

AGNONI
Azienda Agricola Frantoio

Journal

Nature became colour and we turned it into taste

Contents.

Una tradizione che si rinnova ~ 05
TRADITION AND INNOVATION

I nostri prodotti ~ 10
OUR PRODUCTS

Il carciofo ~ 13
THE ARTICHOKE

Gli ortaggi sott'olio ~ 15
VEGETABLES PRESERVED IN OIL

Le creme ~ 35
CREAMS

Olio extra vergine di oliva ~ 45
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

L'oliva Itrana ~ 51
THE ITRANA OLIVE

Olive in salamoia ~ 52
OLIVES IN BRINE

Prodotti della terra ~ 55
PRODUCTS OF THE LANDS

Gli Amari Agnoni ~ 71
THE BITTERS

Una tradizione che si rinnova
TRADITION AND INNOVATION



La tradizione non si può ereditare; e chi la vuole deve conquistarla con grande fatica.

Tradition is a matter of much wider significance. It cannot be inherited, and if you must obtain it by great labour.

Thomas Stearns Eliot





Rispetto della terra e dei suoi ritmi, prodotti genuini, sapori d'altri tempi. Queste sono le tre chiavi che rendono speciali i nostri sott'oli, creme e olio extravergine d'oliva. Una lezione che abbiamo appreso dalla tradizione della famiglia, dedita da generazioni al lavoro contadino. Sono gli anni Sessanta quando Neno e Nena Agnoni, giovani sposi, decidono di fare il passo che cambierà la storia della famiglia: acquistare un podere. Neno e Nena vivono a Cori, vicino al tempio d'Ercole. Ogni giorno vanno in campagna insieme in Lambretta, e lì passano l'estate, in una capanna con letti di paglia. Ma la voglia di creare con le proprie mani qualcosa che resti nel tempo è troppo grande. Da qui la decisione di comprare il Podere Copellaro, poco distante dal paese. Il passo è importante e il sacrificio economico è grande per loro, figli di commercianti e contadini che nella vita ne hanno già passate tante, a partire dalle due guerre mondiali. Per quarant'anni portano avanti questo piccolo grande progetto

Respect for the land and its rhythm, genuine products and the taste of the past. These are the three factors that characterize our vegetables preserved in oil, creams and extra virgin olive oil. Lessons we learned from a long family tradition consisting of generations of farmers. It was in the sixties when Neno and Nena Agnoni, newlyweds, decided to take a decisive step that would change their family history forever. They chose to buy their own farm. Neno and Nena lived in Cori, near the ancient Roman temple of Hercules. Every day they headed to the country on their Lambretta, and there they spent the summers, living in a hut with straw beds. Yet the desire to create something with their own hands, something that would last for a lifetime, was great. What followed was the decision to buy the Copellaro farm situated just outside the village. This was an important step which involved huge financial sacrifices for a couple descending from families of merchants and farmers that had been through



con dedizione e fiducia, cercando di risparmiare fino all'ultimo centesimo per onorare le scadenze a fine mese. Anche dopo la scomparsa prematura di Neno, il compagno di una vita, Nena non si perde d'animo e con i figli e le rispettive famiglie continua il lavoro che lei e suo marito hanno iniziato insieme tanti anni prima. Oggi si prosegue la tradizione di famiglia, con un imperativo: innovare mantenendo l'identità. Il tempo e l'esperienza hanno trasmesso il metodo migliore per coltivare la terra, trasformare i suoi frutti e conservarli, mantenendo intatto il sapore. Ne abbiamo fatto un'arte, e siamo convinti che, come tutte le arti, anche questa, pur arricchita dalle conoscenze e dalle tecnologie moderne, debba restare il più possibile artigianale. Crediamo nella terra, nei suoi ritmi, nei suoi sapori e nel lavoro dell'uomo, e, oggi come allora, ci impegniamo ogni giorno per offrirveli.

many hardships, including two world wars. They have been pursuing the project for over forty years by saving every penny in order to face their monthly payments. Even after Neno's death Nena, his lifetime partner, did not give up. With the help of her children and their families, Nena continued what she started together with her husband. Today the new generations bring forward a tradition which intends to merge innovation and identity. Time and experience taught us, the family members, what we needed to know about agriculture, how to work the land and how to keep the taste of its products intact. We have turned it into an art and we believe that, like all kinds of art, even this one, being enriched by knowledge and modern technologies, should continue to be genuine as much as possible. We believe in the land, its rhythms, its flavours and in hard work and, now as in the past, we are committed to offer them to our customers.





I NOSTRI PRODOTTI

OUR PRODUCTS

La nostra missione è portare sulle vostre tavole prodotti genuini, che abbiano ancora il sapore di una volta. Per questo non usiamo additivi né conservanti, ma soltanto ingredienti naturali come sale, aceto e olio. Le materie prime provengono esclusivamente da coltivazioni controllate, che non usano concimi chimici né pesticidi, e vengono lavorate secondo le ricette della tradizione familiare, con metodi ancora in gran parte artigianali. Ecco perché i nostri sott'oli e creme sono di alta qualità, gustosi nella loro semplicità, perfetti per aperitivi, antipasti e contorni da abbinare e reinterpretare a piacere, per ricette sempre nuove e golose.

Our mission is to bring genuine products to your table, products that still have the flavour of the past. That's why we do not use additives or preservatives, only natural ingredients such as salt, vinegar and oil. The raw materials come from controlled cultivations, with no use of chemical fertilizers or pesticides, and are processed according to the recipes of the family tradition, with genuine methods. That's why our vegetables preserved in oil and creams are high-quality, delicious in their simplicity, perfect for appetizers, entrées and side dishes, to match and reinterpret at will, in order to create new tasty recipes.



ORTAGGI SOTT'OLIO

VEGETABLES PRESERVED IN OIL

Agnoni offre un'ampia scelta di ortaggi conservati sott'olio e in acqua e sale, perfetti da servire come antipasti, aperitivi e contorni, abbinati a salumi o formaggi, accompagnati da vini bianchi o rossi di media struttura, o da reinventare come preferite.

