IL FRANTOIO

MADE WITH LOVE IN ITALIA

LE NOSTRE RADICI

Qualità del prodotto italiano, passione per il proprio territorio e per le tradizioni locali, sguardo aperto sul mondo e sull'accoglienza fanno di **Frantoio Bonamini** uno degli esempi simbolo d**i unione tra storia ed evoluzione.**
Spinti da una radicata storia d'amore per il prodotto e il proprio territorio Giancarlo e Sabrina Bonamini conducono con sapiente dovizia lo storico Frantoio che conta **60 anni di sfide** e che oggi raggiunge una produzione di **270.000 bottiglie all'anno distribuite in Italia e all'estero** seguendo i canali più conosciuti di vendita, dal telemarketing all'acquisito diretto in punto vendita, dal canale ho.re.ca. alla GDO, fornendo qualità e servizio con prodotti genuini e controllati. La produzione degli olii extravergine d'oliva D.O.P. Veneto Valpolicella, Biologico, Monocultivar Grignano e Campo di Casa, così come i prodotti correlati come gli aromatizzati, i sott'oli e la linea dedicata alla cosmesi trovano tra le colline che si affacciano sulle vallate della Val d'Illasi uno dei distretti più importanti a livello nazionale per quanto riguarda la produzione olearia.
Un'azienda giovane e dinamica con un forte senso della sperimentazione e della continua ricerca, un cammino che profuma di antico e mantiene un rispettoso legame con le tradizioni e l'ambiente locale. Filosofia che ha reso questo brand uno dei più riconosciuti e premiati nel mercato oleario al mondo e che continua ad essere punto di forza di questa famiglia.

OUR ROOTS

The quality of the made in Italy, a passion for their territory and for its local traditions, an openness to the world and their hospitality make **Frantoio Bonamini** one of the symbolic examples of the **unity between history and evolution.** Driven by a rooted love story for the product and their territory, Giancarlo and Sabrina Bonamini run the historical olive-mill with great know how. The historical olive mill claims **sixty years of challenges** and today reaches a production of **270.000 bottles a year, distributed in Italy and abroad** following known retail channels, from telemarketing and buying directly from a sales point, to the ho.re.ca. channel at the GDO, providing quality and service with genuine and controlled products.

The production of the P.D.O. Veneto Valpolicella and Organic oils, Monocultivar Grignano and Campo di Casa, like the related products such as the flavoured oils, the vegetables pickled in oil and the cosmetic line are all found on the hills facing
the Val d'Illasi valleys, one of the most important districts at the national level with regards to the production of oil.

I TESORI DELLA TERRA: GLI OLI

Ogni singolo passaggio della trasformazione è controllato attentamente per ottenere un olio extra vergine di qualità, dalla coltivazione all'imbottigliamento. Le operazioni di raccolta vengono svolte con la massima cura garantendo così l'integrità del frutto fino all'arrivo al frantoio dove il tecnologico impianto continuo a estrazione a freddo trasforma il frutto in ottimo olio extra vergine d'oliva. **"Non solo olio extravergine**, ma anche oli aromatizzati e un'ampia selezione di sott'oli e specialità spalmabili, ideali per arricchire la tavola in ogni occasione. A completare l'offerta, la nuova linea di prodotti per la **cosmesi naturale** a base di **olio EVO**."

La Val d'Illasi è la patria del Grignano, la vera oliva autoctona con cui si produce l'Olio extravergine d'oliva Veneto Valpolicella DOP, un olio fruttato che sa emozionare per la pulizia olfattiva e la ricchezza di sostanze antiossidanti benefiche.

TREASURES OF THE EARTH: THE OLIVE OILS

Every single passage of the transformation is closely checked to obtain a quality extra virgin oil, from the cultivation to the bottling. **The harvest processes are carried out with the maximum care guaranteeing the integrity of the fruit** to its arrival at the mill where the cold extraction with a continuous press transforms the fruit into an excellent extra virgin olive oil. **Not only extra virgin olive oil,** but also natural infused oils and a wide selection of vegetables in oil and spreads, ideal for enriching your food in any occasion. Completing the offering is the new line of **EVO oil natural cosmetic** products.

Val d'Illasi is the land of the Grignano variety, the real native olive with which the extra virgin olive oil Veneto Valpolicella DOP is produced, a fruity oil that excites us for its clean sense of smell and the richness of its antioxidant and beneficial substances.

VENETO VALPOLICELLA D.O.P. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

I PREMI
THE PRIZES

Un olio pluripremiato negli anni nei maggiori concorsi oleari italiani e internazionali come il Flos Olei. Rappresenta il fiore all'occhiello di Frantoio Bonamini. Un olio amabile, dedicato ai palati delicati e alla ricerca di un prodotto per tutti i giorni.

