

FRANCI

MONTENERO D'ORCIA TUSCANY





LA STORIA

- 1958** Franco & Fernando Franci fondano il Frantoio Franci a Montenero d'Orcia
- 1995** Inizia la collaborazione tra Fernando e suo figlio Giorgio
- 1996** Esordisce il Villa Magra: la prima bottiglia di Frantoio Franci viene presentata al Sol, la fiera di Verona
- 1996** Il primo premio della nostra storia: 2° in classifica al Concorso Nazionale Festambiente 1996
- 1999** Frantoio Franci riceve primo Leone d'Oro: il più importante riconoscimento oleario dell'epoca
- 2002** Il frantoio viene rinnovato con la prima tecnologia disponibile per la lavorazione delle olive
- 2005** Prima azienda al mondo con tre Leone d'Oro. Oggi unica azienda al mondo ad averne conquistati 6
- 2010** Nuovo record: 10 anni consecutivi sulla Guida Slow Food
- 2010** Rinnovo della linea per la lavorazione delle olive e collaborazione con Pieralisi per lo sviluppo di nuove tecnologie
- 2015** Export in più di 40 Paesi
- 2018** Fernando Franci riceve il premio Il Magnifico alla Carriera
- 2018** L'anno del Grande Slam: l'azienda vince tutti i più importanti Concorsi per l'Olio
- 2019** Frantoio Franci riceve 100/100 da Flos Olei, la più influente Guida Internazionale ai Migliori Oli di Oliva del Mondo
- 2022** Frantoio Franci è l'unica Azienda al Mondo ad essere per 15 volte nella Top20 / Flos Olei Hall of Fame
- 2022** Aprile, 641 PREMIAZIONI NEI PIU' IMPORTANTI CONCORSI PER L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



