-piece box
1 pallet 80x120 with 140 boxes
1 pallet 100x120 with 185 boxes

ACETI VINEGARS



ACETO DI VINO

Rigorous selection of raw materials and careful processes of acetification, in addition to mirati periods of maturation, are some of the irreplaceable passages to obtain the quality of Morettini wine vinegars.

WINE VINEGAR

A strict selection of raw materials and careful acetification processes, in addition to targeted maturation periods, are some of the essential steps to obtain high-quality Morettini wine vinegars.

ACETO BALSAMICO

Straordinario in cucina e graditissimo a tavola, l'aceto balsamico di Modena IGP Morettini è il felice risultato di una lenta acetificazione del mosto con pregiato aceto di vino a cui segue un certificato periodo di maturazione e affinamento.

BALSAMIC VINEGAR

Excellent for cooking and highly appreciated as a seasoning, Morettini Balsamic Vinegar of Modena PGI is the successful result of slow acetification of the must with fine wine vinegar, which is followed by a certified period of maturation and refinement.

FORMATI SIZES

Aceto di Vino Bianco Valdichiana DOC
Valdichiana DOC White Wine Vinegar

Aceto di Vino Chianti DOCG
Chianti DOCG Wine Vinegar

BOTTIGLIA 500 ML
Scatola 12 pz.
1 pallet 80x120 n. 105 scatole
1 pallet 100x120 n. 130 scatole
BOTTLE 500 ML
12-piece box
1 pallet 80x120 with 105 boxes
1 pallet 100x120 with 130 boxes

Aceto Balsamico di Modena IGP
Balsamic Vinegar of Modena PGI

BOTTIGLIA 250 ML
Scatola 12 pz.
1 pallet 80x120 n. 80 scatole
1 pallet 100x120 n. 100 scatole
BOTTLE 250 ML
12-piece box
1 pallet 80x120 with 80 boxes
1 pallet 100x120 with 100 boxes

BOTTIGLIA 500 ML
Scatola 12 pz.
1 pallet 80x120 n. 105 scatole
1 pallet 100x120 n. 130 scatole
BOTTLE 500 ML
12-piece box
1 pallet 80x120 with 105 boxes
1 pallet 100x120 with 130 boxes

GASTRONOMIA CULINARY PRODUCTS

GASTRONOMIA CULINARY PRODUCTS



suprEvo
L'ECCELLENZA DALL'OLIVO

L'olio trova un posto di rilievo nei condimenti e nelle preparazioni tipiche della dieta mediterranea: la nostra linea di prodotti a marchio SuprEvo riunisce una selezione di alimenti che esprimono la tradizione gastronomica del territorio e la cultura contadina; allo stesso tempo, propone anche innovative soluzioni gourmet per soddisfare ogni palato.

Oil finds a prominent place in the condiments and preparations typical of the Mediterranean diet: our line of SuprEvo branded products brings together a selection of foods that express the gastronomic tradition of the area and the peasant culture and, at the same time, also offers innovative gourmet solutions to satisfy every palate.



PICI
PICI
(DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA)
500 g | Sacchetto
Scatola 12 pz.
500 g | Bag
12-piece box



FOGLIE DI OLIVO
(PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO CON SPINACI)
OLIVE LEAVES
(DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA WITH SPINACH)
500 g | Sacchetto
Scatola 12 pz.
500 g | Bag
12-piece box



RAGÙ DI CARNE CHIANINA
CHIANINA MEAT SAUCE
180 g | Vasetto vetro
Scatola 6 pz.
180 g | Glass jar
6-piece box



RAGÙ BIANCO
DI CARNE CHIANINA
CHIANINA MEAT WHITE SAUCE
180 g | Vasetto vetro
Scatola 6 pz.
180 g | Glass jar
6-piece box



RAGÙ DI CINGHIALE
WILD BOAR SAUCE
180 g | Vasetto vetro
Scatola 6 pz.
180 g | Glass jar
6-piece box



SUGO ALL'AGLIONE
AGLIONE GARLIC SAUCE
180 g | Vasetto vetro
Scatola 6 pz.
180 g | Glass jar
6-piece box