Agnoni offers a wide choice of vegetables preserved in oil and in water and salt, perfect to serve as starters, appetizers and side dishes, along with cold cuts, cheese and accompanied by white or red mid structured wines, or to be reinvented as one prefers.

FORMATI DISPONIBILI
AVAILABLE FORMATS



FORMATO
Size
212 ml

PESO NETTO
Net Weight
210 g



FORMATO
Size
580 ml

PESO NETTO
Net Weight
500 g



FORMATO
Size
1700 ml

PESO NETTO
Net Weight
1600 g



FORMATO
Size
3100 ml

PESO NETTO
Net Weight
2900 g

IL CARCIOFO

THE ARTCHOKE



La fama di questo ortaggio va ben oltre i confini del suo territorio.

The fame of this vegetable goes well beyond the boundaries of its territory.



Senza spine, di grandi dimensioni, di forma tondeggiante, privo di peluria interna, il carciofo del Lazio è inconfondibile. Non a caso, viene coltivato in alcuni comuni delle province di Roma, Viterbo e Latina, tra cui Sezze. La punta di diamante, che cresce al centro della pianta e può raggiungere i 3 etti di peso, è il pregiato cimarolo, chiamato anche mammola. Il carciofo romanesco deve avere determinate caratteristiche: un diametro non inferiore ai 10 centimetri per i cimaroli e non inferiore ai 7 centimetri per i frutti laterali, forma sferica e colore verde-viola. Il periodo di raccolta va da marzo a maggio. La fama di questo ortaggio va ben oltre i confini del suo territorio, anche grazie a una ricetta tipicamente romana, ma ormai universalmente conosciuta: i carciofi “alla giudia”, dalle bratte croccanti, aperte come i petali di una rosa. Ma non possiamo tacere nemmeno i carciofi “alla matticella”, che per tradizione si preparavano durante la potatura delle viti, lasciandoti cuocere lentamente sotto le braci ancora calde dei viticci bruciati. L’interno è farcito con aglio tritato, mentuccia romana e olio extravergine d’oliva.

No thorns, large, roundish in shape, without its prickly choke, the artichoke is unmistakable. It grows in the Lazio region in some towns in the provinces of Rome, Viterbo and Latina, including Sezze. The jewel of the crown which grows in the middle of the plant and can reach the weight of nearly 10 ounces, is the prized “cimarolo” also known as violet. The Romanesco artichoke must have specific characteristics: a diameter of no less than 10 cm for cimaroli and no less than 7 centimetres for the lateral fruits, a spherical shape and a green-purple colour. The harvest period is from March to May. The fame of this vegetable goes well beyond the boundaries of its territory, thanks to a typical Roman recipe, but now universally known: the so called “alla giudia” artichokes, with opened fresh leaves, recalling the petals of a rose. But we cannot forget “alla matticella” artichokes which are traditionally prepared during the pruning of the vines, left to cook slowly in the still warm embers of burnt tendrils. The inside is stuffed with minced garlic, Roman mint and extra virgin olive oil.



AGNINI AGRICOLA FRANTOIO

AGNINI

Tutti i colori della terra per un sapore unico

Asparagi



1550g e

AGNINI AGRICOLA FRANTOIO

AGNINI

Tutti i colori della terra per un sapore unico

Broccoletti



1550g e

AGNINI AGRICOLA FRANTOIO

AGNINI

Tutti i colori della terra per un sapore unico

Carciofi alla Brace



1550g e

AGNINI AGRICOLA FRANTOIO

AGNINI

Tutti i colori della terra per un sapore unico

Carciofi alla Cafona



1550g e

AGNINI AGRICOLA FRANTOIO

AGNINI

Tutti i colori della terra per un sapore unico

Carciofi con Gambo



1550g e

AGNINI AGRICOLA FRANTOIO

AGNINI

Tutti i colori della terra per un sapore unico

Cipolle Balsamiche



1550g e

AGNINI AGRICOLA FRANTOIO

AGNINI

Tutti i colori della terra per un sapore unico

Cuori di Carciofo



1550g e

AGNINI AGRICOLA FRANTOIO

AGNINI

Tutti i colori della terra per un sapore unico

Fagottini di Melanzane e Pomodori secchi



1550g e

AGNINI AGRICOLA FRANTOIO

AGNINI

Tutti i colori della terra per un sapore unico

Fagottini di Zucchine e Pomodori secchi



1550g e

AGNINI AGRICOLA FRANTOIO

AGNINI

Tutti i colori della terra per un sapore unico

Funghi alla Brace



1550g e

AGNINI AGRICOLA FRANTOIO

AGNINI

Tutti i colori della terra per un sapore unico

Melanzane alla Brace



1550g e

AGNINI AGRICOLA FRANTOIO

AGNINI

Tutti i colori della terra per un sapore unico

Olive alla Brace con Capperi



1550g e

AGNINI AGRICOLA FRANTOIO

AGNINI

Tutti i colori della terra per un sapore unico

Olive Itrana



1550g e

AGNINI AGRICOLA FRANTOIO

AGNINI

Tutti i colori della terra per un sapore unico

Olive Leccino Denocciate



1550g e

AGNINI AGRICOLA FRANTOIO

AGNINI

Tutti i colori della terra per un sapore unico

Olive Verdi Giganti



1550g e

AGNINI AGRICOLA FRANTOIO

AGNINI

Tutti i colori della terra per un sapore unico

Peperoni alla Brace



1550g e

AGNINI AGRICOLA FRANTOIO

AGNINI

Tutti i colori della terra per un sapore unico

Pomodori Secchi



1550g e

AGNINI AGRICOLA FRANTOIO

AGNINI

Tutti i colori della terra per un sapore unico

Straccetti di Melanzane



1550g e

AGNINI AGRICOLA FRANTOIO

AGNINI

Tutti i colori della terra per un sapore unico

Zucca alla Brace



1550g e

AGNINI AGRICOLA FRANTOIO

AGNINI

Tutti i colori della terra per un sapore unico

Zucchine alla Brace



1550g e

CARCIOFI CON GAMBO

ARTICHOKES WITH STEM

Tipici Carciofi romani con il gambo intero. Sono lavorati esclusivamente a mano dal fresco, cioè non dal semilavorato, conditi con la mentuccia romana, come vuole la tradizione locale.

