

AZIENDA AGRICOLA
BUONAMICI

FIESOLE FIRENZE

AZIENDA AGRICOLA BUONAMICI

FIESOLE FIRENZE

IT L'Azienda ha sede in Fiesole, sulle colline di Firenze e produce oltre all'olio extra vergine di oliva biologico Toscano IGP di alta qualità anche Polpa e Passata bio di pomodoro, Sughì pronti bio di: Pomodoro e Basilico, Arrabbiata, Sapori dell'Orto e zuppe bio: Minestrone, Cipolle e Legumi. Questi prodotti si distinguono per l'utilizzo esclusivo di pomodori freschi italiani e verdure di stagione, tutti ingredienti rigorosamente biologici, nel rispetto delle ricette della tradizione Buonamici.

Il nostro Olio Extra Vergine di Oliva Biologico Toscano IGP è ottenuto solo da olive selezionate e molite nel nostro Frantoio di Fiesole utilizzando una innovativa tecnologia di estrazione a freddo a ridotto impatto ossidativo. Gli oli prodotti dal Frantoio, hanno ricevuto numerosi riconoscimenti e premi internazionali e sono stati inseriti, da molti anni, nelle più autorevoli guide degli oli di qualità italiane ed estere. L'azienda è stata ufficialmente certificata biologica da ICEA.

Non ultimo, l'azienda produce una linea di prodotti per la cura del corpo certificati Eco Bio Cosmesi di origine naturale, che utilizza il nostro olio extra vergine di oliva biologico Toscano, ricco di biofenoli e vitamina E per rendere la pelle particolarmente elastica, levigata e preservarla contro gli inestetismi derivati dall'ossidazione e dagli agenti atmosferici.

GB The Company is situated in Fiesole, on the hills of Florence, Italy, and produces Organic Extra Virgin Olive Oil of high quality, organic Tomato Pulp and Tomato Sauce and ready to use organic sauces such as Tomato and Basil, Arrabbiata, Flavors of the Garden and organic soups: vegetables, onions and legumes. These products are characterized by the exclusive use of fresh tomatoes cold processed within few hours from harvest and Italian seasonal vegetables, strictly organic ingredients. The recipes come from the ancient Tuscan tradition. Our Organic Tuscan Extra Virgin Olive Oil is obtained from a selection of the best olives, cold extraction crushed, using an innovative vacuum technology to reduce the oxidative impact. We are proud to say that our Tuscany Extra virgins Olive Oils has received many international awards and are included in the most important international guides of high quality olive oils. The farm is certified organic by ICEA. Last but not least, the farm produces a line of natural cosmetics which uses our extra virgin olive oil, rich of biophenols antioxidant and vitamin E to keep the skin moisturized, smooth and preserved against oxidation and blemishes caused by weather and signs of aging.



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALIANO BIOLOGICO 750 ml ORGANIC ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 750 ml

- IT** Questo olio biologico è ottenuto da una attenta selezione delle migliori olive italiane. Le olive sono raccolte tra Ottobre e Novembre e frante a freddo entro 24 ore dalla raccolta nel frantoio a ciclo continuo con ridotto impatto ossidativo. Il suo aroma è intenso e fruttato con note di oliva verde e mandorla. Il gusto equilibrato. Colore giallo con riflessi verdi, limpido.
- GB** Organic extra virgin olive oil obtained from a selection of the best 100% Italian olives. The olives are harvested in October and November and cold processed in the hi-tech Olive Mill. Aroma is intense and fruity with fresh vegetal notes and almond. The taste is intense. Gold-finged green in color.

| BAR CODE | PRODUCT CODE | VOL | PCS/PACK | PCS/PALLET | PRODUCT SIZE | WEIGHT | NET WT |
|----------|--------------|-----|----------|------------|--------------|--------|--------|
|----------|--------------|-----|----------|------------|--------------|--------|--------|

| | | | | | | | |
|------------------|-----------|--------|----|---------|--------------|---------|-------------|
| 8 028306 00044 1 | OL.EB.032 | 750 ml | 12 | 14x12x4 | mm 282x65x65 | 1,25 gr | 25,4 fl.oz. |
|------------------|-----------|--------|----|---------|--------------|---------|-------------|