Varietà: Favarol e Grignano
Zona di produzione delle olive: D.O.P. Valpolicella Provincia di Verona
Epoca di produzione: fine ottobre
Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo
Acidità: max 0,2%
Colore: giallo dorato con sfumature tendenti al verdognolo
Sapore: finemente fruttato, dolce e delicato
Consigli d'uso: a crudo su piatti leggeri di pesce bollito o alla griglia, su carni bianche

0,10 lt 24 | 0,25 lt 12 | 0,50 lt 6

P.D.O. Veneto Valpolicella is a multi-awarded olive oil, renowned in the biggest and most important Italian and international olive oil competitions such as Flos Olei.
It represents the flagship of Frantoio Bonamini. A light fruity olive oil, dedicated to those delicate palates looking for an everyday condiment.

Variety: Favarol and Grignano
Olives production area: D.O.P. Valpolicella in the Verona province
Production period: end of October
Pressing method: cold extraction with a continuous press
Acidity: max 0.2%
Colour: golden yellow with shades of green
Taste: finely fruity, sweet and delicate
Cooking advice: use naturally on light boiled or grilled fish dishes and on white meats

0,10 lt 24 | 0,25 lt 12 | 0,50 lt 6

VENETO VALPOLICELLA D.O.P. PASSIONI DI VERONA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Un olio sensibile finemente delicato che rinnova il piacere culinario.

Varietà: Favarol e Grignano
Zona di produzione delle olive: D.O.P. Valpolicella Provincia di Verona
Epoca di produzione: inizio novembre
Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo
Acidità: max 0,3%
Colore: giallo dorato
Sapore: finemente fruttato, dolce e delicato
Consigli d'uso: a crudo su piatti leggeri di pesce bollito o alla griglia, su carni bianche

0,50 lt 12 | 0,75 lt 6

A finely delicate appreciable oil that renews the culinary pleasantness.

Variety: Favarol and Grignano
Olives production area: D.O.P. Valpolicella in the Verona province
Production period: beginning of November
Pressing method: cold extraction with a continuous press
Acidity: max 0.3%
Colour: golden yellow
Taste: finely fruity, sweet and delicate
Cooking advice: use naturally on light boiled or grilled fish dishes and on white meats

0,50 lt 12 | 0,75 lt 6

GARDA D.O.P.
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Un olio extravergine di oliva D.O.P che si distingue per il sapore naturalmente delicato e per la sua eleganza.

Varietà: Casaliva, Frantoio, Leccino
Zona di produzione delle olive: sponda Veronese del Lago di Garda (Garda orientale)
Epoca di produzione: fine Ottobre – inizio Novembre
Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo
Acidità: 0,5%
Colore: dal verde al giallo più o meno intensi
Sapore: fruttato, note di dolce e un retrogusto tipico di mandorla
Consigli d'uso: si abbina a molti piatti e ricette a base di pesce di lago, ma anche carni, carpacci di carne e di pesce, carne salada, pinzimoni,verdure cotte e crude, bruschette e a formaggi magri o stracchino. Eccellente per preparare dolci, abbinato al cioccolato, per sorbetti e gelato.

0,50 lt 6

An extra virgin olive oil which is able to distinguish itself with its naturally delicate taste and its elegance.

Variety: Casaliva, Frantoio, Leccino
Olives production area: Veronese shore of Lake Garda (eastern Garda)
Production period: end of October – beginning of November
Pressing method: cold extraction with a continuous press
Acidity: max 0,5%
Colour: from green to yellow, from bright to light
Taste: fruity, with some sweet notes and an almond aftertaste
Cooking advice: perfect on lake fish recipes, but on meat dishes too. On meat and fish carpaccio, "carne salada", marinades, cooked and raw vegetables, bruschetta, light cheeses or stracchino cheese. Excellent for making sweets and cakes, combined to chocolate, ice creams and sorbet.

0,50 lt 6

BIOLOGICO 100% ITALIANO
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

La protezione dell'ambiente non è uno slogan. In questo caso è la certezza che è possibile produrre in agricoltura in armonia con le risorse disponibili garantendo un futuro alla fertilità della terra.

Varietà: tipiche varietà di olive italiane
Zona di produzione delle olive: Provincia di Verona e/o nelle migliori aree di vocazione olivicola
Epoca di produzione: metà novembre
Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo
Acidità: max 0,3% max
Colore: giallo dorato con sfumature verdi
Sapore: mediamente fruttato
Consigli d'uso: a crudo sui primi piatti di pasta, su carni bianche
Controllato da ICEA Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale -
Codice Operatore: IT BIO 006 E1464

0,50 lt 12 | 0,75 lt 6

Environmental protection is not a slogan. In this case it is the certainty that it is possible to produce in agriculture in harmony with the available resources guaranteeing a future to the fertility of the earth.

Variety: typical varieties of Italian olives
Olives production area: in the Verona province and/or in the best areas of olives vocation
Production period: middle of november
Pressing method: cold extraction with a continuous press
Acidity: max 0.3%
Colour: golden yellow with shades of green
Taste: medium fruity
Cooking advice: use naturally on pasta dishes and on white meats
Controlled by ICEA Institute for the Ethical and Environmental Certification –
Operator Code: IT BIO 006 E1464

0,50 lt 12 | 0,75 lt 6

CAMPO DI CASA 100% ITALIANO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

I PREMI
THE PRIZES

Un olio dalle note morbide e dolci fortemente connotato a livello territoriale. La forma dell'etichetta raffigura l'oliveto che circonda il frantoio, composto da 950 olivi.