Typical Roman artichokes with the entire stem are freshly handmade and seasoned with Roman mint as commanded by local tradition.

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
314 ml	300 g	36 mesi 30 months	6	CCG314E	8027749300118
580 ml	500 g	36 mesi 30 months	6	CCG580	8027749580176
1700 ml	1600 g	36 mesi 36 months	4	CCG1700Ei	8027749170063
3100 ml	2900 g	36 mesi 36 months	2	CCG3100	8027749290013



CARCIOFI ALLA CAFONA

CAFONA ARTICHOKE

Rappresentano la specialità dell'azienda. Lavorati esclusivamente a mano dal fresco con metodi artigianali e la sola aggiunta di erbe aromatiche come la mentuccia romana, conservano più che mai il gusto unico del carciofo romanano. Sono ideali per accompagnare le vostre pietanze in ogni occasione.

They represent our speciality. Fresh artichokes prepared using traditional methods and adding aromatic herbs like Roman mint. All this enables to keep and bring out the unique taste of the Roman artichoke. They are suitably used to complement any meal on any occasion.

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
212 ml	210 g	36 mesi 36 months	6	CCA212	8027749200043
580 ml	500 g	36 mesi 36 months	6	CCAP580	8027749580022
1700 ml	1600 g	36 mesi 36 months	4	CCA1700/24	8027749170087
3100 ml	2900 g	36 mesi 36 months	2	CCA3100A	8027749290037



CARCIOFI ALLA BRACE

GRILLED ARTICHOKE

Preparati con la stessa lavorazione dei carciofi alla cafona, ne differiscono soltanto per la leggera grigliatura e per l'uso di qualche goccia di aceto in più durante la lavorazione, che regalano un sapore deciso e ricco.

Prepared using the same method as "alla cafona" artichokes, they only differ in the light grilling, which gives them a strong rich taste, and in the use of some more drops of vinegar during processing.

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	CRB212	8027749200036
580 ml	500 g	30 mesi 30 months	6	CRB580	8027749580138
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	CRB1700A	8027749170094
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	CRB3100	8027749290020



CUORI DI CARCIOFO

ARTICHOKE HEARTS

È il cuore di carciofo romano, privato delle foglie dure per lasciare soltanto la parte più pregiata, unica per la sua delicatezza e il sapore dolce.

It is the tender heart of the Roman artichoke: the toughest leaves peeled off, leaving only the richest part, unique for its delicacy and its sweet taste.

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	CCM212	8027749200050
580 ml	500 g	30 mesi 30 months	6	CCM580	8027749580251
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	CCM1700	8027749170117
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	CCM3100	8027749290044



FAGOTTINI DI MELANZANE E POMODORI SECCHI

AUBERGINE AND DRIED TOMATO ROLLS

Il matrimonio tra la melanzana grigliata e il pomodoro essiccato al sole è una ricetta originale dell'azienda Agnoni. Il gusto della melanzana e del pomodoro, deciso ma mai invadente, si presta bene per antipasti e contorni di carattere.

The combination of grilled aubergines and sun-dried tomatoes is an original Agnoni recipe. The taste of the aubergine and the tomato is strong but never intrusive. It is suitable for appetizers and side dishes.

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	FAGMP212	8027749200067
580 ml	500 g	30 mesi 30 months	6	FAGMP580	8027749580053
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	FAGMP1700	8027749170032
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	FAGMP3100	8027749290051

21



FAGOTTINI DI ZUCCHINE E POMODORI SECCHI

COURGETTE AND TOMATO ROLLS

Un abbinamento originale tra la zuccina, croccante e delicata, e il carattere deciso del pomodoro secco, per palati fini che amano essere sorpresi.

An original combination of crisp and delicate courgettes and the strong taste of dried tomatoes with great delight of the most delicate palates.

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	FAGZP212	8027749200074
580 ml	500 g	30 mesi 30 months	6	FAGZP580	8027749580268
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	FAGZP1700	8027749170155
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	FAGZP3100	8027749290068



CIPOLLE BALSAMICHE

BALSAMIC ONIONS

Le cipolle “borettane”, dalla tipica forma schiacciata, vengono lasciate cuocere nell’aceto balsamico, che fa perdere loro il caratteristico retrogusto amaro. Per la gioia dei palati più esigenti.

The “borettane” onions, with a typical flat shape, are baked in balsamic vinegar, which makes them lose their characteristic bitter aftertaste. To delight the most demanding palates.

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	CIP212	8027749200081
580 ml	500 g	30 mesi 30 months	6	CIP580	8027749580114
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	CIP1700	8027749170124
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	CIP3100	8027749290075



FUNGHI ALLA BRACE

GRILLED MUSHROOMS

Sfiziosi funghetti champignon alla brace conditi con prezzemolo, perfetti come antipasto pronto da gustare, ma anche per guarnire insalate di riso e accompagnare secondi piatti di carne. La lavorazione dal fresco mantiene la corposità e la freschezza della materia prima: funghi prataioli coltivati, attentamente selezionati anche nella pezzatura.

Delicious grilled mushrooms flavoured with parsley, suitable for appetizers ready to taste as well as to dress rice salads and meat dishes. Freshly handmade, they preserve the natural freshness and flavour of the cultivated mushrooms, carefully selected even in size.

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
212 ml	210 g	36 mesi 36 months	6	FCB212	8027749200098
580 ml	500 g	36 mesi 36 months	6	FCB580	8027749580121
1700 ml	1600 g	36 mesi 36 months	4	FCB1700	8027749170162
3100 ml	2900 g	36 mesi 36 months	2	FCB3100	8027749290082



MELANZANE ALLA BRACE

GRILLED AUBERGINES

Melanzane alla brace semplicemente aromatizzate con una salsa di erbe, ottime per antipasti e contorni. Le melanzane, del tipo lungo e dal colore viola scuro, sono lavorate dal fresco.

Grilled aubergines simply flavoured with an herb sauce, great for appetizers and side dishes. Dark purple and long shaped aubergines are freshly handmade.

