



Antico Frantoio

Azienda agricola



Italiano
English
Deutsch
Français



Antico Frantoio

ANTICO FRANTOIO
via Molino 38
18035 Isolabona (Im) - Italia
tel./fax +39 0184 208485
info@frantoioligure.it
www.frantoioligure.it



Da quattro generazioni la famiglia Grillo è produttrice di prodotti tipici liguri: l'olio extravergine di olive taggiasche viene prodotto esclusivamente nel frantoio di famiglia con spremitura a freddo, quindi del tutto naturale. I pomodori secchi e le olive taggiasche vengono accuratamente selezionati e le confezioni possono essere personalizzate, dal contenitore all'etichetta. Le spedizioni, rapide e in tutta Europa, danno l'opportunità a tutti coloro che volessero fare un piccolo pensiero alle persone lontane, di mandare sapori e profumi della bella riviera ligure di ponente. Nel 2000 è stato ristrutturato un vecchio mulino con una splendida terrazza sito in Isolabona in provincia di Imperia dove, oltre ad avere il punto vendita, i clienti hanno la possibilità di prendere un aperitivo e di organizzare feste per qualsiasi ricorrenza o anniversario, dai matrimoni ai compleanni, dai pranzi di lavoro alle cene tematiche. Durante l'inverno saranno le mura del vecchio mulino, ristrutturate da maestri delle pietre, ad avvolgere tutti in una travolgente atmosfera magica. Ai gruppi turistici vengono offerte degustazioni.

Persona di riferimento: Luana Mauro, Marco Grillo

Cell. Luana: +39 328 4848213

Cell. Marco: +39 393 1378216

Lingue conosciute: francese e inglese scolastico, tedesco solo scritto

Fatturato annuo (in migliaia di euro): fino a 250

Tipologia di prodotto: prodotto unico su proprio progetto, produzione in serie e personalizzata, degustazioni, pranzi e ricevimenti

Mercati di presenza: Francia, Germania

Mercati di interesse: Francia, Germania, Olanda, Russia, Stati Uniti e altri

Tipologia di cliente: clientela privata, dettaglianti, negozi specializzati



English

For four generations now, the Grillo family has been producing typical Ligurian products. Its extravirgin olive oil is pure and natural, produced exclusively at the family's olive oil mill, where it is cold-pressed from Taggiasche olives. Their sun-dried tomatoes and Taggiasche olives are carefully selected, with packaging that can be customized from the container to the label. Shipping is quick, covering the whole of Europe; the perfect opportunity to send a small gift of the perfumes and tastes of the beautiful Italian Riviera to people far away. In 2000 they renovated an old mill with a splendid terrace in Isolabona in the province of Imperia, where, in addition to a sales point, the client has the option of having an aperitivo or organizing a party for any anniversary or celebration. Weddings and birthdays, dinners on theme, can all be enjoyed here. In winter the walls of the old mill, renovated by master stone masons, wrap everyone in a magical atmosphere. Also offered is tasting for tourist groups.

Deutsch

Die Familie Grillo produziert seit vier Generationen typisch ligurische Spezialitäten: Das native Olivenöl extra aus Taggiasca Oliven wird in der Ölmühle der Familie ausschließlich durch kalte Pressung hergestellt und ist deshalb ein vollkommen natürliches Produkt. Die getrockneten Tomaten und Taggiasca Oliven werden sorgfältig ausgewählt, während die Verpackung, vom Etikett bis hin zum Behälter, personalisiert werden können. Der europaweit schnelle Versand gibt allen denjenigen, die einer entfernt lebenden Person ein Geschenk machen möchten, die Gelegenheit, Düfte und Genüsse von der schönen ligurischen Riviera di Ponente zu versenden. Im Jahr 2000 hat die Familie eine alte Mühle mit einer herrlichen Terrasse in Isolabona in der Provinz Imperia restauriert. Dort befindet sich nicht nur eine Verkaufsstelle, sondern hier können die Kunden auch einen Aperitif genießen oder selbst Feiern für jeden Anlass, von der Hochzeit zum Geburtstag oder vom Geschäftssessen bis zu Themenbanketten organisieren. Im Winter hüllt das alte Mühlengemäuer, das von geübten Steinmetzen restauriert wurde, seine Gäste in eine magische Atmosphäre. Es werden Verkostungen für Touristengruppen angeboten.

Français

Depuis quatre générations la famille Grillo s'occupe de la production de produits typiques de la Ligurie. Leur huile extra-vierge d'olives de Taggia est produite exclusivement dans le moulin à l'huile de la famille avec un pressage à froid, et donc l'huile est tout à fait naturelle. Les tomates séchées et les olives de Taggia sont soigneusement sélectionnées, et mises dans des confections qui peuvent être personnalisées du récipient jusqu'à l'étiquette. Les expéditions, rapides dans toute l'Europe, offre la possibilité d'envoyer des saveurs et des parfums de la Riviera italienne à qui vous êtes chère. En 2000 la famille a rénové un vieux moulin avec une terrasse splendide à Isolabona dans la province d'Imperia où il y a un point de vente et, en outre, on offre au client la possibilité de prendre un apéritif ou d'organiser des fêtes pour n'importe quelle anniversaire ou célébration: des mariages, des anniversaires, ou des dîners en thème. Pendant l'hiver les murs en pierre du moulin, rénové par des massons maîtres, vous feront jour d'une ambiance magique. Pour des groupes de touristes, on offre des séances pour pouvoir déguster les produits de l'Antico Frantoio.

Reference person: Luana Mauro, Marco Grillo
Mob. Luana: +39 328 4848213
Mob. Marco: +39 393 1378216
Languages spoken: scholastic French and English, German (written only)
Annual earnings (thousands of euros): up to 250
Type of product: unique products for own individual projects, series production, customized production, sampling/tasting, catered and ceremonial dinners
Market presence: France, Germany
Markets of interest: France, Germany, Holland, Russia, United States and others
Type of client: private clientele, individual sales, specialized stores

Kontaktpersonen: Luana Mauro, Marco Grillo
Mobilfunknr. Luana: +39 328 4848213
Mobilfunknr. Marco: +39 393 1378216
Sprachkenntnisse: Italienisch, französisch und Schulenglisch, deutsch nur schriftlich
Jahresumsatz (in Tausend Euro): Bis 250
Produktart: Einzelprodukt im Eigenprojekt, Serienproduktion und personalisierte Produktion, Verkostungen, Mittagstische und Empfänge
Marktpräsenz: Frankreich, Deutschland
Marktinteresse: Frankreich, Deutschland, Holland, Russland, USA und andere
Kundenart: Privatkunden, Einzelhändler, Fachgeschäfte

Personne de référence: Luana Mauro, Marco Grillo
Mob. Luana: +39 328 4848213
Mob. Marco: +39 393 1378216
Langues connues: français, et anglais scholastique, allemand écrit seulement
Chiffres d'affaires (des milliers d'euro): jusqu'à 250
Typologie du produit: produit unique selon un projet d'affaires, production en série ou personnalisée, dégustation, dîners privés et dîners de cérémonie
Marché à présent: France, Allemagne
Marché d'intérêt: France, Allemagne, Hollande, Russie, Etats-Unis et d'autres
Typologie du client: clients privés, ventes individuelles, magasins spécialisés





con il contributo di

with the contribution of / unter Mitwirkung von / avec la contribution de

è un'iniziativa

is an initiative by / eine Initiative von / c'est une initiative



Regione Liguria

@
Confartigianato
LIGURIA