Varietà: Grignano, Frantoio, Leccino, Pendolino, Maurino, Arbequina, Gorgazzo, Rasara, Casaliva, Bianchera, Arbosana, Itrana e Coratina.
Zona di produzione delle olive: proveniente esclusivamente dall'oliveto che circonda il frantoio, coordinate N 45° 27' 19,1" E 11° 10' 09,5"
Epoca di produzione: fine ottobre
Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo
Acidità: 0,21% acido oleico
Colore: giallo con riflessi verdi
Sapore: equilibrato con sensazioni di frutta fresca
Consigli d'uso: si abbina perfettamente con pietanze dal gusto delicato come il pesce, la pasta con sughi bianchi, formaggi freschi, verdure lesse e bollite.

0,50 lt 6

An extra virgin olive oil with soft and sweet notes, strongly connected to the regional level. The shape of the label describes the olive grove located surround our olive-mill, which is composed of 950 olive trees.

Variety: Grignano, Frantoio, Leccino, Pendolino, Maurino, Arbequina, Gorgazzo, Rasara, Casaliva, Bianchera, Arbosana, Itrana e Coratina.
Olives production area: it comes exclusively from the olive grove surround the olive mill, coordinates N 45° 27' 19,1" E 11° 10' 09,5"
Production period: end of october
Pressing method: cold extraction with a continuous press
Acidity: 0,21% oleic acid
Colour: yellow tending to green
Taste: balanced with touches of fresh fruit
Cooking advice: on fish, on pasta with white sauces, on fresh cheeses and on boiled vegetables.

0,50 lt 6

MONOCULTIVAR GRIGNANO 100% ITALIANO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

I PREMI
THE PRIZES

Prodotto dalla tipica varietà di olive locale GRIGNANO. che è la base del nostro D.O.P:. Veneto Valpolicella, in questo caso in purezza.

Varietà: Grignano 100%
Zona di produzione delle olive: Val d'Illasi in provincia di Verona
Epoca di produzione: fino ottobre
Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo
Acidità: max 0,2% max
Colore: verde brillante
Sapore: fresco con sentori di erba e mela verde. Esprime la sua carica fruttata e la sua naturale morbidezza.
Consigli d'uso: a crudo su insalate di mare, crostacei al vapore, fritture vegetali, zuppe di funghi, primi piatti con molluschi, pesce ai ferri, carni bianche e formaggi freschi

0,50 lt 6

Produced with one of the local olive varieties Grignano, which it is at the base of our P.D.O. Veneto Valpolicella but in this case it is used in purity.

Variety: 100% Grignano
Olives production area: Illasi Valley in the province of Verona - italy
Production period: end of october
Pressing method: cold extraction with a continuous press
Acidity: max 0.2%
Colour: bright green
Taste: fresh with hints of grass and green apple
Cooking advice: raw on fish and seafood first and second course, white meats and fresh cheeses

0,50 lt 6

SANTA GIUSTINA 100% ITALIANO
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA NON FILTRATO

Un condimento prodotto con frutti maturi al punto giusto, per provare una sensazione di freschezza dal gusto forte e deciso. Versione NON FILTRATO.

Varietà: Peranzana e Frantoio
Zona di produzione delle olive: provincia di Verona e/o nelle migliori aree di vocazione olivicola
Epoca di produzione: inizio novembre
Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo
Acidità: max 0,2%
Colore: verde brillante. Eventuale sedimento è assolutamente naturale
Sapore: fragrante di foglia e frutta fresca, dal sapore aromatico e deciso
Consigli d'uso: sulla bruschetta, ma anche sulla carne rossa alla griglia e sull'insalata

0,50 lt 6

A seasoning produced with fruits that are ripened just right to savour a taste of freshness but with a strong and definite flavor. UNFILTERED version

Variety: Peranzana and Frantoio
Olives production area: in the Verona province and/or in the best areas of olives vocation
Production period: beginning of November
Pressing method: cold extraction with a continuous press
Acidity: max 0.2%
Colour: bright green. The resulting sediment is completely natural.
Taste: fragrant taste of leaves and fresh fruit with a decisive and aromatic flavour
Cooking advice: on toasted bread but also on grilled red meat and on salads

0,50 lt 6

VERT DE VERTES 100% ITALIANO
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

I PREMI
THE PRIZES

Olio prodotto esclusivamente con una selezione di olive verdi.

Varietà: Peranzana e Frantoio
Zona di produzione delle olive: provincia di Verona e/o nelle migliori aree di vocazione olivicola
Epoca di produzione: fine Ottobre
Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo
Acidità: max 0,2%
Colore: verde smeraldo
Sapore: fragrante di foglia e frutta fresca, dal sapore aromatico e deciso
Consigli d'uso: sulla bruschetta, carne rossa alla griglia e sull'insalata, sulle zuppe di legumi e sulla verdura cotta con retrogusto amaro quale cicoria, rucola e radicchio

0,50 lt 12

Oil produced exclusively by a selection of green olives.