1960 Fernando Franci con i suoi trattori



2002 Fernando Franci e suo figlio Giorgio



2015 Fernando Franci e suo figlio Giorgio

IL TERROIR

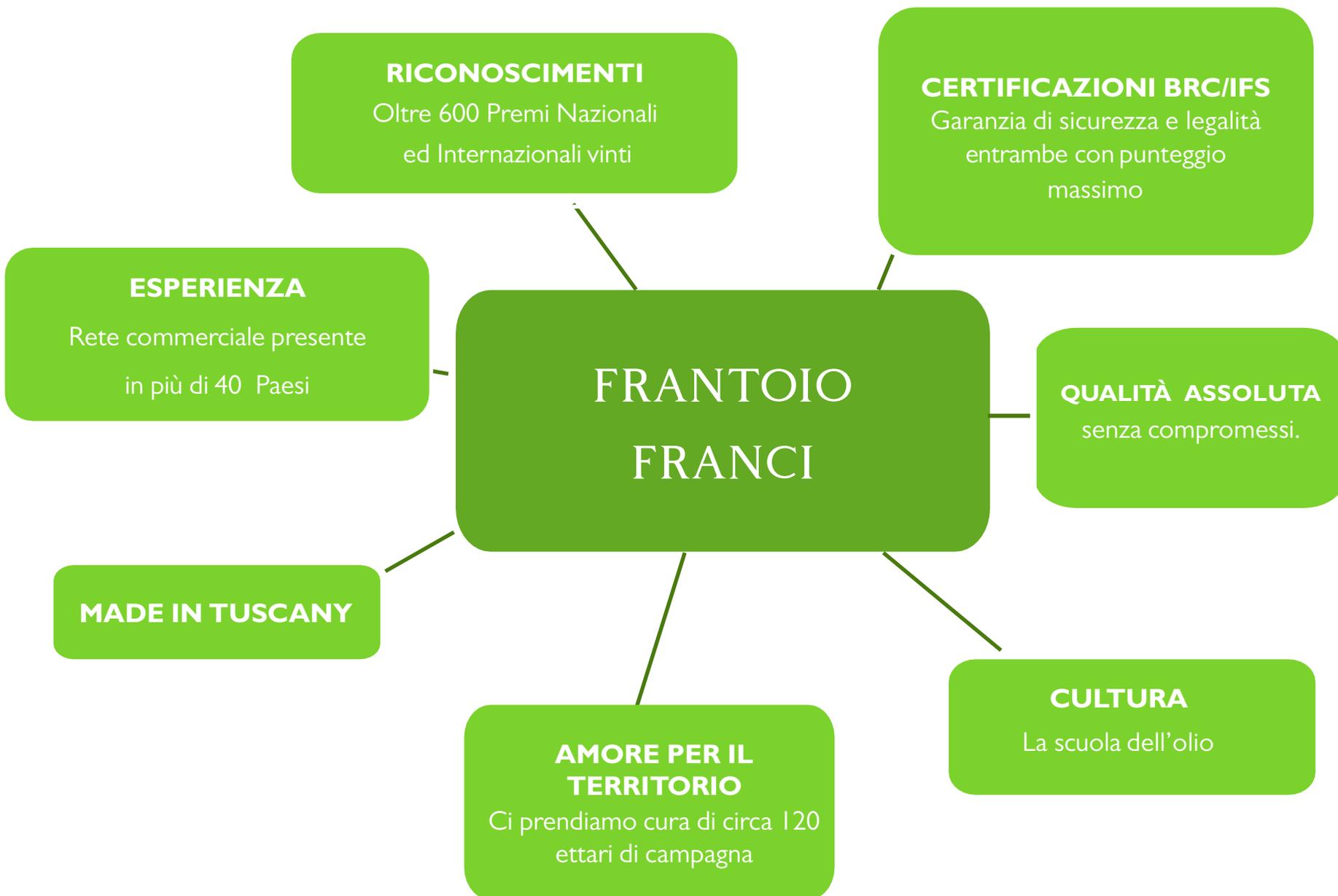


Montenero d'Orcia, piccolo borgo situato tra il **Monte Amiata**, la **Maremma** e la **Val d'Orcia**, una delle aree più suggestive, rappresentative e incontaminate della **Toscana**.

Patrimonio dell'**UNESCO**. Il paesaggio più fotografato del mondo.



I PUNTI DI FORZA





DICONO DI NOI

the olive oil times®

«Al Frantoio Franci la passione corre in famiglia

Con il suo record di successi e riconoscimenti in continua crescita, Frantoio Franci è una rinomata azienda agricola a conduzione familiare le cui principali risorse sono la passione e la devozione al lavoro sul campo.»

11 agosto 2015



Frantoio Franci, L'olio d'oliva per eccellenza "Forse il frantoio più lodato del settore ... sono riusciti a realizzare la loro visione di produrre oli d'oliva di altissima qualità". **HLM Haute, Luxury, Mode**Vancouver 2018



SCOPRI DI PIU'...



GUIDA OLI D'ITALIA DI GAMBERO ROSSO

Dal suo debutto nel 2011, la guida ha raggiunto la decima edizione ed è stata pubblicata in due lingue, italiano e inglese. Gambero Rosso, Guida Oli d'Italia: "Estrema sintesi di informazioni, schede tecniche brevi e concise, con un occhio sempre attento a degustazioni e valutazioni, meno discorsive ma sempre centrate e precise. In breve, l'olio è sempre il protagonista assoluto, con un'analisi dettagliata incentrata sul profilo aromatico".

Premio Speciale “La Stella”, Frantoio Franci

Riconoscimento ai produttori che hanno ottenuto per i loro extravergine il punteggio massimo, le 3 Foglie, per 10 anni consecutivi. 2020, 2021 & 2022

Villa Magra Grand Cru,

Premio Speciale Miglior Monocultivar 2020

Azienda dell'anno 2019, Frantoio Franci

Olivicoltore dell'anno 2017, Frantoio Franci



GUIDA FLOS OLEI

'Flos Olei' è la prima guida internazionale dedicata ai produttori di olio extravergine di tutto il mondo, curata da Marco Oreggia e Laura Marinelli. La guida presenta i migliori 500 produttori di extravergine da 5 continenti. Per accedere alla guida il punteggio minimo è 85 punti, il massimo ottenibile è 100/100. I frantoi più premiati vengono inseriti nella Top20 della guida e ricevono uno dei Premi speciali.