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALIANO BIOLOGICO GREZZO 750 ml
ORGANIC UNFILTERED ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 750 ml

- IT** Questo olio biologico è ottenuto da una attenta selezione delle migliori olive italiane. Le olive sono raccolte tra Ottobre e Novembre e frante a freddo entro 24 ore dalla raccolta nel frantoio a ciclo continuo con ridotto impatto ossidativo. Il suo aroma è intenso e fruttato con note di oliva verde e mandorla. Il gusto equilibrato. Colore giallo con riflessi verdi, limpido.
- GB** Organic extra virgin olive oil obtained from a selection of the best 100% Italian olives. The olives are harvested in October and November and cold processed in the hi-tech Olive Mill. Aroma is intense and fruity with fresh vegetal notes and almond. The taste is intense. Gold-finged green in color.

| BAR CODE | PRODUCT CODE | VOL | PCS/PACK | PCS/PALLET | PRODUCT SIZE | WEIGHT | NET WT |
|------------------|--------------|--------|----------|------------|--------------|---------|-------------|
| 8 028306 00112 7 | OL.EB.060 | 750 ml | 12 | 14x12x4 | mm 282x65x65 | 1,25 gr | 25,4 fl.oz. |



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALIANO BIOLOGICO 1,5 lt ORGANIC ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 1,5 lt

- IT** Questo olio biologico è ottenuto da una attenta selezione delle migliori olive italiane. Le olive sono raccolte tra Ottobre e Novembre e frante a freddo entro 24 ore dalla raccolta nel frantoio a ciclo continuo con ridotto impatto ossidativo. Il suo aroma è intenso e fruttato con note di oliva verde e mandorla. Il gusto equilibrato. Colore giallo con riflessi verdi, limpido.
- GB** Organic extra virgin olive oil obtained from a selection of the best 100% Italian olives. The olives are harvested in October and November and cold processed in the hi-tech Olive Mill. Aroma is intense and fruity with fresh vegetal notes and almond. The taste is intense. Gold-finged green in color.

| BAR CODE | PRODUCT CODE | VOL | PCS/PACK | PCS/PALLET | PRODUCT SIZE | WEIGHT | NET WT |
|----------|--------------|-----|----------|------------|--------------|--------|--------|
|----------|--------------|-----|----------|------------|--------------|--------|--------|

| | | | | | | | |
|------------------|-----------|---------|---|--------|----------------|---------|--------------|
| 8 028306 00058 8 | OL.EB.037 | 1500 ml | 4 | 4x12x4 | mm 290x130x130 | 2040 gr | 50,72 fl.oz. |
|------------------|-----------|---------|---|--------|----------------|---------|--------------|



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALIANO 750 ml
ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 750 ml

- IT** Questo olio biologico è ottenuto da una attenta selezione delle migliori olive italiane. Le olive sono raccolte tra Ottobre e Novembre e frante a freddo entro 24 ore dalla raccolta. Il suo aroma è intenso e fruttato con note di oliva verde e mandorla. Il gusto equilibrato. Colore giallo con riflessi verdi, limpido.
- GB** Extra virgin olive oil obtained from a selection of the best Italian olives. The olives are harvested in October and November. Aroma is intense and fruity with fresh vegetal notes and almond. The taste is intense. Gold-tinged green in color.

| BAR CODE | PRODUCT CODE | VOL | PCS/PACK | PCS/PALLET | PRODUCT SIZE | WEIGHT | NET WT |
|----------|--------------|-----|----------|------------|--------------|--------|--------|
|----------|--------------|-----|----------|------------|--------------|--------|--------|

| | | | | | | | |
|------------------|-----------|--------|----|---------|--------------|---------|-------------|
| 8 028306 00073 1 | OL.EV.037 | 750 ml | 12 | 14x12x4 | mm 282x65x65 | 1,25 gr | 25,4 fl.oz. |
|------------------|-----------|--------|----|---------|--------------|---------|-------------|