Variety: Peranzana and Frantoio
Olives production area: in the Verona province and/or in the best areas of olives vocation
Production period: end of October
Pressing method: cold extraction with a continuous press
Acidity: max 0.2%
Colour: emerald green colour
Taste: fragrant taste of leaves and fresh fruit with a decisive and aromatic flavour
Cooking advice: on toasted bread, on grilled red meat and on salads, on legume soups and cooked vegetables with a bitter aftertaste such as chicory, rocket and radicchio

0,50 lt 12

OR DE NOIRES 100% ITALIANO
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

I PREMI
THE PRIZES

Olio prodotto esclusivamente con una selezione di olive nere.

Varietà: Leccino e Grignano
Zona di produzione delle olive: Provincia di Verona e/o nelle migliori aree di vocazione olivicola
Epoca di produzione: fine Ottobre
Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo
Acidità: 0,2% max
Colore: giallo dorato
Sapore: fruttato leggero con dolci note di mandorla e leggera sensazione erbacea
Consigli d'uso: indicato per piatti di pesce e di carne bianca, ottimo su verdure bollite

0,50 lt 12

Oil produced exclusively by a selection of black olives.

Variety: Leccino and Grignano
Olives production area: in the Verona province and/or in the best areas of olives vocation
Production period: end of October
Pressing method: cold extraction with a continuous press
Acidity: max 0.2%
Colour: gold yellow
Taste: light fruity with fresh almond sensations with slight feeling herbaceous
Cooking advice: on boiled and grilled fish dishes, steamed vegetables and all types of white meat

0,50 lt 12

SAN FELICE 100% ITALIANO
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Autenticità e benessere sono le caratteristiche di quest'olio fresco che si abbina ad ogni pietanza sulle tavole di tutti i giorni.

Varietà: tipiche varietà di olive italiane
Zona di produzione: provincia di Verona e/o nelle migliori aree di vocazione olivicola
Epoca di produzione delle olive: novembre e dicembre
Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo
Acidità: 0,3% max
Colore: verde brillante
Sapore: gustoso e fragrante con profumo fruttato molto gradevole
Consigli d'uso: a tutto pasto, su cibi cotti e crudi di ogni giorno

0,10 lt	24	0,25 lt	12	0,50 lt	12
0,75 lt	6	1 lt	6	5 lt	4

Authenticity and well-being are the characteristics of this fresh oil that can integrate with any every day meal.

Variety: typical varieties of Italian olives
Olives production area: in the Verona province and/or in the best areas of olives vocation
Production period: november and december
Pressing method: cold extraction with a continuous press
Acidity: max 0.3%
Colour: bright green
Taste: tasty and fragrant with a very pleasant fruity smell
Cooking advice: on any type of meal, on every day cooked or raw foods

0,10 lt	24	0,25 lt	12	0,50 lt	12
0,75 lt	6	1 lt	6	5 lt	4

LONGAZERIA 100% ITALIANO
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Un olio fresco e fragrante ideale per essere gustato tutti i giorni.

Varietà: tipiche varietà di olive italiane
Zona di produzione: provincia di Verona e/o nelle migliori aree di vocazione olivicola
Epoca di produzione delle olive: novembre e dicembre
Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo
Acidità: 0,3% max
Colore: verde brillante
Sapore: gustoso e fragrante con profumo fruttato molto gradevole
Consigli d'uso: a tutto pasto, su cibi cotti e crudi di ogni giorno

1 lt 6

A fresh and fragrant oil that is perfect for being tasted everyday.

Variety: typical varieties of Italian olives
Olives production area: in the Verona province and/or in the best areas of olives vocation
Production period: november and december
Pressing method: cold extraction with a continuous press
Acidity: max 0.3%
Colour: bright green
Taste: tasty and fragrant with a very pleasant fruity smell
Cooking advice: on any type of meal, on every day cooked or raw foods

1 lt 6

CONDIMENTI AROMATIZZATI A BASE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

La fantasia e l'esperienza attraverso i secoli hanno tramandato un'innumerevole quantità di ricette, ricche di sfumature determinate dai più vari aromi naturali.
I condimenti aromatizzati Bonamini sono prodotti in base di olio extravergine di oliva, particolarmente adatti per arricchire gustosamente i piatti tipici secondo la tradizione della cucina mediterranea.

FLAVOURED EXTRA VIRGIN OLIVE OILS

Imagination and experience have handed down, through the centuries, an uncountable amount of recipes, enriched by nuances determined by various natural aromas.
The Bonamini flavoured oils are produced with virgin olive oil and are particularly indicated to tastefully enrich typical dishes in accordance with the traditions of the Mediterranean cuisine.