Hall of Fame 2022, Frantoio Franci

Riconoscimento ai produttori che hanno ottenuto il punteggio massimo di 100/100. Categoria speciale riservata esclusivamente a 6 produttori al mondo.

Hall of Fame 2021, Frantoio Franci

Hall of Fame 2020, Frantoio Franci

Azienda dell'Anno 2019

Frantoio Franci è l'unico frantoio che è stato premiato nella **Top20 della Guida per 15 volte.**



I NOSTRI PRODOTTI

Frantoio Franci ha sviluppato diverse linee di prodotti,
per soddisfare al meglio le esigenze di tutti i clienti.

Ciò indica un altissimo livello di flessibilità e
potenzialità in ogni tipo di mercato.

LA LINEA STANDARD



Sono presenti in molti ristoranti e negozi di tutto il mondo. Oli altamente **versatili**, ideali per tutti i gusti e preparazioni alimentari, per una **scelta quotidiana di Qualità Superiore**.



LA LINEA RISERVA



LE SELEZIONI



Le selezioni Franci sono oli di grande eleganza e complessità,
presenti nei più importanti ristoranti e gourmet shop del mondo.



LA LINEA CRU



Quattro pregiatissimi monocultivar, quattro oli da meditazione,
frutto di una selezione accurata ed esclusiva delle migliori olive delle rispettive varietà.



FIORE DEL FRANTOIO

 100% ITALIANO



Questo extravergine dall'ottimo rapporto qualità prezzo rappresenta una scelta quotidiana di Qualità.

USO:

Un prodotto ideale per tutti gli usi in cucina, dalla bruschetta alla preparazione di maionese, dalla frittura in padella a un tocco finale a crudo su ogni piatto.

FRANTOIO FRANCI

 100% ITALIANO



Il prodotto Standard di nostra produzione. Tutta la tipicità del nostro territorio per questo olio versatile, la cui eccellente qualità è garantita dal Frantoio Franci.

È fresco, armonico, ricco di note vegetali con predominanza di carciofo.

Al gusto è equilibrato, con note di amaro e piccante di media intensità.

FRANCI BIO

 100% ITALIANO



L'extravergine del Frantoio Franci da agricoltura biologica. Franci Bio è un olio fruttato di media intensità dal fresco profumo di erba tagliata e foglia di carciofo e dal gusto equilibrato.

USO:

Eccellente su zuppe, pesce, insalate, verdure crude o cotte, carni e bruschette.

TOSCANO IGP



Extravergine fruttato medio con certificazione d'origine, quest'olio esprime tutta la tipicità del territorio con lo standard di qualità superiore del Frantoio Franci. E' uno degli oli più premiati nella categoria «olio con denominazione dop/igp»

USO:

Molto versatile, ne consigliamo l'utilizzo a crudo su zuppe, insalate, bruschette e piatti della tradizione Toscana.



NON DISPONIBILE RACCOLTA 2021

L'extravergine del Frantoio Franci da agricoltura biologica, monocoltivar Frantoio, con doppia certificazione: Biologico e Igp Toscano. E' uno degli oli più premiati nella categoria «olio con denominazione dop/igp e biologico»

USO:

Molto versatile, ottimo sia in cottura che per dolci, ne consigliamo l'utilizzo a crudo su zuppe, insalate, bruschette e piatti della tradizione Toscana.