RIBOLLITA ALLA TOSCANA
TUSCAN RIBOLLITA SOUP
WITH VEGETABLES AND BREAD
290 g | Vasetto vetro
Scatola 6 pz.
290 g | Glass jar
6-piece box



TONNO DI CAMPAGNA
COUNTRYSIDE TUNA
(PORK FILLETS WITH EVO OIL)
425 g | Vasetto vetro
Scatola 3 pz.
425 g | Glass jar
3-piece box



ANTIPASTO DI VERDURE
VEGETABLE APPETIZER
280 g | Vasetto vetro
Scatola 6 pz.
280 g | Glass jar
6-piece box



PORCINI
PORCINI MUSHROOMS
280 g | Vasetto vetro
Scatola 6 pz.
280 g | Glass jar
6-piece box



OLIVE LECCINO
LECCINO OLIVES
290 g | Vasetto vetro
Scatola 6 pz.
290 g | Glass jar
6-piece box



PATÉ DI OLIVE NERE
BLACK OLIVE PATÉ
130 g | Vasetto vetro
Scatola 6 pz.
130 g | Glass jar
6-piece box



PAPPA AL POMODORO
TOMATO AND BREAD SOUP
290 g | Vasetto vetro
Scatola 6 pz.
290 g | Glass jar
6-piece box



SALSA PER CROSTINI TOSCANI
TUSCAN CHICKEN LIVER PÂTÉ
180 g | Vasetto vetro
Scatola 6 pz.
180 g | Glass jar
6-piece box



CARCIOFI SPACCATI
CUT ARTICHOKEs
280 g | Vasetto vetro
Scatola 6 pz.
280 g | Glass jar
6-piece box



POMODORI SECCHI GRIGLIATI
GRILLED DRIED TOMATOES
280 g | Vasetto vetro
Scatola 6 pz.
280 g | Glass jar
6-piece box



OLIVE VERDI
GREEN OLIVES
290 g | Vasetto vetro
Scatola 6 pz.
290 g | Glass jar
6-piece box



DOLCI SWEET SPECIALTIES



CANTUCCI ALLE MANDORLE
ALMOND BISCUITS
250 g | Sacchetto
Scatola 10 pz.
250 g | Bag
10-piece box



CREMA DI NOCCIOLA
HAZELNUT CREAM
200 g | Vasetto vetro
Scatola 24 pz.
200 g | Glass jar
24-piece box



CREMA DI PISTACCHIO
PISTACHIO CREAM
200 g | Vasetto vetro
Scatola 24 pz.
200 g | Glass jar
24-piece box



**OLIVE NERE GLASSATE
AL CIOCCOLATO**
**BLACK OLIVES GLAZED
WITH CHOCOLATE**
120 g | Vasetto vetro
Scatola 24 pz.
120 g | Glass jar
24-piece box



DRAGÉES DI PISTACCHIO
PISTACHIO DRAGÉES
Astuccio
Box



OLIVELLO
**LIQUORE DA INFUSO
DI FOGLIE DI OLIVO**
**OLIVE LEAVES
LIQUEUR**
700 ml | Bottiglia vetro
Scatola 6 pz.
700 ml | Glass bottle
6-piece box



SPINELLO SPRITZ
**CON OLIVELLO SPINOSO E
SPIRULINA**
**SPINELLO SPRITZ WITH SEA
BUCKTHORN AND SPIRULINA**
700 ml | Bottiglia vetro
Scatola 6 pz.
700 ml | Glass bottle
6-piece box

LIQUORI LIQUEURS

Qualità

sempre più in alto



EVO *per sempre*

www.morettini.com



Oleificio Toscano Morettini s.r.l

Via XXV Aprile, 121
52048 Monte San Savino (AR)
info@morettini.it
morettini.it

SuprEvo Museo | Frantoio | Shop

Via XXV Aprile, 119
52048 Monte San Savino (AR)
info@suprevo.it
suprevo.it

Frantoio di San Gimignano

Loc. Casa Alla Terra, 39
53037 San Gimignano (SI)
info@frantoiodisangimignano.it
frantoiodisangimignano.it