CONDIMENTO ALL' ARANCIA

Prodotto con frangitura simultanea di olive e arance fresche. 100% Italiano

Ideale condimento per insalate, anche invernali con radicchio e verdure dal retrogusto amarognolo, carni bianche o per insaporire primi e secondi piatti di pesce cotto o crudo e crostacei. Ottimo se utilizzato nella preparazione di salse agrodolci e marinature e di dolci, in particolar modo se abbinato al cioccolato fondente.

FRESH ORANGE OLIVE OIL DRESSING

Produced with simultaneous pressing of olives and fresh oranges. 100% Italian

Ideal dressing for salads, even in winter with radicchio and vegetables with a bitter aftertaste for example arugula, white meats or to freshen up first and second courses of cooked or raw fish and shellfish. Excellent when used in the making of sauces and marinades and desserts, especially when combined together with dark chocolate.

0,25 lt 6

CONDIMENTO AL LIMONE

Prodotto con frangitura simultanea di olive e limoni freschi. 100% Italiano

Ideale condimento per verdure cotte e crude, primi piatti delicati come risotti bianchi e sughi di pesce, formaggi freschi, carni bianche o tartare e carpacci crudi. Da provare anche in sostituzione alla scorza di limone nelle ricette dolci!

FRESH LEMON OLIVE OIL DRESSING

Produced with simultaneous pressing of olives and fresh lemons. 100% Italian

Ideal condiment for cooked and raw vegetables, delicate first courses such as white risottos and fish sauces, fresh cheeses, white meats or tartare and raw carpaccio. Also try it instead of lemon zest/juice in your sweet recipes!

0,25 lt 6

AGLIO

Ingredienti: olio extravergine di oliva 98%, aroma naturale di aglio 2% e aglio essiccato.
Ottima base per soffritti, verdure grigliate e saltate in padella; eccezionale per preparare la pasta "aglio, olio e peperoncino".

GARLIC

Ingredients: 98% extra virgin olive oil, 2% natural garlic aroma and dried garlic.
Very good base for frying and for grilled or fried vegetables; excellent to prepare "garlic, oil and chilli pepper" pasta sauce.

0,25 lt 12

BASILICO

Ingredienti: olio extravergine di oliva 98%, aroma naturale di basilico 2% e basilico essiccato.
Ideale per sughi delicati freschi ed estivi e sulla pasta con pomodoro fresco, ottimo nell'insalata caprese.

BASIL

Ingredients: 98% extra virgin olive oil, 2% natural basil aroma and dried basil.
Ideal to prepare delicate, fresh and summery sauces, on pasta with fresh tomatoes, excellent on a "caprese" salad.

0,25 lt 12

LIMONE

Ingredienti: olio extravergine di oliva 98% e aroma naturale di limone 2%.
Particolarmente indicato per insaporire piatti a base di pesce, insalata, verdure lesse, dolci che prevedono l'uso di olio e "buccia di limone". Da provare sul carpaccio di carne o di pesce.

LEMON

Ingredients: 98% extra virgin olive oil and 2% natural lemon aroma.
Particularly indicated to flavour fish dishes, salads, cooked vegetables, sweets that call for the use of lemon and lemon peel, and on "carpaccio", thin slices of raw meat or fish.

0,25 lt 12

ORIGANO

Ingredienti: olio extravergine di oliva 98%, aroma naturale di origano e origano essiccato.
Ideale per insaporire il pomodoro e le verdure fresche in genere, ottimo sulla "caprese".

OREGANO

Ingredients: 98% extra virgin olive oil, natural oregano aroma and dried oregano.
Ideal to flavour tomatoes and fresh vegetables in general, excellent on the "caprese" salad.

0,25 lt 12

PEPERONCINO

Ingredienti: olio extravergine di oliva 98%, aroma naturale di peperoncino e peperoncino essiccato.
Grazie all'infusione di peperoncino rosso il condimento assume un sapore ardente. Dona spessore e fascino piccante a marinate, zuppe e ai cibi saltati o grigliati e per dare più gusto alla pizza.

CHILLI PEPPER

Ingredients: 98% extra virgin olive oil, natural chilli pepper aroma and dried chilli pepper.
Thanks to the infusion of red chilli peppers the oil takes on a spicy flavour. It gives eminence and a spicy lure to marinades, soups and cooked or grilled foods and to add flavour to pizza.

0,25 lt 12

ROSMARINO

Ingredienti: olio extravergine di oliva 98%, aroma naturale di rosmarino and rosmarino essiccato.
Particolarmente indicato per condire arrosti, grigliate, focacce bianche: ottimo per preparare patate al forno!

ROSEMARY

Ingredients: 98% extra virgin olive oil, natural rosemary aroma and dried rosemary.
Particularly indicated to season roasts, grilled meats, white pizza bread: excellent to prepare roasted potatoes.

0,25 lt 12

TARTUFO

Ingredienti: olio extravergine di oliva 98% e aroma naturale di tartufo.
Consigliato come condimento per insalatine di funghi, uova al tegamino, condimento di pesce lesso o arrosto, pasta bianca, pizza bianca con mozzarella.