RISERVA DEL FRANTOIO

 100% ITALIANO



Riserva del Frantoio, Olio dedicato a Franco e Fernando Franci, fondatori del frantoio nel 1958. Nasce per portare in tavola la tradizione della famiglia Franci. Profumato, fresco ed equilibrato, è un olio versatile, ottimo sia a crudo che in cottura.

USO:

Ne consigliamo l'utilizzo su bruschette, legumi, verdure, zuppe, insalate, carni rosse, bianche, pesce e dolci.

RISERVA CASTEL VECCHIO



Riserva Castel Vecchio, **certificato IGP Toscano**, dal profumo fresco e gusto deciso ed equilibrato è un olio molto versatile.

USO:

Ne consigliamo l'uso su bruschette, legumi, zuppe di verdure, insalate, carni rosse e carni bianche, ottimo sui piatti della tradizione toscana.

RISERVA DEL FRANTOIO BIO

 100% ITALIANO



Riserva del Frantoio **BIO**, è un olio fruttato di media intensità dal fresco profumo di erba tagliata e foglia di carciofo e dal gusto equilibrato.

USO:

Eccellente su zuppe, pesce, insalate, verdure crude o cotte, carni e bruschette.

RISERVA CASTEL VECCHIO BIO



Riserva Castel Vecchio Bio Toscano, L'extravergine del Frantoio Franci da agricoltura biologica, con doppia certificazione: Biologico e Igp Toscano.

USO:

Molto versatile, ottimo sia in cottura che per dolci, ne consigliamo l'utilizzo a crudo su zuppe, insalate, bruschette e piatti della tradizione toscana.

DELICATE FRANTOIO

 100% ITALIANO



Delicate monocoltivar di Frantoio, dal profumo fresco, delicato, molto elegante, con note dolci di frutta rossa che aprono ai sentori vegetali di frutta bianca e foglia di carciofo. Al palato si presenta dolce in apertura, morbido ed avvolgente, per aprirsi poi ad un piccante speziato di lieve intensità e lunga persistenza.

USO:

Ottimo su crudité di mare, in particolare, gamberi rossi, scampi, seppia fatta a tagliatella, molto piacevole in accompagnamento a sushi e sashimi.

DELICATE MAURINO

100% ITALIANO



NOVITA' RACCOLTA 2021

Delicate monocoltivar di Maurino, un extravergine caratterizzato da un profumo da note vegetali fresche che ricordano la foglia di pomodoro ed il cuore del carciofo. Sapore fresco e vegetale, con amari e piccanti lievi ma persistenti.

USO:

Eccellente a crudo su insalate, caprese in particolare, formaggi freschi, pesci di media sapidità, pizza rossa.

DELICATE BELLA

100% ITALIANO



NOVITA' RACCOLTA 2021

Delicate Bella, blend di olive da mensa, caratterizzato da note dolci ed amaro praticamente assente, profumatissimo di foglia di pomodoro, pisellino verde e favetta fresca e con un piccante di lieve intensità, ma di lunghissima e piacevolissima persistenza.

USO:

A crudo per portare freschezza e note vegetali delicate su bruschette, insalate, verdure grigliate e cotte a vapore, per mantecare e finire risotti di verdure, pasta con verdure, molto piacevole sulla pizza, è un olio molto flessibile e di facile utilizzo.

OLIVASTRA SEGGIANESE

 100% ITALIANO



“Miglior fruttato medio”

Gambero Rosso, guida ai migliori
extravergine d' Italia

Olio monocoltivar di Olivastra Seggianese.

L'Olivastra Seggianese è una varietà tipica del nostro territorio, si caratterizza per la sua resistenza al freddo e per questo molte piante sono secolari ed alcune millenarie. Fruttato leggero tendente al medio delle nostre Selezioni, fresco, vegetale, con note di carciofo.

USO:

Eccellente a crudo su insalate, zuppe di funghi e carpacci.



LE TREBBIANE

 100% ITALIANO



Extravergine fruttato medio delle nostre Selezioni, Le Trebbiane è un prodotto estremamente equilibrato e di grande versatilità, che si sposa perfettamente a numerose pietanze e sapori.

