





DAL 1887
FROM 1887

Siamo "Frantoiani" dal 1900, Giuseppe fù il primo e dopo di lui, Battista, poi ancora Giuseppe, Franco e Paolo. Cinque generazioni e più di cento anni di vita dedicata alla produzione dell'olio extra vergine di oliva Taggiasca a Badalucco, in provincia di Imperia, Liguria.

We are "Frantoiani" (olive millers) since 1900, Giuseppe was the first, and after him, Battista, Giuseppe, Franco and Paolo. Five generations and over 100 years of life dedicated to the production of Taggiasca Extra Virgin Olive Oil in Badalucco, Imperia province, Liguria.



• O L I O •
» RO I «
• D A L 1 9 0 0 •

PASSIONE VERA *REAL PASSION*

Fare olio è la nostra passione!
Lo facciamo col cuore, da sempre con lo stesso sorriso, con la stessa attenzione. L'oliva è un frutto magico che chiede tanto, ma sa dare molto. La fatica è ripagata dal profumo dell'olio fresco e dal gusto delle olive maturate in salamoia. Piaceri unici, che per noi sono il pane quotidiano.

Olive oil is our passion!
We do it with the heart, always with the same smile, the same attention. Olive is a magical fruit that need a lot, but can give a lot. The effort is rewarded by the scent of fresh olive oil and the taste of the matured in brine Taggiasca olives. Unique pleasures, which for us are the daily bread.

15.000 ULIVI

15.000 OLIVE TREES

La Valle Argentina è un posto magico, chiamato così perchè ricoperto di ulivi che accarezzati dal vento mostrano la loro foglia Argentea. Montagne aspre che danno casa agli alberi di Oliva Taggiasca. Dal mare alla montagna le nostre olive crescono accarezzate dalla brezza marina e abbracciate dal bosco.

Valle Argentina (Silver Valley) is a magical place, so named because it is covered with olive trees that caressed by the wind show their silvery leaf. Rugged mountains which give home to trees of Taggiasca. From the sea to the mountains our olives grow caressed by the sea breeze and embraced by the forest.



EVOO

EVOO

Roi ti propone diverse linee di Olio Extra Vergine di Oliva, dalle serie numerate e "DOP Riviera Ligure - Riviera dei Fiori" di sola oliva Taggiasca della provincia di Imperia, fino ai grandi formati Ho.Re.Ca., con olii selezionati per offrirti sempre la migliore qualità al miglior prezzo.

Roi offer you different lines of Extra Virgin Olive Oil, from the numbered series "PDO Riviera Ligure - Riviera dei Fiori" made with just Taggiasca Olives from Imperia province, until the Ho.Re.Ca pack, with selected Extra Virgin Olive Oil, to always give you the best quality at the best price.



OLIVA TAGGIASCA *TAGGIASCA OLIVE*

La Taggiasca è la regina della Liguria. Un'oliva piccola e succosa che cresce sulle ripide montagne terrazzate della provincia di Imperia. Roi la propone denocciolata asciutta, denocciolata sott'olio EVO e con nocciolo in salamoia. Oltre alla Taggiasca selezioniamo olive Italiane per ogni esigenza di prezzo, gusto e formato.

Taggiasca is the Liguria Queen. A small olive, sweet and juicy, that grows on the terraced mountain of the Imperia province. Roi offer it pitted dry, pitted under EVOO and in brine with stone. Besides the Taggiasca, we also select different italian olives, for every kind of price, flavour and size.



NON SOLO EVO *NOT ONLY EVOO*

Roi è un marchio ampio, che assicura qualità in ogni campo. Partendo dall'olio si passa alle conserve e le salse come il pesto, per finire con i prodotti speciali come birra con foglie d'ulivo e il Gin con ginepro, coriandolo, pepe rosa e vere olive Taggiasche. Oltre a questi abbiamo investito in una struttura per accogliere tutti i nostri clienti, così è nato il nostro Agriturismo l'Adagio.

Roi is a broad brand that ensures quality in every field. Starting from the oil passes to cream and sauces like pesto, to end with the specialty products such as beer with olive leaves and Gin with juniper, coriander, pink pepper and real Taggiasca olives. In addition to these we have invested in a structure to welcome all our customers, our Agriturismo l'Adagio.

TECNOLOGIA *TECNOLOGIA*

La nostra azienda si impegna da sempre per stare al passo con i tempi. Investiamo costantemente in nuove tecnologie, sia in campo sia in frantoio. Monitoriamo gli uliveti con tecnologia satellitare e tracciamo ogni lotto di olive prodotto grazie ad un frantoio 4.0 di ultima generazione.

Our company has always been committed to keeping up with the times. We constantly invest in new technologies, both in the field and in the mill. We monitor the olive groves with satellite technology and trace each batch of olives produced thanks to our latest generation 4.0 mill.



MERCATI *MARKETS*

La nostra azienda esiste ed opera dal 1887, ma è dagli anni '80 con Franco la quarta generazione, che si impegna fortemente per espandersi anche nei mercati esteri. Il primo mercato conquistato è stata la Germania, che ci ha aperto le porte verso l'export. Ad oggi con la quinta generazione siamo ufficialmente presenti in 45 nazioni.

Our company has existed and operated since 1887, but it is since the 1980s with Franco, the fourth generation, which has been strongly on foreign markets. Germany, the first market conquered, opened its doors and today with the help of the fifth generation we have reached 45 countries.



CONTATTI *CONTACTS*

Olio Roi di Boeri Franco
Via Argentina Sud, 1
18010 Badalucco (IM) Italy

T. +39 0184 408 004
E. info@olioroi.com
W. www.olioroi.com
Su Facebook e Instagram: @olioroi

Siamo sempre a disposizione per ogni chiarimento e per rispondere alle tue domande, non esitare a contattarci!

We are always available for any clarification and to answer your questions, do not hesitate to contact us!