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	MFB212	802774920104
580 ml	500 g	30 mesi 30 months	6	MFB580	8027749580084
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	MFB1700	8027749170018
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	MFB3100	8027749290099

25



ZUCCHINE ALLA BRACE

GRILLED COUGETTES

Croccanti e gustose, le zucchine alla brace, nella loro semplicità, sono adatte ai buongustai, ma anche a chi segue una dieta ipocalorica, grazie all'azione diuretica, disintossicante e antiossidante della zuccina.

Crispy and tasty, grilled courgettes, in their simplicity, are appropriate for gourmets but also for those who follow a low-calorie diet, thanks to the diuretic, detoxifying and antioxidant characteristics of courgettes.

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	ZUC212	8027749200111
580 ml	500 g	30 mesi 30 months	6	ZUC580	8027749580107
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	ZUC1700	8027749170148
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	ZUC3100	8027749290105



PEPERONI ALLA BRACE

GRILLED PEPPERS

Polposi peperoni gialli e rossi, grigliati, spellati e conditi soltanto con olio e spezie. Lavorati esclusivamente dal fresco, mantengono il loro gusto dolce e delicato, sono digeribili e naturalmente ricchi di antiossidanti.

Fleshy red and yellow peppers, grilled, peeled and seasoned only with olive oil and spices. Fresh and genuine they preserve their sweet and delicate flavour. They are easily digested and are naturally rich in antioxidants.

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	PGR212	802774920135
580 ml	500 g	30 mesi 30 months	6	PGR580	8027749580039
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	PGR1700	8027749170100
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	PGR3100	8027749290129

27



POMODORI SECCHI

DRIED TOMATOES

Pomodori locali selezionati accuratamente ed essiccati al sole, che con il loro gusto deciso sono la quintessenza dei sapori mediterranei.

Local tomatoes, carefully selected and sun-dried, whose strong taste represents the quintessence of Mediterranean flavours.

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	POM212	8027749200142
580 ml	500 g	30 mesi 30 months	6	POM580	8027749580091
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	POM1700	8027749170070
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	POM3100	8027749290136



ASPARAGI

ASPARAGUS

Ricchi d'acqua, poveri di grassi, privi di colesterolo, gli asparagi offrono vitamine in abbondanza, A, C e vitamina E, una notevole ricchezza di sali minerali, come fosforo, calcio e tanto potassio. Da non sottovalutare le proprietà diuretiche, seguite da quelle antiossidanti, importanti per il fabbisogno del nostro organismo. Prodotti in piccole quantità, gli asparagi vengono raccolti in primavera e lavorati a poche ore dalla raccolta. Accompagnano bene molte pietanze e sono adatti per esaltare antipasti, aperitivi e contorni.

Water-rich, low-fat and cholesterol free, asparagus contains fair amounts of vitamins such as vitamin A, C and E, and is high in minerals, phosphorus, calcium and potassium. Its notable diuretic and antioxidant properties are very important for our health. Produced in little quantities, asparagus is picked in Spring and freshly handmade. It is suitable for appetizers and side dishes.

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	ASP212	802774920166
580 ml	500 g	30 mesi 30 months	6	ASP580	8027749580282
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	ASP1700	8027749170186
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	ASP3100	8027749290198

29



STRACCETTI DI MELANZANE

EGGPLANTS FILLETS

Melanzane alla brace semplicemente aromatizzate con una salsa di erbe, ottime per antipasti e contorni. Le melanzane, del tipo lungo e dal colore viola scuro, sono lavorate dal fresco.

Eggplants fillets great for appetizers and side dishes. Dark purple and long shaped eggplants are freshly handmade.

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	SM212	8027749200203
580 ml	500 g	30 mesi 30 months	6	SM580	8027749580299
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	SM1700	8027749170018
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	SM3100	8027749290228



OLIVE ALLA BRACE CON CAPPERI

GRILLED OLIVES WITH CAPERS

Sfiziose olive denocciolate, grigliate e condite con capperi, aglio, semi di finocchio e peperoncino, che ne esaltano il sapore.

Delicious pitted olives, grilled and seasoned with capers, garlic, fennel seeds and chilli, which enhance their flavour.

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	OCC212	802774920128
580 ml	500 g	30 mesi 30 months	6	OCC580	8027749580077
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	OCC1700A	8027749170049
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	OCC3100	8027749290112

31



OLIVE LECCINO DENOCCIOLATE

PITTED BLACK OLIVES

Le olive Leccino, dal sapore speziato e leggermente aromatico, vengono maggiormente utilizzate per preparare stuzzichini o antipasti a base di formaggi stagionati e salumi. Sono molto usate per insaporire piatti sia di carne che di pesce, oppure per arricchire ricette a base di verdure e insalate.

Leccino olives have a spicy and slightly aromatic flavour and are suitable for snacks or appetisers with cheese and cold cuts. They are used to flavour meat and fish dishes as well as to enrich vegetables or salads.

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	OLDENERE212	8027749200180
580 ml	500 g	30 mesi 30 months	6	OLDENERE580	8027749580275
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	OLDENERE1700	8027749170230
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	OLDENERE3100	8027749290150



BROCCOLETTI

BROCCOLI RABE

Noti per il contenuto di Sali minerali, vitamine e fattori antiossidanti, i broccoletti sono altamente ricchi anche di polifenoli. Possono essere utilizzati in svariati modi: come antipasto sfizioso, condimento di pasta, per le salicce con broccoletti o come contorno.

Renowned for its notable content of minerals, vitamins and antioxidant factors, broccoli rabe is a significant source of polyphenols. It can be served as appetizers, pasta seasoning, with sausages or as a side dish.

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	BROCC212	8027749200173
580 ml	500 g	30 mesi 30 months	6	BROCC580	8027749580176
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	BROCC1700	8027749170193
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	BROCC3100	8027749290204



ZUCCA ALLA BRACE

PUMPKIN PRESERVED IN OIL

La zucca sott'olio è un perfetto contorno che può essere gustato con pane tostato, casareccio, accompagnata da salumi, formaggi o piatti di carne. La zucca è uno degli ortaggi tipicamente autunnali. Ha moltissime proprietà e si presta a svariate tipologie di preparazione in cucina.