USO:

Lo consigliamo sulle zuppe di legumi, per maionesi saporite fatte in casa, carni rosse e pesci saporiti.

VILLA MAGRA

 100% ITALIANO



Extravergine di grande eleganza e struttura, Villa Magra è una degli oli d'oliva più premiati al mondo. Profumo verde, deciso, pungente, speziato, con amari e piccanti ben definiti ed in ottimo equilibrio.

USO:

È aromatico e ricco di note amare e piccanti. Ottimo su insalate di pomodoro, carne rossa, zuppe di legumi, pizza e piatti della tradizione toscana.

ROSE OLIVA STRA SEGGIANESE

 100% ITALIANO



NON DISPONIBILE RACCOLTA 2021

Rose Grand Cru è una selezione esclusiva di olive della varietà Olivastra Seggianese provenienti da un singolo oliveto di piante secolari. Una piccolissima produzione, che al naso si contraddistingue per le marcate note floreali di petalo di rosa.

USO:

A crudo su preparazioni delicate. Eccellente sull' Ostrica Royale.

CORATINA

 100% ITALIANO



La nostra coratina vi sorprenderà con eleganza ed equilibrio.

Ha un gusto ampio, potente, elegante. Complesso, con amaro e piccante ben definiti note di lunga persistenza e buona armonia.

USO:

Può essere utilizzato in tanti modi diversi, per tutte quelle pietanze che richiedono un olio strutturato, ottimo su zuppe di legumi e carne.

MORAIOLO

 100% ITALIANO



NON DISPONIBILE RACCOLTA 2021

Olio Monocultivar, risultato della selezione delle migliori olive della varietà Moraiolo. È prodotto solo nelle migliori annate e solo da olive verdi. Al profumo è deciso, avvolgente, con una lunga persistenza di morbide note aromatiche; al sapore è ampio e complesso, con una potente e decisa carica amara e piccante in ottimo equilibrio.

USO:

Eccellente su zuppe, carni rosse e ragù di carne. Ottimo per mantecare risotto ai carciofi.

VILLA MAGRA GRAND CRU

 100% ITALIANO



“Miglior Monocultivar dell’Anno”

Premio speciale

Gambero Rosso Guida Oli d’Italia 2020



Villa Magra Grand Cru, l’ eccellenza assoluta della nostra produzione, è il vertice di eleganza, complessità, struttura e persistenza. È ottenuto solo dalle migliori olive della varietà Frantoio e viene prodotto in bottiglie numerate.

USO:

Lo consigliamo su riso in bianco e parmigiano ma anche su bruschetta con scaglie di pecorino stagionato. Ottimo per accompagnare il sushi, con o senza wasabi, e su piatti della tradizione toscana.

UN EVENTO UNICO



Nel 2003, Villa Magra Grand Cru ha vinto la degustazione internazionale degli oli riservata ai migliori extravergine al mondo organizzata dal Grand Jury Européen in Château Branire.

Nell'ottobre 2003 il presidente del Grand Jury Européen François Mauss ha proposto ed organizzato uno scambio alla pari tra 100 bottiglie di olio Villa Magra Grand Cru, vincitore della degustazione degli oli, con 100 bottiglie di grandi Bordeaux, tra le quali Latour, Lafite, Petrus, Cheval Blanc.

LA LINEA REGALO



I Grandi Oli Extravergine di Oliva, grazie alle riconosciute proprietà salutistiche, stanno diventando sempre più oggetto per regali prestigiosi.

Eleganti confezioni in legno per una idea regalo nuova, bella, buona e che fa bene alla salute.

LA LINEA REGALO

GIFT BOX IN CARTONE



3X100ML



4X250ML



ASTUCCIO
SINGOLO

LA LINEA REGALO

CASSETTE IN LEGNO



3X100ML



4X100ML



5X100ML



4X250ML



8X250ML



4X500ML



I PRIVATE LABELS

In aggiunta al nostro brand, offriamo la
possibilità di produrre ed imbottigliare con etichetta personalizzata.