TRUFFLE

Ingredients: 98% extra virgin olive oil and natural truffle aroma.
Recommended as mushrooms salad seasoning, fried eggs, boiled or roasted fish sauce, white pasta, white pizza with mozzarella.

0,25 lt 12

L'ORGOGLIO: I PREMI

Bonamini è un'azienda sempre sulla cresta dell'onda. La qualità dei suoi oli è confermata **anche dalle numerose certificazioni di qualità e premi.** Infatti da oltre ventanni si conta l'inserimento di diversi oli Bonamini nelle guide più conosciute e rinomate a livello nazionale e internazionale; prima tra tutte la conferma nella categoria **"Hall of Fame"** della Guida **FLos Olei,** avendo mantenuto un punteggio di 100/100. Per più di 10 anni Frantoio Bonamini è stato premiato da Flos Olei, dei quali 6 consecutivi nella Hall of Fame, conquistando così un posto di rilievo all'interno della guida, leader nel settore oleario. Nel corso della sua storia Frantoio Bonamini può vantare anche il raggiungimento delle **3 Foglie** nella guida del **Gambero Rosso – Oli d'Italia** o le diverse assegnazioni delle **5 Gocce** nella guida **della Fondazione Italiana Sommelier - Bibenda** – i migliori Oli Extravergini d'Italia, come la **Medaglia d'Oro** nella prestigiosa **New York International Olive Oil Competition,** il concorso più grande e prestigioso riguardante la qualità dell'olio nel Nord America. Non dimenticando la presenza nella guida **Slow Food** In Tasca, una tra le più grandi associazioni internazionali no profit, impegnata a ridare il giusto valore al cibo nel rispetto di chi produce in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali.

OUR PRIDE: THE PRIZES

Bonamini is a company always on the crest of the wave. The quality of its oils is also confirmed by numerous quality certifications and awards. Indeed, for over twenty years, several Bonamini oils have been included in the most well-known and renowned guides at national and international level. The most notable of these is its confirmation in the **"Hall of Fame"** category of the **FLos Olei Guide,** having maintained a **score of 100/100**. For more than ten years, Frantoio Bonamini has been recognized by Flos Olei, including six consecutive years in the Hall of Fame, earning it a prominent place in the leading guide in the olive oil sector. Throughout its history, Frantoio Bonamini has also boasted achieving the **3 Leaves** in the **Gambero Rosso** – Oli d'Italia guide, and several **5 Drop** awards in the **Bibenda – Italian Sommelier Foundation Guide** for the best extra virgin olive oils in Italy. It also received the **Gold Medal** in the prestigious **New York International Olive Oil Competition,** the largest and most prestigious olive oil quality competition in North America. It is also included in the **Slow Food** In Tasca guide, one of the largest international non-profit organizations committed to restoring the right value to food, respecting those who produce in harmony with the environment and ecosystems, thanks to of which local territories and traditions are guardians.