Leccino olives have a spicy and slightly aromatic flavour and are suitable for snacks or appetisers with cheese and cold cuts. They are used to flavour meat and fish dishes as well as to enrich vegetables or salads.

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	ZUCCA212	8027749200197
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	ZUCCA1700	8027749170216







LE CREME
CREAMS

**PRODOTTI SEMPLICI
PER UN MONDO DA SPALMARE**

SIMPLE PRODUCTS
FOR A WORLD TO SPREAD





Le nostre creme nascono dagli ortaggi lavorati dal fresco, gli stessi che usiamo per la conservazione sott'olio, con la sola aggiunta di olio extravergine di oliva e di odori e spezie naturali. Carciofi, olive nere e verdi, melanzane, pomodori secchi, basilico, funghi... le nostre creme sono tutte da assaggiare, su tartine e bruschette, oppure sulla pasta, per primi piatti golosi e velocissimi. E perché non provarle per accompagnare lessi di carne o di pesce?

Our creams are freshly made with the same vegetables as those used for the preservation in oil, with the addition of extra virgin olive oil, herbs and natural spices. Artichokes, black and green olives, aubergines, dried tomatoes, basil, mushrooms... our creams are all to taste on sandwiches, bruschetta or delicious pasta recipes. And why not try them to accompany boiled meat or fish?

FORMATI DISPONIBILI

AVAILABLE FORMATS



RETAIL

FORMATO
Size

212 ml

PESO NETTO
Net Weight

210 g



FOOD SERVICE

FORMATO
Size

580 ml

PESO NETTO
Net Weight

500 g

39

PEPERONCINO PICCANTE

CHILLI PEPPER

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
106 ml	85 g	30 mesi 30 months	6	PEP106	8027749156036



CREMA DI FUNGHI CHAMPIGNON

MUSHROOM CREAM

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
156 ml	135 g	36 mesi 36 months	6	CFUN156	8027749156043



CREMA DI CARCIOFI E PEPERONI

ARTICHOKE AND PEPPER CREAM

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
156 ml	135 g	30 mesi 30 months	6	CCAPEP156	8027749156012



CREMA DI OLIVE NERE

BLACK OLIVE CREAM

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
156 ml	135 g	36 mesi 36 months	6	COLN156	8027749156074
580 ml	500 g	36 mesi 36 months	6	COLN580	8027749580220



41

CREMA DI MELANZANE

AUBERGINE CREAM

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
156 ml	135 g	36 mesi 36 months	6	CMEL156	8027749156050
580 ml	500 g	36 mesi 36 months	6	CMEL580	8027749580213



CREMA DI OLIVE VERDI

GREEN OLIVE CREAM

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
156 ml	135 g	36 mesi 36 months	6	COLV156	8027749156081
580 ml	500 g	36 mesi 36 months	6	COLV580	8027749580237



CREMA DI POMODORI SECCHI

DRIED TOMATO CREAM

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
156 ml	135 g	36 mesi 36 months	6	CPOM156	8027749156098
580 ml	500 g	36 mesi 36 months	6	CPOM580	8027749580190



CREMA DI CARCIOFI

ARTICHOKE CREAM

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
156 ml	135 g	36 mesi 36 months	6	CCAR156	8027749156036
580 ml	500 g	36 mesi 36 months	6	CRCA580	8027749580206



43

CREMA DI OLIVE NERE E POMODORI SECCHI

BLACK OLIVE AND DRIED TOMATO CREAM

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
156 ml	135 g	36 mesi 36 months	6	COLPOM156	8027749156029
580 ml	500 g	36 mesi 36 months	6	COLPOM580	8027749580244



PESTO DI BASILICO

BASIL PESTO

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
156 ml	135 g	36 mesi 36 months	6	PBAS156	8027749156111



PESTO ROSSO

RED PESTO

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
156 ml	135 g	36 mesi 36 months	6	PROS156	8027749156104



A close-up photograph of an olive branch with several green olives. The scene is bathed in warm, golden sunlight, creating a soft glow and highlighting the texture of the leaves and the smooth surface of the olives. The background is a bokeh of light and dark green, suggesting a dense grove.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