Abbiamo realizzato private labels per:

I PRIVATE LABELS

MERCATO ITALIANO



MERCATO SVEDESE



CAINA RESTAURANT

Nobis Hotel

Stockholm



I PRIVATE LABELS

MERCATO INGLESE

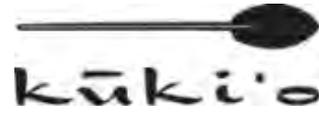


I PRIVATE LABELS

MERCATO AMERICANO



Founders Reserve



Golf & Beach Club
Luxury Real Estate

Kona, Hawaii



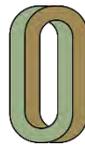
BEACH TREE
taste · see · relax · be



INFINE SIAMO LIETI

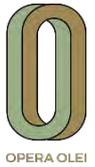
DI PRESENTARVI

OPERA OLEI



OPERA OLEI

OPERA OLEI



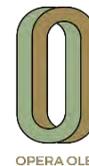
Opera Olei è la rivoluzione **Sensoriale** e **Culturale** dell'Extravergine.



Opera Olei è un progetto che nasce per diffondere la cultura dell'olio extravergine di qualità. E' frutto di un grande studio e della collaborazione di sei produttori italiani di extravergine che da sempre lavorano su tre valori portanti: qualità, territorio e passione.

OPERA OLEI

I PROTAGONISTI



FRANCI
FRANTOIO



mimi

6 territori meravigliosi
6 oli monocultivar unici al mondo
Oltre 2000 riconoscimenti nazionali ed internazionali

LE AZIENDE E GLI OLI

Olearia San Giorgio, L'Ottobratico
Agraria Riva del Garda, 46' Parallelo
Frantoi Cutrera, Primo
Azienda Agraria Viola, Il Sincero
Frantoio Franci, Villa Magra Grand Cru
Mimi, Coratina

IL PRESIDENTE

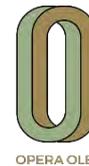
Riccardo Scarpellini, F.J. Thytherleight

TERRITORI E CULTIVAR

Olearia Sangiorgio, Calabria, Cultivar Ottobratica
Agraria Riva del Garda, Trentino, Cultivar Casaliva
Frantoi Cutrera, Sicilia, Cultivar Tonda Iblea
Azienda Agraria Viola, Umbria, Cultivar Moraiolo
Frantoio Franci, Toscana, Cultivar Frantoio
Mimi, Puglia, Cultivar Coratina



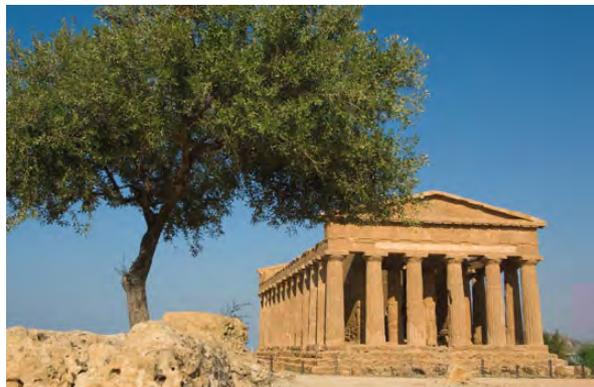
OPERA OLEI



TRENTINO



SICILIA



UMBRIA



CALABRIA



TOSCANA



PUGLIA



Ogni olio rappresenta un territorio ed un produttore, per questo nella box avrete a disposizione un leaflet che racconta gli oli e le aziende.

L'obiettivo è diffondere la **cultura** dell'olio extravergine di oliva di qualità, attraverso il **gusto**, l'**eleganza** ed il **divertimento**.

