



Freneo Lunardi

PRÖDÜTTÖRE ESPÖRTATÖRE

Vini e Olii Toscani

QUARRATA-FIRENZE (*presso Pistoia*)



Sig.^{ra} Alfredo del Tiro
Settimie
Lampoldi

MAZZONI PISTOIA

|1890-1990|

LUNARDI1890

MARCHIO DEPOSITATO



“ Le vrai goût de la Toscane:
artisan d'huile d'olive depuis 4
générations ”



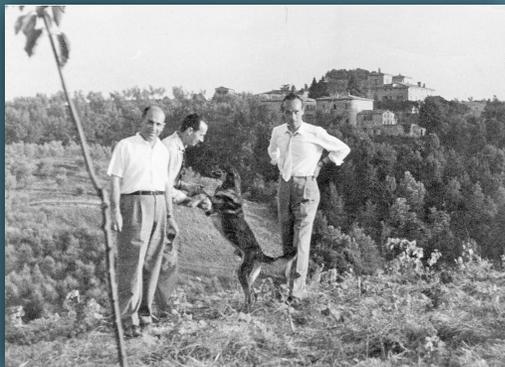
C'è festa e un gran fermento nell'uliveto: tutti sono a raccogliere le olive!

LUNARDI1890

Marchio Depositato

Depuis 1890

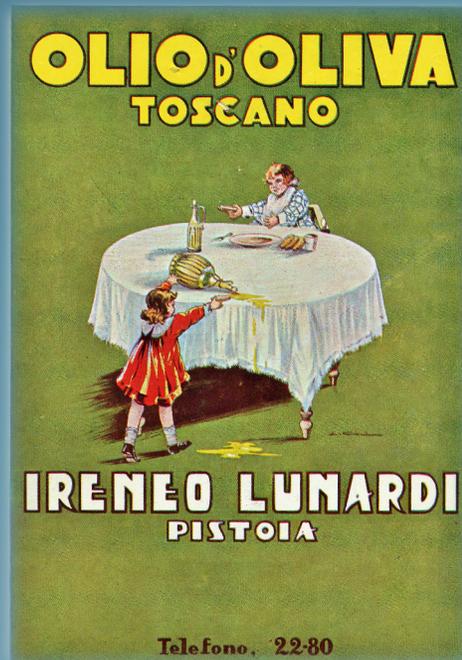
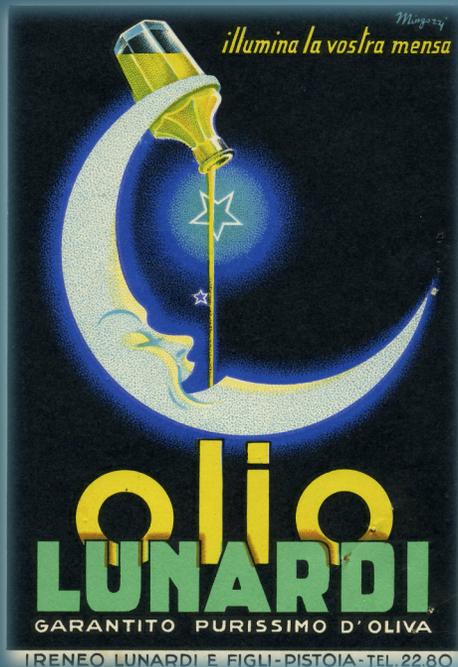
- ▶ L'entreprise a été fondée en 1890 lorsque Ireneo Lunardi a commencé à produire et à vendre de l'huile d'olive toscane dans les provinces de Pistoia et Florence. Plus tard, en 1916, la société Ireneo Lunardi & Fils a été créée et enregistrée en tant que marque au bureau de commerce de Florence (numéro 1786).
- ▶ Dans les années vingt et trente, les relations commerciales de la société se sont étendues dans toute l'Italie avec des clients importants à Milan, à Gênes et également en Suisse sous la marque PRO LIFE (1920). Cette huile d'olive extra vierge, créée uniquement pour l'exportation, portait des informations importantes, imprimées sur les bidons, qui garantissaient la qualité de l'huile, l'origine et les propriétés nutritionnelles du produit en trois langues (français, anglais et allemand) .



LUNARDI1890
Marchio Depositato

De génération en génération

- ▶ Les communications (1930) sont devenues un outil et une ressource importants à la fois pour développer l'activité et pour leur permettre de coopérer avec de grands studios graphiques et artistiques (GG Cappellini, Adriani, Mingozi) qui ont créé des labels (1935) et des marques pour la société. (1950-1952).