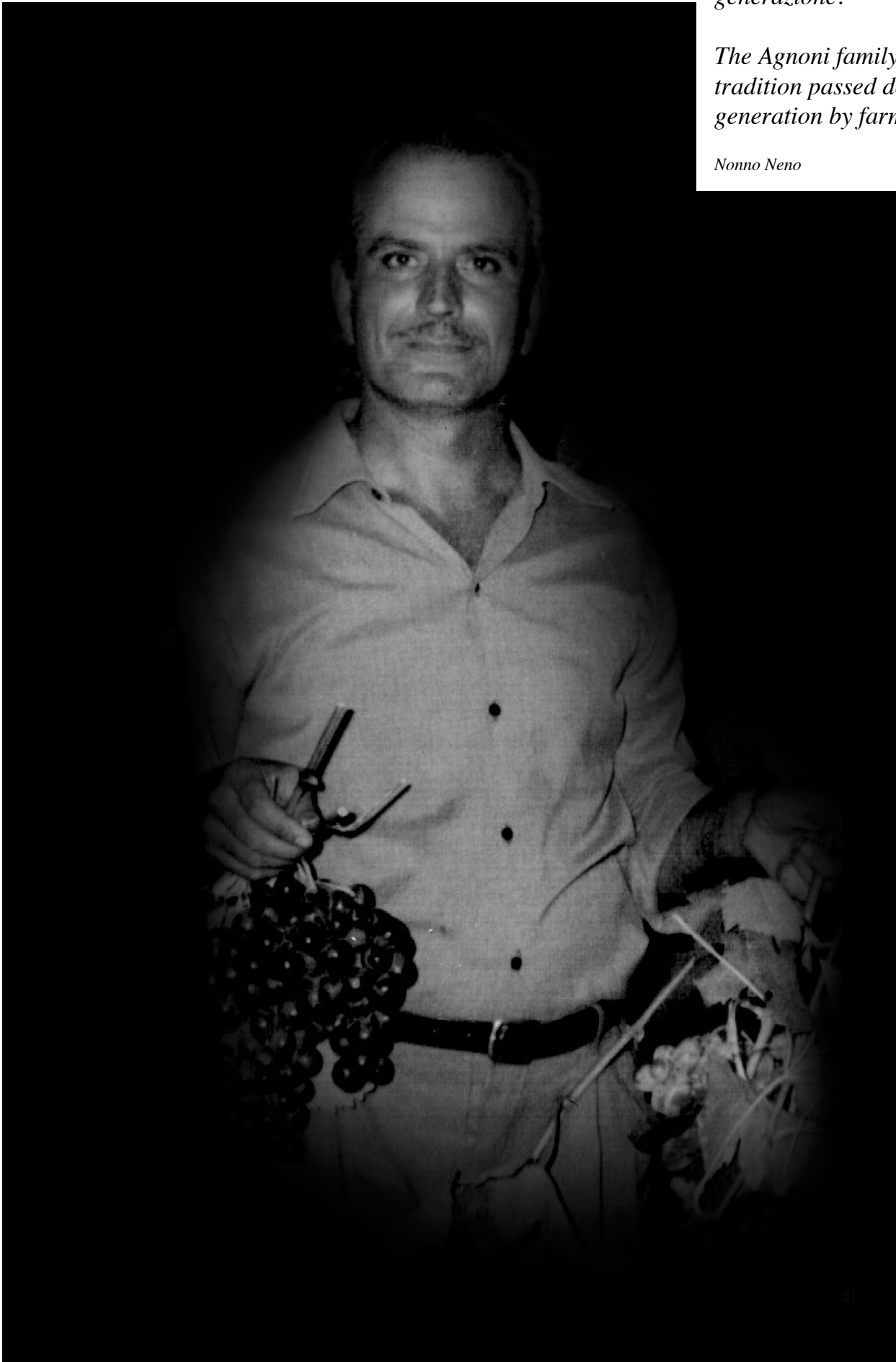
Con vanta una tradizione olivicola secolare, apprezzata già dai Romani e, nel Rinascimento, dai nobili della capitale. Oggi la famiglia Agnoni prosegue questa antichissima tradizione, che i contadini coresi si sono tramandati di generazione in generazione. Sui terreni di famiglia crescono le tre varietà di olivi tipiche del luogo: Frantoio, Leccino e l'apprezzatissima Itrana. Dal matrimonio tra queste tre varietà nascono tre oli differenti, gli stessi che usiamo anche per la lavorazione dei prodotti sott'olio.

Cori has a deep rooted and centuries-old olive growing tradition, appreciated both by the Romans and the nobles living in Rome during the Renaissance. Today the Agnoni family goes on with this ancient tradition passed down from generation to generation by farmers in Cori. The family estate produces three varieties of olives typical of the territory: Frantoio, Lecci-no and the esteemed Itrana. Their harmonious merging gives birth to three different oils, the same we use to prepare our products preserved in oil.

La famiglia Agnoni prosegue questa antichissima tradizione, che i contadini coresi si sono tramandati di generazione in generazione.

The Agnoni family goes on with this ancient tradition passed down from generation to generation by farmers in Cori.

Nonno Neno



SOLUS MONOCULTIVAR ITRANA
 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA / EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



Il nostro olio EVO di punta è ricavato esclusivamente dalla prestigiosa Oliva Itrana, che viene raccolta ben prima della maturazione e molita entro la giornata. Per questo la resa è bassa, ma regala un prodotto di altissima qualità, dal profumo fruttato con sentori di pomodoro verde, foglia e mandorla, e un gusto fluido, in cui amaro e piccante si sposano in un equilibrio perfetto.

Our flagship oil EVO is obtained solely from prestigious Itrana olives, which are picked before ripening and milled within the day. Even if the yield is low, it gives a very high-quality oil, characterized by fruity aroma with hints of green tomato, leaves and almond and a thick taste, in which bitter and spicy blend in a perfect balance.

Formato Size	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
250 ml	18 mesi 18 months	10	OEVITRANA250	8027749250017



LA BADIA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA / EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



Più delicato e dolce del '919, la Badia proviene dalle olive totalmente mature, raccolte tra gennaio e febbraio. Il risultato è un olio in cui i toni erbacei e fruttati lasciano spazio a un retrogusto più amabile. Perfetto per condire qualunque pietanza, è consigliato per la preparazione di sughì e salse, come nella migliore tradizione culinaria italiana.

More delicate and swee-ter than '919, La Badia comes from completely ripe olives, picked between January and February. The result is an oil in which the herbaceous and fruity flavour gives way to a more agreeable aftertaste. Perfect for seasoning any dish, it is recommended for the preparation of sauces, as in the best Italian culinary tradition.

Formato Size	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
250 ml	18 mesi 18 months	10	OEVBADIA250	8027749250031
1000 ml	18 mesi 18 months	4	OEVBADIA1000	8027749100022

49



'919

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA / EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



Quest'olio dal gusto fruttato e deciso si ricava dalle olive raccolte tra novembre e dicembre, quando frutto, ancora verde, regala profumi erbacei, in cui amaro e piccante si uniscono in perfetta armonia. Per questo, è l'ideale per l'uso a crudo su bruschette, legumi, verdure, pesci e carni alla griglia. Il nome? Un tributo a colui che ha reso possibile tutto questo: nonno Neno, fondatore dell'azienda, nato nel 1919.

This oil, with a fruity and strong taste, is obtained from olives harvested between November and December when the fruit is still green, it offers herbaceous aromas, where bitter and spicy flavours come together in perfect harmony. For this reason, it is ideally used on bruschetta, legumes, vegetables, fish and grilled meat. Its name? A tribute to the man who made it all possible: grandfather Neno, the company founder who was born in 1919.