OPERA OLEI



AD OGNI OLIO LA SUA RICETTA
EVERY OIL HAS ITS RECIPE

L'OTTOBRATICO
OLEARIA
SAN GIORGIO

46° PARALLELO
AGRARIA RIVA
DEL GARDA

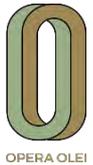
PRIMO
FRANTOI
CUTRERA

IL SINCERO
AZIENDA AGRARIA
VIOLA

VILLA MAGRA
GRAND CRU
FRANTOIO FRANCI

CORATINA
MIMI

	L'OTTOBRATICO OLEARIA SAN GIORGIO	46° PARALLELO AGRARIA RIVA DEL GARDA	PRIMO FRANTOI CUTRERA	IL SINCERO AZIENDA AGRARIA VIOLA	VILLA MAGRA GRAND CRU FRANTOIO FRANCI	CORATINA MIMI
VERDURE VEGETABLES	Bruschette al pomodoro / Tomato bruschetta		●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
	Pinzimonio / Dip for crudités	●●●●		●●●●	●●●●	●●●●
	Legumi lessati / Boiled legumes	●●●●	●●●●		●●●●	●●●●
	Zuppe / Soups				●●●●	●●●●
	Pasta e Risotti / Pasta and Risottos		●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
	Verdure in insalata / Salad greens	●●●●	●●●●	●●●●		
	Verdure al vapore / Steamed vegetables	●●●●		●●●●		
	Verdure alla griglia / Grilled vegetables	●●●●	●●●●		●●●●	●●●●
	Pizze bianche / White pizza	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	
	Pizze rosse / Pizza with tomato sauce		●●●●		●●●●	●●●●
PESCE SEAFOOD	Tartare e Carpacci / Tartare and Carpaccio	●●●●		●●●●		
	Pasta / Pasta	●●●●		●●●●		
	Risotti e Zuppe / Risottos and Soups	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
	Pesci acqua salata / Saltwater fish	●●●●	●●●●	●●●●		
	Pesci acqua dolce / Freshwater fish	●●●●	●●●●	●●●●		
	Pesci conservati / Salted and smoked fish					●●●●
	Crostacei e Frutti di mare / Shellfish	●●●●	●●●●	●●●●		
CARNE MEAT	Tartare e Carpacci / Tartare and Carpaccio		●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
	Pasta / Pasta			●●●●	●●●●	●●●●
	Risotti / Risottos			●●●●	●●●●	●●●●
	Carni bianche / White meat	●●●●	●●●●		●●●●	●●●●
	Carni rosse / Red meat			●●●●	●●●●	●●●●
	Cacciagione e Selvaggina / Game				●●●●	●●●●
SALSE SAUCES	Pesto / Pesto	●●●●	●●●●	●●●●		
	Maionese per pesce / Mayonnaise for fish	●●●●	●●●●	●●●●		
	Maionese per carne / Mayonnaise for meat	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	
FORMAGGI CHEESE	Formaggi freschi / Soft cheeses	●●●●	●●●●	●●●●		
	Formaggi stagionati / Aged cheeses				●●●●	●●●●
DESSERT	Gelato / Ice cream	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
	Cioccolato fondente / Dark chocolate				●●●●	●●●●

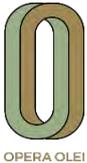


Lo scopo è **imparare**, per questo abbiamo inserito nel box Opera Olei anche una guida per aiutarvi a conoscere gli abbinamenti migliori per ciascun olio.

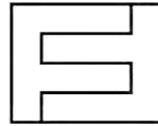
L'obiettivo è comunicare l'importanza di usare correttamente l'olio a tavola e di abbinare **l'olio giusto al piatto giusto**.

Leggendo la guida prestate attenzione alle gocce d'oro...Indicano l'abbinamento **TOP!**

OPERA OLEI



QUALITÀ, TERRITORIO E PASSIONE



FRANCI

MONTENERO D'ORCIA TUSCANY

GRAZIE PER L'ATTENZIONE