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO "COLLINE DI FIRENZE" TOSCANO IGP 500 ml "COLLINE DI FIRENZE" TUSCAN IGP ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 500 ml

- IT** Il Colline di Firenze è un extra vergine di oliva di alta qualità, ottenuto esclusivamente da olive biologiche delle cultivar Frantoio e Moraiolo, raccolte a partire da metà Ottobre. Le olive vengono frante esclusivamente a freddo, entro 6 ore dalla raccolta, nel nostro innovativo frantoio aziendale che utilizza una particolare tecnologia sotto vuoto per ridurre l'impatto ossidativo e trasferire nell'olio tutto il patrimonio di biofenoli e vitamina E presenti nelle olive, ottenendo così un extravergine dal gusto eccellente e un prezioso alleato per la salute. Di colore verde con riflessi giallo oro, fruttato, con marcati sentori di erba fresca, oliva e cardo, caratterizzato da toni vegetali di erbe selvatiche e carciofo. Armonico ed elegante, con amaro-piccante ben equilibrato. Ottimo su legumi, zuppe di cereali, carpacci di carne e pesce, verdure grigliate e arrostiti.
- GB** The "Colline di Firenze" is a high quality extra virgin olive oil made exclusively from organic olives cultivars Frantoio and Moraiolo, collected from the middle of October. The olives are cold pressed exclusively within 6 hours of collection, in our innovative mill company that uses a special vacuum technology to reduce the impact of oxidation and transfer all of the quantity of biophenols and vitamin E present in olives, obtaining so an extra virgin olive oil with an excellent taste and a valuable ally for health. Green color with golden reflections, fruity, with marked scents of fresh grass† and thistle, characterized by vegetal tones of wild herbs and artichoke. Harmonious and elegant with a bitter-spicy well balanced. Great on legumes, cereals soups, raw meat and fish dishes, grilled vegetables and roasted meats.

| BAR CODE | PRODUCT CODE | VOL | PCS/PACK | PCS/PALLET | PRODUCT SIZE | WEIGHT | NET WT |
|----------|--------------|-----|----------|------------|--------------|--------|--------|
|----------|--------------|-----|----------|------------|--------------|--------|--------|

| | | | | | | | |
|------------------|-----------|--------|----|--------|--------------|--------|-------------|
| 8 028306 00098 4 | OL.EB.053 | 500 ml | 06 | 29x6x2 | mm 210x70x40 | 880 gr | 17,0 fl.oz. |
|------------------|-----------|--------|----|--------|--------------|--------|-------------|



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BUONAMICI TOSCANO IGP 500 ml BUONAMICI TUSCAN IGP EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 500 ml

- IT** L'olio extra vergine IGP Toscano è ottenuto da una selezione di olive tipicamente toscane quali Frantoio, Leccino, Moraiolo e Pendolino ed è certificato dal Consorzio per la tutela dell'Olio extravergine di Oliva Toscano IGP. Le olive sono raccolte tra Ottobre e Novembre e frante a freddo entro 24 ore dalla raccolta nel frantoio ad alta tecnologia a ciclo continuo con ridotto impatto ossidativo. Il suo aroma è intenso e fruttato con note di oliva verde, carciofo e erba di campo. Il gusto è armonico con amaro e piccante equilibrati. Colore giallo con riflessi verdi, limpido.
- GB** The IGP Tuscan extra virgin olive oil is obtained from olives of the typical Tuscany selection as Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino and it is certified by the Consortium of Tuscan IGP extra virgin olive oil. The olives are harvested between October and November and cold processed, within 12 hours from the picking, in the hi-tech Olive Mill using continuous cycle and vacuum technology to reduce oxidation. Its opening aroma is intense with richly fruity notes of green olive, artichoke and grass field. Its taste is harmonious with well balanced bitterness and spicy. A limpid golden yellow tinged with green in color.