Formato Size	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
500 ml	18 mesi 18 months	6	OEV919500	8027749500037





L'OLIVA ITRANA

Tra i gioielli del nostro territorio, che vanta una tradizione olivicola secolare, brilla una stella: l'oliva Itrana. Detta anche oliva di Gaeta, oliva grossa, Itrana o Esperia, è una varietà tipica del Lazio, coltivata in particolare a Cori e in alcuni comuni della provincia di Latina rigidamente individuati da un disciplinare. La sua principale caratteristica è senza dubbio la versatilità: benchè maturi molto tardi, in genere tra marzo e aprile, può essere colta anche intorno a metà novembre. Quando è ancora verde, l'Itrana fornisce un olio pregiato, delicato e moderatamente acido, ma è adatta anche al consumo a tavola in salamoia (Itrana bianca). Se lasciata sulla pianta fino a maturazione, invece, assume un colore violaceo e diventa un'ottima oliva nera da tavola, ed è questa l'oliva di Gaeta propriamente detta. Le peculiarità e le proprietà organolettiche dell'Itrana erano molto apprezzate già nei secoli passati, quando i nobili la pretendevano sulla propria tavola, fino ad essere sempre più richiesta negli ultimi anni.

THE ITRANA OLIVE

Among the jewels of our area, which boasts a centuries-old olive growing tradition, a star shines among all: the Itrana olive. Also known as the olive of Gaeta, large olive, Itrana or Esperia, it is a typical Lazio variety grown in particular in Cori and in some areas of the province of Latina rigidly identified by a specification. Its main feature is undoubtedly its versatility: although it ripens very late, usually between March and April, it can also be picked around mid-November. When it is still green, the Itrana provides an excellent oil, delicate and moderately acid, but it is also suitable for being consumed in brine (White Itrana). If left on the plant until maturity, however, it takes on a purplish colour and becomes an excellent black olive which is the so-called olive of Gaeta. The peculiarities and the organoleptic properties of the Itrana were very appreciated already in past centuries, when nobles demanded these olives on their table. They have come under the international spotlight in recent years.



OLIVE IN SALAMOIA

OLIVES IN BRINE [WATER AND SALT]

Gli alberi di olivo, circa 10.000, rappresentano le radici stesse della storia dell'azienda Agnoni, immersa in un territorio che ha fatto dell'olivicoltura una tradizione secolare. Ecco allora la più rappresentativa e prestigiosa delle olive locali, l'Itrana, immersa in salamoia, per il più classico degli aperitivi. Stessa attenzione meritano le olive verdi giganti selezionate tra gli oliveti italiani e apprezzate per la loro estrema dolcezza.

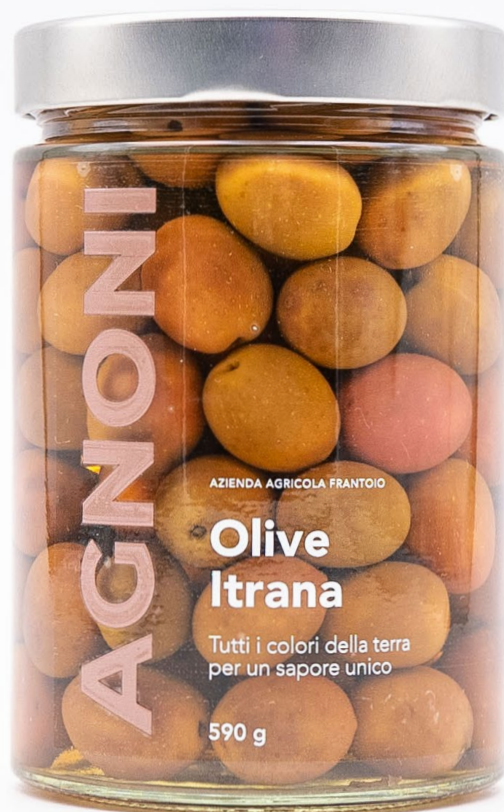
Our nearly 10,000 olive trees represent the history of the Agnoni farm which is immersed in a territory that has a centuries-old olive growing tradition. So, here you are the most representative and prestigious local olive: the Itrana, immersed in water and salt for the most classic of the appetizers. Giant green olives deserve the same attention. Selected among the Italian olive groves, they are appreciated for their sweet taste.



OLIVE ITRANA

ITRANA OLIVES

Formato <i>Size</i>	Peso netto <i>Net weight</i>	Conservazione <i>Shelf life</i>	Pz x ct <i>Pcs x ctn</i>	Codice <i>Code</i>	Ean code
212 ml	240 g	30 mesi 30 months	6	OLGC212	8027749200197
580 ml	590 g	30 mesi 30 months	6	OLGC580	8027749580022
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	OLGC1700	8027749170179
busta / bag	500 g	12 mesi 12 months	16	OLGAETA500	8027749500181
secchio / bucket	4,5 kg	8 mesi 8 months	1	OLGAETA	8027749500242



OLIVE VERDI GIGANTI

GIANT GREEN OLIVES

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
212 ml	240 g	30 mesi 30 months	6	OLVC212	8027749200159
580 ml	590 g	30 mesi 30 months	6	OLVC580	8027749580046
busta / bag	500 g	12 mesi 12 months	16	OLVCDG500	8027749500198
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	OLVC1700	8027749170056
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	OLVC3100	8027749290143
secchio / bucket	4,5 kg	8 mesi 8 months	1	OLVG	8027749500204

54





PRODOTTI DELLA TERRA

PRODUCTS OF THE LAND



Oli aromatizzati, miele, confetture di frutta di stagione, pomodori essiccati al sole e funghi porcini essiccati: offriamo molti prodotti della terra accuratamente selezionati, per spuntini golosi e ricette fantasiose.

Flavoured oils, honey, seasonal fruit jams, sun-dried tomatoes and dried porcini mushrooms: we offer many products of the land carefully selected, as quick snacks and for creative recipes.



PRODOTTI ESSICCATI AL SOLE

SUN-DRIED PRODUCTS

Un posto d'onore tra i nostri prodotti va al pomodori e ai funghi porcini, selezionati con cura e lasciati essiccare al sole, nella migliore tradizione mediterranea. Da usare come condimento per primi piatti a base di pasta di semola di grano duro, oppure da consumare come antipasto o contorno.

