

AGNONI
Azienda Agricola Frantoio

NATURE
became
COLOUR
and we made
TASTE
from it





UNA TRADIZIONE CHE SI RINNOVA

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. Di 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 con dedizione e fiducia, cercando di risparmiare fino all'ultimo centesimo per onorare le scadenze a fine mese.

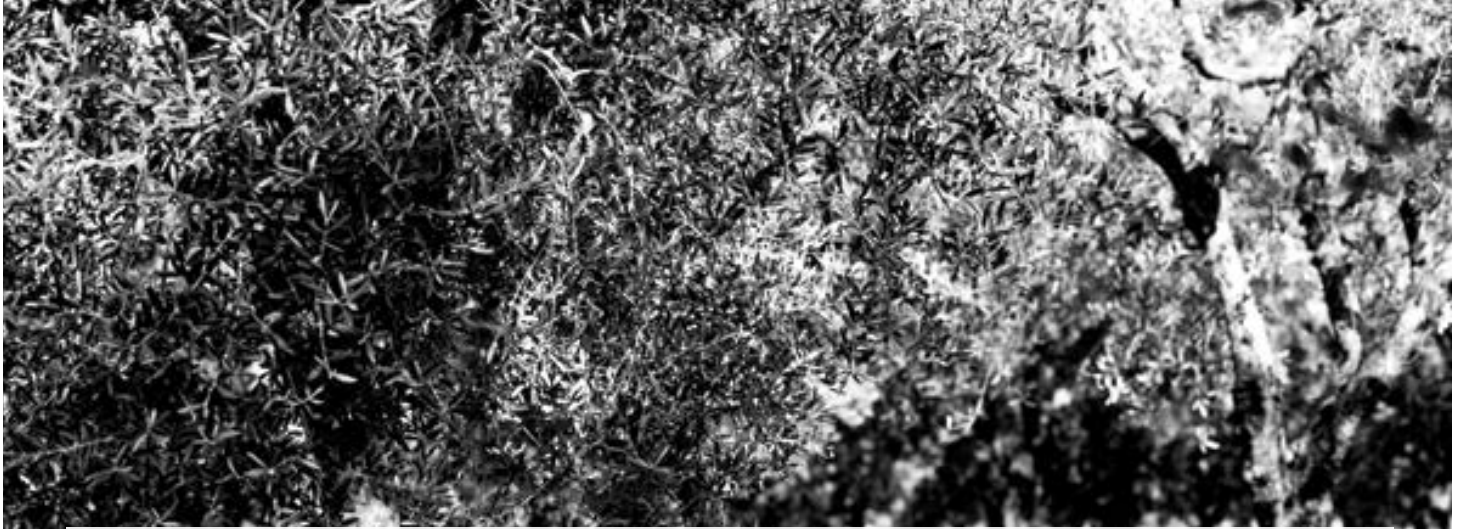
Anche dopo la scomparsa prematura di Neno, il compagno di una vita, Nena non si perde d'animo e con i figli e le rispettive famiglie continua il lavoro che

AN OLD STYLE TRADITION

The taste of the past. These are the three factors that characterize our vegetable preserves, creams and extra virgin olive oils. This is something we made our own thanks to a long family tradition consisting of generations of farming.

It was in the sixties that Neno and Nena Agnoni, newlyweds, decided to take that one decisive step that would change their family history forever. They decided to buy their own farm.

Neno and Nena lived in Cori, near the ancient Roman temple of Hercules. Every day they headed to the countryside with their Lambretta, and there they spent their summers, living in a hut with straw beds. But the desire to create something with their own hands, something that would last for a lifetime, is great. What followed was the decision to buy the Copellaro farm situated just outside the town. This step was important and the consequent financial sacrifice was enormous for the couple considering they came from families of merchants and farmers that had been through many hardships, including the two world wars. They took on the project and carried it out personally for over forty years by saving every penny in order to make their many monthly payments. Even after Neno's death, his companion of a lifetime, Nena does not give up. With the help of her children and their families, Nena conti-



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.

nues what she started together with her husband.

Today new generations continue this tradition which has one main purpose: to innovate and at the same time to maintain their identity. Time and experience taught us, the family members, what was 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 arts, also this one, enriched by knowledge and modern technology, should continue to be handmade as much as possible. We believe in the land, in its rhythms, in its flavors and in the hard work of men and, now as in the past, in the effort 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 tables, products that still have the flavor of the past. That's why we do not use additives or preservatives, only natural ingredients such as salt, vinegar and oil. The locally grown ingredients come from controlled cultivations, for which chemical fertilizers or pesticides are not used, and that are processed according to the recipes of the family tradition, with methods still largely handmade. That's why our pickles 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.

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 you a wide choice of vegetables preserved in oil and in water and salt, perfect to serve as entrées, appetizers and side dishes, along with cold cuts, cheeses and accompanied by red or white wines of medium structure, or to be reinvented as one prefers.