ALTRI IMPORTANTI RICONOSCIMENTI
OTHER IMPORTANT ACKNOWLEDGEMENTS

- Hall of Fame con punteggio 100/100 nella guida "Flos Olei" 2020/2021/2022/2023/2024/2025
  Hall of Fame with a score of 100/100 in the 2020/2021/2022/2023/2024/2025 "Flos Olei" guidebook
- Tre Foglie nella Guida Oli D'Italia del "Gambero Rosso" 2025
  Three drops in the 2025 "Gambero Rosso" Italian Oils Guidebook
- Miglior Fruttato Leggero nella guida "Lodo" – Guida ai migliori oli d'oliva del mondo 2024
  Best Light Fruity in the 2024 "Lodo" guidebook - to the best olive oil in the world
- Segnalato nella Guida Oli D'Italia del "Gambero Rosso" 2023
  Rated in the 2023 "Gambero Rosso" Italian Oils Guidebook
- Assegnazione delle Cinque Gocce nella guida "Bibenda" – i migliori oli extravergine d'Italia 2023
  5 Drops in the 2023 "Bibenda" guidebook – the best extra virgin oils in Italy
- Premio speciale "Lodo Social Project" nella guida "Lodo" – Guida ai migliori oli d'oliva del mondo 2023
  Special award "Lodo Social Project" in the 2023 "Lodo" guidebook - to the best olive oil in the world
- Premio Lodevole nella guida "Lodo" – Guida ai migliori oli d'oliva del mondo 2023
  "Lodevole" Award in the 2023 "Lodo" guidebook - to the best olive oil in the world
- Miglior Fruttato Leggero nella guida "Lodo" – Guida ai migliori oli d'oliva del mondo 2022
  Best Light Fruity in the 2022 "Lodo" guidebook - to the best olive oil in the world
- Segnalato nella Guida Oli D'Italia del "Gambero Rosso" 2022
  Rated in the 2022 "Gambero Rosso" Italian Oils Guidebook
- Gold Award nella "New York International Olive Oil Competition" 2021/2022
  Gold Award in the 2021/2022 "New York International Olive Oil Competition"
- The WineHunter Award 2021, "Merano Wine Festival" – premio Rosso, Gold e Platinum
  2021 The WineHunter Award, "Merano Wine Festival" – Red, Gold and Platinum Award
- Gold Award nella "New York International Olive Oil Competition" 2021
  Gold Award in the 2021 "New York International Olive Oil Competition"
- 3 Foglie nella Guida Oli D'Italia del "Gambero Rosso" 2016/2021
  3 Leaves in the 2016/2021 "Gambero Rosso" Italian Oila Guidebook
- Inserimento nella guida "Slow Food – Guida agli Extravergini" 2021
  Mention in the 2021 "Extra Virgin Olive Oils - Slow Food Editore Italia" guidebook
- The WineHunter Award 2020, "Merano WineFestival" – premio Rosso e Gold
  2020 The WineHunter Award, "Merano WineFestival" – Red and Gold Award
- Assegnazione delle Cinque Gocce nella guida "Bibenda" – i migliori oli extravergine d'Italia 2019
  5 Drops in the 2019 "Bibenda" guidebook – the best extra virgin oils in Italy
- Los Angeles International EVO competition 2017/2018/2019
- Miglior Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Fruttato Leggero del Mondo "Flos Olei 2011, 2012, 2013, 2014, 2017, 2018, 2019
  The Best P.D.O. Extra Virgin Olive Oil Light Fruity in the World "Flos Olei 2011, 2012, 2013, 2014, 2017, 2018, 2019"
- Gran Menzione Olio Extravergine Veneto Valpolicella D.O.P. Verona Olive Oil Contest 2015
  Grand Mention Extra Virgin Olive Oil Veneto Valpolicella D.O.P. Verona Olive Oil Contest 2015
- Produttore finalista XIX Edizione Concorso "Ercole Olivario" 2011
  Finalist producer at the XIX Competition Edition of the "Ercole Olivario" 2011
- Produttore finalista al XVI Ercole Olivario Marzo 2008
  Finalist producer at the XVI Ercole Olivario, March2008
- Bronze Medal Los Angeles Olive Oil Competition 2008 - Veneto Valpolicella
  Bronze Medal Los Angeles Olive Oil Competition 2008 - Veneto Valpolicella
- Bronze Medal Los Angeles Olive Oil Competition 2008 - Santa Giustina
  Bronze Medal Los Angeles Olive Oil Competition 2008 - Santa Giustina
- Silver Medal Los Angeles Olive Oil Competition 2007 - Veneto Valpolicella
  Silver Medal Los Angeles Olive Oil Competition 2007 - Veneto Valpolicella
- Silver Medal Los Angeles Olive Oil Competition 2007 - Santa Giustina
  Silver Medal Los Angeles Olive Oil Competition 2007 - Santa Giustina
- Gran Menzione IV° Concorso Oleario AIPO 2007 Frantoio Bonamini
  Grand Mention at the IV° Oil Competition AIPO 2007 Bonamini Oil-Mill
- Produttore finalista al XV "Ercole Olivario" Marzo 2007
  Finalist producer at the XV "Ercole Olivario" March 2007
- Produttore finalista XIV "Ercole Olivario" Aprile 2006
  Finalist producer at the XIV "Ercole Olivario" April 2006

IL MUSEO E LA VIA DELL'OLIO

All'interno del **Museo del Frantoio Storico Bonamini,** la **Via dell'Olio** guida i visitatori in un affascinante viaggio attraverso la storia dell'olio extravergine di oliva. Il percorso consente di scoprire strumenti tradizionali come la pressa a leva, la macina in pietra e il torchio a vite, illustrando i metodi artigianali che per secoli hanno dato vita a questo prezioso prodotto. Un'esperienza coinvolgente tra gesti antichi e tradizioni che ancora oggi influenzano il mondo dell'olio, raccontando il profondo legame tra territorio e cultura olivicola. **Accanto al Museo,** il **frantoio moderno Bonamini** offre uno sguardo sul presente. In questa struttura all'avanguardia è possibile assistere al processo di estrazione dell'olio, dove innovazione tecnica e controllo della filiera garantiscono un prodotto d'eccellenza, in una sintesi perfetta tra passato e futuro. Il tour si conclude con la **visita allo shop,** dove è possibile degustare e acquistare i prodotti Bonamini.

THE MUSEUM AND THE OLIVE OIL ROAD

In the **Bonamini Olive Oil Museum**, the **Olive Oil Road** guides the visitors through a captivating journey about the story of extra virgin olive oil. The road allows to discover the ancient tools like the lever press, the stone wheel and the screw press, explaining the traditional artisan methods which have been giving life to this precious product for centuries. An engaging experience through ancient gestures and traditions that still influence the world of olive oil today, telling the story of the deep connection between the land and olive-growing culture. **Next the Museum,** the **modern Bonamini Olive Mill** offers a look at the present. In this state-of-the-art facility, you can witness the olive oil extraction process, where technical innovation and supply chain control ensure a product of excellence, a perfect synthesis of past and future. The tour ends at the **Olive Oil Shop,** where it's possible to have a tasting and buy the Bonamini goodies.