A place of honour amongst our products goes to tomatoes and porcini mushrooms, carefully selected and left to dry in the sun, pursuant to the Mediterranean tradition. To use as a sauce for pasta made from wheat flour, or to be eaten as an appetizer or side dish.

POMODORI ESSICCATI AL SOLE / SUN-DRIED TOMATOES

Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
200 g busta / envelop	12 mesi 12 months	12	POMASCB	8027749200012

FUNGHI SECCHI / DRIED MUSHROOMS

Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
60 g busta / envelop	12 mesi 12 months	12	FPS60BS	8027749060012





MIELE HONEY

Da diversi anni, ospitiamo nei nostri terreni gli alveari di diversi apicoltori locali. Negli anni abbiamo incrementato la produzione, diversificando per le diverse tipologie, castagno, millefiori, acacia, eucalipto, arancio e girasole. Oltre ai grandi benefici salutari è ottimo come dolcificante naturale, per accompagnare piatti salati e come abbinamento ai formaggi.

For several years now, we have been hosting the hives of various local beekeepers on our land. Over the years we have increased production, diversifying into different types, chestnut, millefiori, acacia, eucalyptus, orange and sunflower. In addition to its great health benefits, it is excellent as a natural sweetener, to accompany savoury dishes and as an accompaniment to cheese.



MIELE DI EUCALIPTO

EUCALYPTUS HONEY

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
370 ml	500 g	24 mesi 24 months	6	MEUC	8027749500068



MIELE MILLEFIORI

WILDFLOWER HONEY

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
370 ml	500 g	24 mesi 24 months	6	MMIL	8027749500112



MIELE DI CASTAGNO

CHESTNUT HONEY

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
370 ml	500 g	24 mesi 24 months	6	MCAS	8027749500099



61

MIELE DI ACACIA

ACACIA HONEY

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
370 ml	500 g	24 mesi 24 months	6	MACA	8027749500044



MIELE DI ARANCIO

ORANGE HONEY

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
370 ml	500 g	24 mesi 24 months	6	MARA	8027749500075



MIELE DI GIRASOLE

SUNFLOWER HONEY

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
370 ml	500 g	24 mesi 24 months	6	MGIR	8027749500105





CONFETTURA DI FRUTTA

JAMS

In ricordo delle tradizionali marmellate della Nonna Nena, abbiamo proposto delle semplici ricette lavorate in modo tradizionale, soltanto due ingredienti senza aggiunta di addensanti, proprio come una volta: frutta fresca e canna da zucchero. Provare per credere!!!

In memory of Nonna Nena's traditional jams, we have come up with simple recipes worked in the traditional way, only two ingredients without adding thickeners, just like in the old days: fresh fruit and sugar cane. Try it to believe!!!



CONFETTURA DI ALBICOCCHE

APRICOT JAM

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	CALB	8027749350014



MARMELLATE DI ARANCE

ORANGE JAM

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	MARANCE	8027749350069



CONFETTURA DI CILIEGE

CHERRY JAM

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	CCIL	8027749350076



65

CONFETTURA DI FICHI

FIG JAM

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	CFIC	8027749350052



CONFETTURA DI FRAGOLE

STRAWBERRY JAM

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	CFRA	8027749350021



CONFETTURA DI PRUGNE

PLUM JAM

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	MMIL	8027749350106



CONFETTURA DI PESCHE

PEACH JAM

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	CPES	8027749350090



67

MARMELLATA DI LIMONI

LEMON JAM

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	MLIMONI	8027749350038



CONFETTURA DI MELE COTOGNE

QUINCE MARMELADE

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	CMEC	8027749350137



CONFETTURA DI MORE

BLACKBERRY JAM

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	CMOR	8027749350083



CONFETTURA DI MIRTILLI

BLUEBERRY JAM

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	CMIR	8027749350144



69

CONFETTURA DI FRUTTI DI BOSCO

MIX BERRY JAM

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	CFRB	8027749350045



CONFETTURA DI MARRONI

CHESTNUT JAM

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	CCAS	8027749350175



CONFETTURA DI LAMPONI

RASPBERRY JAM

Formato Size	Peso netto Net weight	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
314 ml	350 g	36 mesi 36 months	6	CLAM	8027749350151



GLI AMARI AGNONI

THE BITTERS

Dalle nostre preziose coltivazioni di carciofo ed olivo, abbiamo realizzato due amari per infusione, ottimi per le proprietà delle foglie stesse, che favoriscono dopo un buon pasto una migliore digeribilità. Un tocco diverso, emerge invece nel liquore alla ratafia, molto amato dalle donne, per la sua lieve dolcezza. Le ricette, sono state per lunghi anni custodite nella dispensa della nonna e soltanto da qualche tempo abbiamo pensato di condividerle con i nostri clienti... Salute!

From our precious artichoke and olive tree cultivations, we have made two infusion bitters, which are excellent for the properties of the leaves themselves, which help to improve digestibility after a good meal. A different touch emerges in the ratafia liqueur, much loved by women for its slight sweetness. The recipes have been kept for many years in our grandmother's pantry and only recently have we decided to share them with our customers... Cheers!

AMARO AL CARCIOFO

THE BITTER

Formato Size	Vol.% Alc by Vol.	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
500 ml	17%	36 mesi 36 months	6	AMARCAR	8027749000032

71



AMARO ALL'OLIVO

THE BITTER

Formato Size	Vol.% Alc by Vol.	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
500 ml	28%	36 mesi 36 months	6	AMAROL	8027749000025



RATAFIÀ

THE BITTER

Formato Size	Vol.% Alc by Vol.	Conservazione Shelf life	Pz x ct Pcs x ctn	Codice Code	Ean code
500 ml	28%	36 mesi 36 months	6	RATAF	8027749000018

73



Credits

Art direction & graphic:

Andrea Pistilli

/

Photography:

Andrea Pistilli

AGNONI
Azienda Agricola Frantoi

via Contrada Copellaro 1
04010 Cori [LT]

T. +39 96 06 78 668
T. +39 06 96 77 382

info@agnoni.it
www.agnoni.it

AGNONI
Azienda Agricola Fiorentina

AGNONI SRL

Contrada Copellaro
04010 Cori [LT]
www.agnoni.it