FORMATI DISPONIBILI AVAILABLE FORMATS

RETAIL



FORMATO
Size
212 ml

PESO NETTO
Net Weight
210 g



FORMATO
Size
580 ml

PESO NETTO
Net Weight
500 g

FOOD SERVICE



FORMATO
Size
1700 ml

PESO NETTO
Net Weight
1600 g



FORMATO
Size
3100 ml

PESO NETTO
Net Weight
2900 g

CARCIOFI CON GAMBO



tipici carciofi romaneschi 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.

ARTICHOKES WITH STEM

Typical Roman artichokes with the entire stem are only handmade from fresh, i.e. not from the semi finished product, and served with pennyroyal (a local mint of roman countryside), as asked 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 36 months	6	CCG314E	8027749300118
580 ml	500 g	36 mesi 36 months	6	CCG580	8027749580176
1700 ml	1600 g	36 mesi 36 months	4	CCG1700	8027749170063
3100 ml	2900 g	36 mesi 36 months	2	CCG3100	8027749290013

CARCIOFI ALLA CAFONA



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 romanesco. Sono ideali per accompagnare le vostre pietanze in ogni occasione.

CAFONA ARTICHOKES

They represent our firm speciality. Fresh artichokes are exclusively handmade using traditional methods and adding aromatic herbs like pennyroyal (a local mint of roman countryside). All this manages to keep and bring out more than ever the unique taste of the Roman artichoke. They are suitable 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	8022749200043
580 ml	500 g	36 mesi 36 months	6	CCA580	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



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.

GRILLED ARTICHOKES

Prepared with the same procedures of the "cafona" artichokes, they differ only in the light grilling, which gives a strong rich taste, and in the use of few drops of more 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



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

ARTICHOKE HEARTS

It is the heart of the Roman artichoke: tender, 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



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.

AUBERGINE AND DRIED TOMATO ROLLS

The coming together of grilled aubergines and sundried tomatoes is an original Agnoni recipe. The taste of the aubergine and the tomato is strong but never intrusive, it is well suited 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

FAGOTTINI DI ZUCCHINE E POMODORI



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

COURGETTE AND DRIED TOMATO ROLLS

An original combination of courgettes, crisp and delicate, and the strong taste of dried tomatoes.

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



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.

BALSAMIC ONIONS

The "borettane" onions, with a typical flat shape, are left to bake in balsamic vinegar, which makes them lose their characteristic bitter aftertaste. To the delight of 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



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.

GRILLED MUSHROOMS

*Delicious grilled mushrooms flavoured with parsley, perfect appetizers ready to be tasted, but also to dress rice and salads to accompany meat dishes.
Fresh handmade mushrooms preserve their natural freshness and flavour: 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	802774958012
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



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

GRILLED AUBERGINES

Grilled aubergine simply flavoured with an herb sauce, great for appetizers and side dishes. Dark, purple coloured and long type aubergine are fresh 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	8027749200104
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

ZUCCHINE ALLA BRACE



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.

GRILLED COURGETTES

Crispy and tasty, grilled courgettes, in their simplicity, are appropriate for gourmets, but also for those following 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
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	ZUC1700	8027749170148
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	ZUC3100	8027749290105

OLIVE ALLA BRACE CON CAPPERI



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

OLIVES GRILLED WITH CAPERS

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	8027749200128
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

PEPERONI ALLA BRACE



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.

GRILLED PEPPERS

Fleshy red and yellow peppers, grilled, peeled and seasoned only with olive oil and spices. Fresh and handmade 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	8027749200135
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

POMODORI SECCHI



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

DRIED TOMATOES

Local tomatoes, carefully selected and sundried, whose strong taste represent 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	POM1700A	8027749170070
3100 ml	2900 g	30 mesi 30 months	2	POM3100	8027749290136

ASPARAGI



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.

ASPARAGUS

Water-rich, low-fat and cholesterol free, asparagus contains fair amounts of anti-oxidant vitamins such as vitamin C, A, and E, and is high in minerals, phosphorus, calcium and much potassium. Its notable diuretic and antioxidant properties are very important for our health. Produced in little quantities, asparagus is picked in Spring and handmade from fresh. It is suited 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	8027749200166
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	ASP1700	8027749170193

BROCCOLETTI



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 salsicce con broccoletti o come contorno.

BROCCOLI RABE

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

Formato Format	Peso netto Poids Net	Conservazione Date d'échéance	Pz x ct Pièces pour boîte	Codice Numéro du produit	Ean Code
212 ml	210 g	30 mesi 30 months	6	BROCC212	8027749200173
1700 ml	1600 g	30 mesi 30 months	4	BROCC1700	8027749170193

PRODOTTI ESSICCATI AL SOLE SUNDRIED PRODUCTS



Un posto d'onore tra i nostri prodotti va ai 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 pasta, 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