ORARI DI APERTURA:

LUN - VEN 8:30 - 12:30 e 14:00 - 18:30

SAB 9:00 - 13:00 e 14:00 - 18:00

Nov - Dic aperto anche la Domenica (fino a Natale)

HOURS:

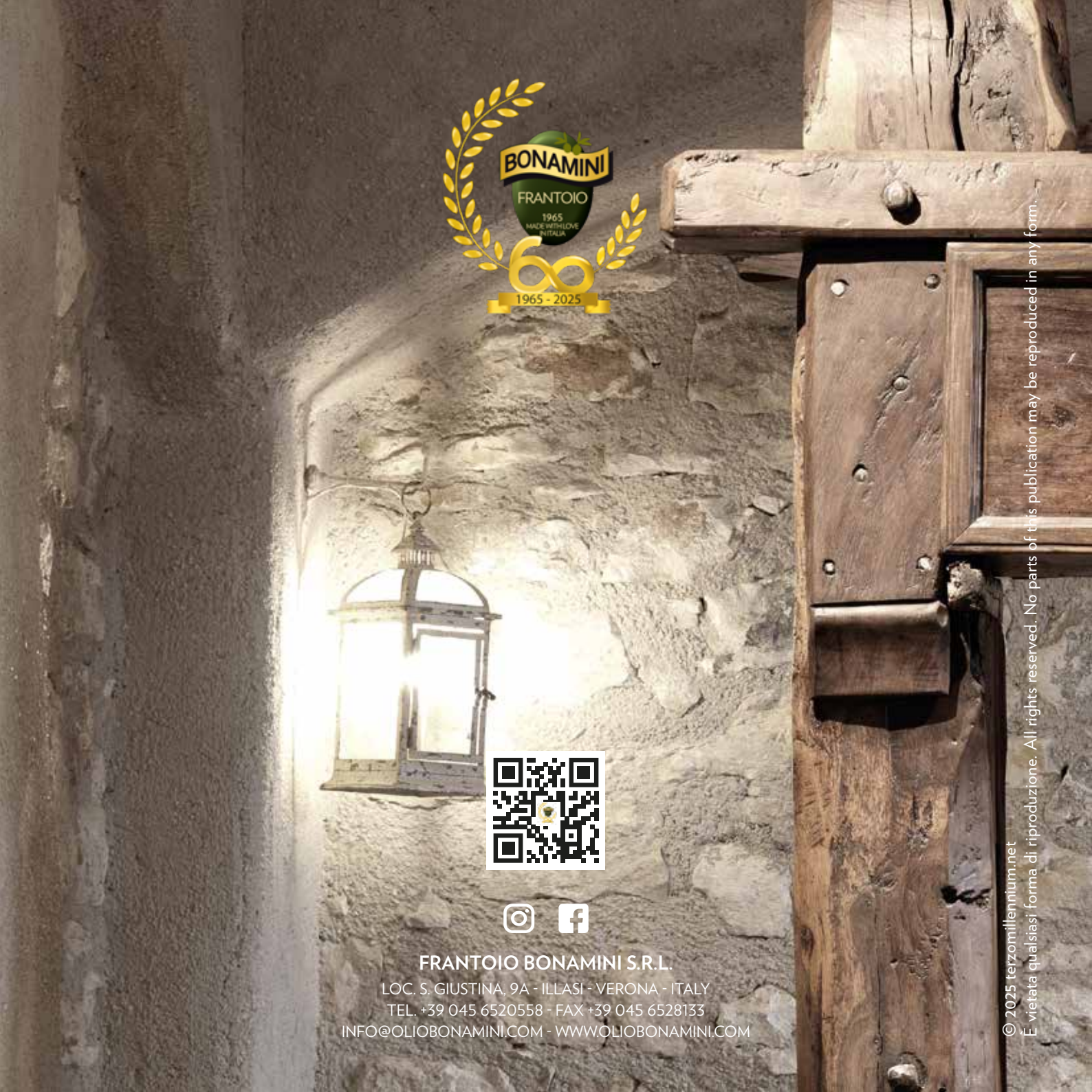
MON - FRI 8:30am - 12:30pm and 2:00pm - 6:30pm

SAT 9:00am - 1:00pm and 2:00pm - 6:00pm

Nov - Dec open also on Sundays (until Christmas)

Per info e prenotazioni tour/ Info and tour reservation

T. +39 045 6520558 - shop@oliobonamini.com



FRANTOIO BONAMINI S.R.L.
LOC. S. GIUSTINA, 9A - ILLASI - VERONA - ITALY
TEL. +39 045 6520558 - FAX +39 045 6528133
INFO@OLIOBONAMINI.COM - WWW.OLIOBONAMINI.COM

© 2025 terzomillennium.net
È vietata qualsiasi forma di riproduzione. All rights reserved. No parts of this publication may be reproduced in any form.