| BAR CODE | PRODUCT CODE | VOL | PCS/PACK | PCS/PALLET | PRODUCT SIZE | WEIGHT | NET WT |
|------------------|--------------|--------|----------|------------|--------------|--------|-------------|
| 8 028306 00046 5 | OL.EV.023 | 500 ml | 12 | 16x12x3 | mm 275x67x67 | 860 gr | 17,0 fl.oz. |



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO BUONAMICI TOSCANO IGP 100 ml BUONAMICI ORGANIC TUSCAN PGO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 100 ml

- IT** L'olio extra vergine IGP Toscano biologico è ottenuto da una selezione di olive tipicamente toscane quali Frantoio, Leccino, Moraiolo e Pendolino ed è certificato dal Consorzio per la tutela dell'Olio extravergine di Oliva Toscano IGP. Le olive sono raccolte tra Ottobre e Novembre e frante a freddo entro 12 ore dalla raccolta nel nostro frantoio ad alta tecnologia a ciclo continuo con ridotto impatto ossidativo. Il suo aroma è intenso e fruttato con note di oliva verde, carciofo e erba di campo. Il gusto è armonico con amaro e piccante equilibrati. Colore giallo con riflessi verdi, limpido.
- GB** The IGP Tuscan extra virgin organic olive oil is obtained from olives of the typical Tuscany selection as Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino and it is certified by the Consortium of Tuscan IGP extra virgin olive oil. The olives are harvested between October and November and cold processed, within 12 hours from the picking, in our hi-tech Olive Mill using continuous cycle and vacuum technology to reduce oxidation. Its flavor is intense with richly fruity notes of green olive, artichoke and grass field. Its taste is harmonious with well balanced bitterness and spicy. A limpid golden yellow tinged with green in color.

| BAR CODE | PRODUCT CODE | VOL | PCS/PACK | PCS/PALLET | PRODUCT SIZE | WEIGHT | NET WT |
|------------------|--------------|--------|----------|------------|--------------|--------|-------------|
| 8 028306 00100 4 | OL.EB.054 | 100 ml | 12 | 12x18x3 | mm 145x40x40 | 350 gr | 3,38 fl.oz. |



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO MONOCULTIVAR FRANTOIO 250 ml
ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL MONOCULTIVAR FRANTOIO 250 ml

- IT** Il Monocultivar Frantoio è un extra vergine di oliva di alta qualità, ottenuto esclusivamente da olive biologiche della cultivar Frantoio, raccolte a partire da metà Ottobre. Le olive vengono frante esclusivamente a freddo, entro 6 ore dalla raccolta, nel nostro innovativo frantoio aziendale con una particolare tecnologia sotto vuoto per ridurre l'impatto ossidativo. Di colore verde smeraldo, fruttato intenso, con sentori di erba fresca, oliva e carciofo. Con amaro e piccante ben equilibrato. Ottimo su legumi, zuppe di cereali, carpacci di carne e tartare pesce.
- GB** The Monocultivar Frantoio is a high quality extra virgin olive oil made exclusively from organic olives cultivar Frantoio, harvested from the middle of October. The olives are cold pressed exclusively within 6 hours, in our innovative mill that uses a special vacuum technology to reduce the impact of oxidation. Emerald green color, fruity, with marked scents of fresh grass, olive and artichoke. With a bitter-spicy well balanced. Great on legumes, cereals soups, raw meat and fish tartare.

BAR CODE PRODUCT CODE VOL PCS/PACK PCS/PALLET PRODUCT SIZE WEIGHT NET WT

8 028306 00064 9 OL.EB.041 250 ml 06 12x6x4 mm 180x65x65 494 gr 8,45 fl.oz.



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO SALUTARIS 250 ml ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SALUTARIS 250 ml

IT "OLIO SALUTARIS mg 500" è un extra vergine di oliva biologico ad alto contenuto di polifenoli e vitamina E, potenti anti ossidanti naturali. Nell'alimentazione quotidiana un "prezioso" strumento di prevenzione e protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo. "OLIO SALUTARIS mg 500" è ottenuto da olive selezionate della varietà moraiolo, raccolte a mano negli oliveti dell'Azienda Agricola Buonamici a Fiesole. Attraverso il progetto Oleosalusistem, insieme con l'Università di Firenze, Metropoli, TEM e Regione Toscana siamo riusciti ad ottenere un olio extra vergine biologico di alta qualità e dal gusto straordinario. Ideale in un corretto regime alimentare dei bambini e degli adulti. Dose consigliata 10/20 gr al giorno.