LUNARDI1890

Marchio Depositato

Mission:

- ▶ Aujourd'hui, la société produit et distribue de l'huile toscane conformément à des directives disciplinaires scrupuleuses garantissant son statut d'indication géographique protégée (AOP), surveillant chaque étape de la production; de la récolte et du pressage des olives à l'emballage du produit.
- ▶ Notre huile provient des collines de Vinci, près de Florence en Toscane, où depuis des générations des fermes produisent certaines des meilleures huiles de la Toscane.
- ▶ Après sélection dans les champs d'oliviers, le traitement et le pressage des olives peuvent commencer dans le moulin de pressage, qui est également l'endroit où le produit est emballé et distribué.
- ▶ Depuis plus d'un siècle, nous produisons de l'huile d'olive extra vierge selon nos méthodes de production exclusives qui garantissent l'excellence et l'authenticité du produit.



LUNARDI1890
Marchio Depositato

Enterprise et moulin

- ▶ ENTREPRISE : Villa Niccolai Lazzerini | via della Quiete 36 - Pistoia – Toscane - Italie Ph:+390573976086 www.lunardi1890.it
contact@lunardi1890.it
- ▶ Moulin : via Pistoiese 8, Vinci – Firenze- Toscane - Italie
Ph:+39057156353



LUNARDI1890
Marchio Depositato

Production

- ▶ Notre huile d'olive extra vierge est produite exclusivement dans les anciennes oliveraies de Vinci (Florence) situées à 250 mètres d'altitude (8000 oliviers en 2018). Les types d'olive utilisés comprennent: Maraiolo, Frantoio et Leccino (cultivar toscan typique). Les cultures sont récoltées à la main et cueillies avant que le fruit soit complètement mûr afin de maintenir la santé naturelle et les propriétés aromatiques de l'olive.
- ▶ Arôme et goût: saveur intense d'olive fruitée et fraîche, légèrement épicée, avec un parfum d'herbes et d'artichaut, et un parfum intense.
- ▶ Pressage: Les olives sont pressées à froid dans les 24 heures suivant la récolte avant d'être transférées dans de petits récipients en inox à l'aide d'un gaz inerte pour permettre la décantation naturelle et la conservation de l'huile. Avant de pouvoir être approuvée par les systèmes de contrôle de qualité légaux standard, notre huile subit d'abord un processus de sélection supplémentaire pour garantir la plus haute qualité. Enfin, l'huile est mise en bouteille dans les flacons doseurs caractéristiques de 750 ml.

LUNARDI1890

Marchio Depositato

AOP Toscane Huile d'olive vierge extra

- ▶ Huile d'olive Toscano A.O.P (NOUVELLE huile 2020/21)
- ▶ Area of origin : Toscane , hills | 250 mt. a.s.l (Vinci/Firenze)
- ▶ Olives: Frantoiano 60%, Leccino 10%, Pendolino 30%.
- ▶ Analisi Organolettica : acidità 0,2<, perossidi 1, no Colesterl.
- ▶ nouvelle récolte d'octobre à novembre
- ▶ Pressed : extrait à froid max 26°
- ▶ Arôme et goût : Arôme intense

d'olive avec un parfum d'artichaut, d'herbes fraîches et d'amande douce.

- ▶ Color : vert émeraude presque jaune doré.
- ▶ Olio extra vergine di oliva (100% product de Toscane 11/2020) bottle 0,750 LT.- 25,35 FL-OZ



LUNARDI 1890
Marchio Depositato



AOP Toscane Huile d'olive vierge extra

- ▶ Huile d'olive Toscano A.O.P (NOUVELLE huile 2020/21)
- ▶ Area of origin : Toscane , hills | 250 mt. a.s.l (Vinci/Firenze)
- ▶ Olives: Leccino 70%, Pendolino 30%.
- ▶ Analisi Organolettica : acidità 0,2<, perossidi 1, no Colesterl.
- ▶ nouvelle récolte d'octobre à novembre
- ▶ Pressed : extrait à froid max 26°
- ▶ Arôme et goût : Arôme intense

d'olive avec un parfum d'artichaut, fruité.

- ▶ Color : vert émeraude presque jaune doré.
- ▶ Olio extra vergine di oliva (100% product de Toscane 11/2020) bottle 0,500 LT.- 16,00 FL-OZ
- ▶ Multilanguage label with Nutrition fats.



LUNARDI 1890
Marchio Depositato



100 % Italiane Extra Virgin olive oil

- ▶ Huile d'olive 100% Italienne (NOUVELLE huile 2020/21)
- ▶ Area of origin : Italie et meilleures productions sélectionnées du centre de l'Italie
- ▶ Analisi Organolettica : acidità 0,2%, perossidi 1, no Colesterl.
- ▶ nouvelle récolte d'octobre à novembre
- ▶ Pressed : extrait à froid max 26°
- ▶ Arôme et goût : légèrement fruité avec un arôme d'olive

fraîche et des notes de tomate et d'amande

- ▶ Color : vert émeraude presque jaune doré.
- ▶ Olio extra vergine di oliva (100% product de Italie 11/2020) bottle 0,500 LT.- 16,00 FL-OZ
- ▶ Multilanguage label with Nutrition fats chart.



