



FRANTOIO DI SANTA TÉA®

REGGELLO - FIRENZE

Casa fondata nel 1426

GRAND CRU

Dall'accurata selezione dell'area di coltivazione, la tempestiva raccolta delle olive e immediata frangitura, nascono i prodotti unici della linea Grand Cru.

From the selection of cultivation areas, the timely harvest and extraction, came out the unique range of Grand Cru extra virgin olive oil.

LAUDEMIO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



Nel Medioevo il laudemio era il fiore del raccolto, la parte destinata alla tavola del signore. L'olio Laudemio della famiglia Gonnelli, produttori toscani dal 1585, è ottenuto nello storico Frantoio di Santa Téa, espressione inimitabile del frutto, del luogo e della mano del produttore.

In the Middle Ages laudemio was the flower of the harvest, the part destined for the lord's table. The Laudemio of the Gonnelli's family, tuscany oil producer since 1585, is obtained in the old Frantoio di Santa Téa, inimitable expression of the fruit, the place and touch of the producer who gave it life.

GONNELLI 1585



FRANTOIO DI SANTA TÉA®

REGGELLO - FIRENZE

Casa fondata nel 1426

LAUDEMIO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Zona di produzione delle olive: disciplinare Consorzio Laudemio.

Cultivar: varietà autoctone italiane.

Periodo di raccolta delle olive: Ottobre - Novembre.

Tempi di lavorazione: entro le 10 ore dalla raccolta.

Pulizia olive: defogliazione e separazione corpi estranei (rametti, foglie) mediante sistema brevettato, lavaggio con acqua depurata.

Lavorazione: a ciclo continuo in assenza di ossigeno sotto azoto, estrazione a temperatura controllata (a freddo).

Produzione: limitata.

Filtraggio: con pura cellulosa.

Conservazione: in contenitori di acciaio inox, a temperatura controllata, sotto azoto.

Imbottigliamento: automatico sotto azoto con pulizia bottiglie e controllo automatico livello.

Sicurezza: tappo dosatore anti-riempimento.

Profumo: fruttato intenso di oliva fresca.

Gusto: armonico con spiccata sensazione erbacea e leggere note di pomodoro verde, elegante.

Colore: verde smeraldo.

Abbinamento consigliato: ottimo su risotto e flan di zucchine e carciofi.

Olive Production area: according to the specifications of Consortium Laudemio.

Cultivar: italian native varieties.

Harvesting period: October - November.

Processing time: 10 hours after the picking.

Olive cleaning method: removal of stems and leaves using patented machines and olives washing with purified water.

Manufacturing: A continuous airtight cycle, under nitrogen. Extraction at a controlled temperature (cold extraction) in absence of oxygen.

Production: limited.

Filtering: pure cellulose.

Storage: at a controlled temperature in a stainless steel containers, in absence of oxygen, under nitrogen.

Bottling: automatic under nitrogen with bottle cleaning and automatic level control.

Security: non-refillable cap.

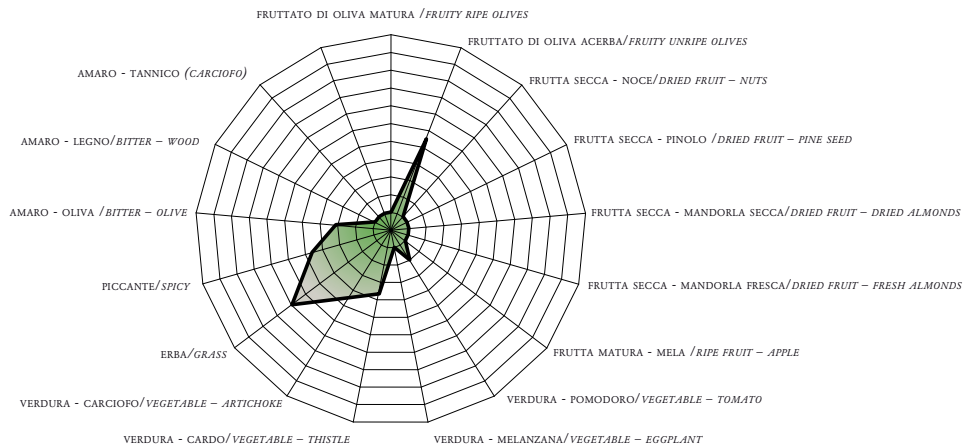
Fragrance: intense fruit of fresh olives.

Taste: harmonic, elegant with a strong sensation of fresh olive and tomatoes notes.

Color: emerald green.

Recommended on: excellent on risotto, pumpkin and artichokes flan.

PROFILO SENSORIALE/SENSORY PROFILE



Formato in litri	Contenitore	Codice prodotto	Codice EAN	Altezza in cm	Pezzi per cartone	Peso cartone in Kg.	N. cartoni a strato	N. strati	N. Cartoni	Peso Pallet in Kg.
Litres	Container	Product code	EAN code	Height in cm	Pieces of cardboard	Weight of cardboard in kg	Total boxes per layer	N. of rows	N. of cardboard boxes	Pallet weight in kg
0,25	Bottiglia con astuccio Bottle whit box	LD/250	8009345472505	21	12	6,8	16	5	80	630
0,50	Bottiglia con astuccio Bottle whit box	LD/500	8009345000234	24	6	6,25	21	4	84	545

Frantoio di Santa Téa di Gonnelli 1585 Srl via E. De Nicola 41, 50066 Reggello - Firenze ITALIA Tel. + 39.055-869140/868117 - Fax +39.055- 869142
info@gonnelli1585.it - Ufficio Qualità: quality@gonnelli1585.it - www.gonnelli1585.it



GONNELLI 1585