GB "OIL SALUTARIS mg 500" is an extra virgin olive oil with a high content of polyphenols and vitamin E, powerful natural anti-oxidants. In the daily diet it helps prevention and protection of blood lipids from oxidative stress. "OIL SALUTARIS mg 500" is obtained from selected olives moraiolo which are harvested by hand in the olive groves of the Buonamici Farm in Fiesole. With the project Oleosalusistem, together with the University of Florence, Metropoli and Tuscany Region, we have obtained an extra virgin organic of high quality and extraordinary taste. Ideal in a proper diet of children and adults. Recommended dose 10/20 gr per day.

| BAR CODE | PRODUCT CODE | VOL | PCS/PACK | PCS/PALLET | PRODUCT SIZE | WEIGHT | NET WT |
|----------|--------------|-----|----------|------------|--------------|--------|--------|
|----------|--------------|-----|----------|------------|--------------|--------|--------|

| | | | | | | | |
|------------------|-----------|--------|----|--------|--------------|--------|-------------|
| 8 032986 24001 1 | OL.EB.002 | 250 ml | 06 | 12x6x4 | mm 245x50x50 | 500 gr | 8,45 fl.oz. |
|------------------|-----------|--------|----|--------|--------------|--------|-------------|



SUGO PRONTO ARRABBIATA BIO 340 gr ORGANIC ARRABBIATA SAUCE 340 gr

- IT** Questo sugo, pronto per essere utilizzato come condimento, è ottenuto da un'attenta selezione di pomodori freschi toscani e di altri ingredienti di prima qualità certificati biologici. In una base di olio extra-vergine d'oliva vengono rosolati cipolla, carota, sedano, basilico e aglio e quindi aggiunto il peperoncino, sale marino e la passata di pomodoro. Un sugo dal sapore intenso e stuzzicante. Il tutto preparato nel rispetto dei principi e della tradizione dell'Azienda Agricola Buonamici.
- GB** This ready-to-use sauce is obtained by slowly cooking top-quality ingredients that are produced with certified organic methods. Onion and garlic together with celery, carrots and basil, are sautéed in extra-virgin olive oil, then we add hot peppers and pureed tomatoes. A sauce with an intense and tasty flavor. All obviously prepared in respect of the organic principles and traditional methods of Azienda Agricola Buonamici.

| BAR CODE | PRODUCT CODE | PCS/PACK | PCS/PALLET | PRODUCT SIZE | WEIGHT | SIZE | NET WT |
|------------------|--------------|----------|------------|--------------|--------|--------|----------|
| 8 028306 00030 4 | SU.AR.001 | 12 | 14x12x9 | mm 120x74 | 574 gr | 340 gr | 11,99oz. |



SUGO PRONTO SAPORI DELL'ORTO BIO 340 GR ORGANIC SAPORI DELL'ORTO SAUCE 340 GR

- IT** Questo sugo, pronto per essere utilizzato come condimento, è ottenuto da un'attenta selezione di pomodori freschi toscani e di altri ingredienti di prima qualità certificati biologici. In una base di olio extra-vergine d'oliva vengono soffritti cipolle, carote, sedano, basilico e successivamente aggiunta la passata di pomodoro e sale marino. Un sugo tradizionalmente mediterraneo, saporito e preparato nel rispetto dei principi e della tradizione dell'Azienda Agricola Buonamici.
- GB** This ready-to-use sauce is obtained by a selection of fresh tuscany tomatoes and other ingredients produced with certified organic methods. Onion, carrots, celery and basil are sautéed in extra-virgin olive oil, we then add pureed tomatoes and marine salt. This traditional and tasty mediterranean sauce is prepared in respect of the organic principles and traditional methods of Azienda Agricola Buonamici.