LUNARDI1890
Marchio Depositato



100 % Italiane huile d'olive vierge extra

- ▶ Huile d'olive 100% Italienne (NOUVELLE huile 2020/21)
- ▶ Area of origin : Italie et meilleures productions sélectionnées du centre de l'Italie
- ▶ Analisi Organoleptica : acidità 0,2%, perossidi 1, no Colesterl.
- ▶ nouvelle récolte d'octobre à novembre
- ▶ Pressed : extrait à froid max 26°
- ▶ Arôme et goût : goût harmonieux avec une saveur

d'olive fraîche et des notes de tomate.

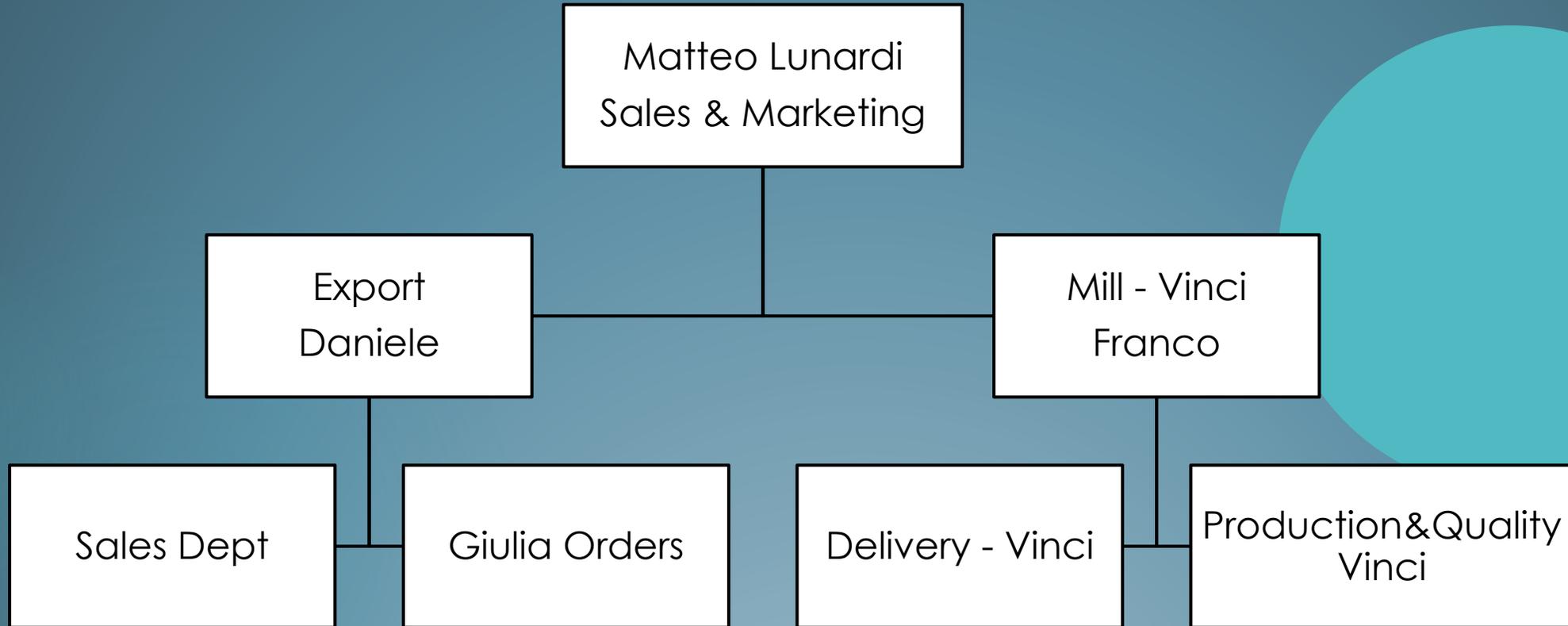
- ▶ Color : vert émeraude presque jaune doré.
- ▶ Olio extra vergine di oliva (100% product de Italie 11/2020) bottle 0,500 LT.- 16,00 FL-OZ
- ▶ Multilanguage label with Nutrition fats chart.



LUNARDI1890
Marchio Depositato



Team men.



thanks..toTakeYourTimeToVisitOurWebsiteWWW.lunardi1890.it