| BAR CODE | PRODUCT CODE | PCS/PACK | PCS/PALLET | PRODUCT SIZE | WEIGHT | SIZE | NET WT |
|------------------|--------------|----------|------------|--------------|--------|--------|----------|
| 8 028306 00031 1 | SU.SO.001 | 12 | 14x12x9 | mm 120x74 | 574 gr | 340 gr | 11,99oz. |



SUGO PRONTO POMODORO E BASILICO BIO 340 GR ORGANIC TOMATO AND BASIL SAUCE 340 GR

- IT** Questo sugo, pronto per essere utilizzato come condimento, è ottenuto da un'attenta selezione di pomodori freschi toscani e foglie di profumatissimo basilico fresco, certificati biologici. Un sugo classico, semplice e saporito preparato nel rispetto dei principi e della tradizione dell'Azienda Agricola Buonamici.
- GB** This ready-to-use sauce is obtained by a selection of fresh tuscany tomatoes and leaves of fresh basil produced with certified organic methods. A classic, simple, tasty sauce prepared in accordance of the organic principles and traditional methods of Azienda Agricola Buonamici.

| BAR CODE | PRODUCT CODE | PCS/PACK | PCS/PALLET | PRODUCT SIZE | WEIGHT | SIZE | NET WT |
|------------------|--------------|----------|------------|--------------|--------|--------|----------|
| 8 028306 00029 8 | SU.BA.001 | 12 | 14x12x9 | mm 120x74 | 574 gr | 340 gr | 11,99oz. |



PASSATA DI POMODORI BIOLOGICA 690 GR ORGANIC FRESH TOMATO JUICE 690 GR

- IT** Questa passata, pronta per essere utilizzata, è ottenuta da un'attenta selezione di pomodori freschi toscani con l'aggiunta di profumatissimo basilico fresco, tutti certificati biologici. Una passata classica, semplice e saporita preparata nel rispetto dei principi e della tradizione dell'Azienda Agricola Buonamici.
- GB** This ready-to-use juice is obtained by a selection of fresh tuscan tomatoes with leaves of fresh basil produced with certified organic methods. A classic, simple, tasty juice prepared in accordance of the organic principles and traditional methods of Azienda Agricola Buonamici.

| BAR CODE | PRODUCT CODE | PCS/PACK | PCS/PALLET | PRODUCT SIZE | WEIGHT | SIZE | NET WT |
|------------------|--------------|----------|------------|--------------|---------|--------|----------|
| 8 028306 00059 5 | PA.PO.001 | 12 | 12x12x5 | mm 225x80 | 1,03 Kg | 690 gr | 24,34oz. |



POLPA DI POMODORO BIOLOGICA 690 GR ORGANIC FRESH TOMATO PULP 690 GR

- IT** Questa Polpa biologica, pronta per essere utilizzata, è ottenuta da un'attenta selezione dei migliori pomodori freschi toscani arricchita da foglie di profumatissimo basilico fresco. Prodotta nel rispetto dei principi e della tradizione dell'Azienda Agricola Buonamici è ideale per preparazioni in cottura di salse, pizze o gustosi secondi piatti di carne e di pesce, a crudo per stuzzichini e antipasti.
- GB** This organic pulp, ready to be used, is obtained by an accurate selection of fresh tuscan tomatoes enriched with fragrant leaves of fresh basil. Produced in accordance with the principles and traditional methods of Azienda Agricola Buonamici is ideal for preparing in cooking sauces, pizzas and tasty meat and fish dishes, raw appetizers and entrees.

| BAR CODE | PRODUCT CODE | PCS/PACK | PCS/PALLET | PRODUCT SIZE | WEIGHT | SIZE | NET WT |
|-----------------|--------------|----------|------------|--------------|---------|--------|----------|
| 8 028306 000434 | PO.PO.001 | 12 | 12x12x5 | mm 225x80 | 1,03 Kg | 690 gr | 24,34oz. |