





Cuore italiano, sapore Toscano,
Tradizione contadina



Italian heart, Tuscan flavour, country tradition

Italienisch Herz, schmeckt der Toskanischen Tradition

Cœur italien, gouter a la tradition rurale toscane



Nel cuore della Toscana, terra di pregiati oliveti, tra le Province di Pisa e Lucca, l'Oleificio Polidori si dedica fin dal 1969 con passione e competenza alla produzione e commercializzazione dell'olio extravergine di oliva.

La scelta della qualità come strategia aziendale si è sempre rivelata l'arma vincente della nostra azienda ottenendo sempre maggiori consensi da parte dei consumatori.

In the heart of Tuscany, land of precious olive trees, between Pisa and Lucca, since 1969, Polidori has dedicated itself with passion and skill to the production and sell of extra virgin olive oil.

The choice of quality as the main strategy of the company has always been successful, obtaining always more confirms by our clients.

Im Herzen der Toskana, Land der schönen Olivenbainen, zwischen Pisa und Lucca, wird die Ölmühle seit 1969 mit Leidenschaft und Know-how zur Herstellung und Verkauf von Olivenöl gewidmet. Die Wahl der Qualität als Unternehmensstrategie hat immer die Gewinner unseres Unternehmens immer mehr und mehr Akzeptanz bei den Verbrauchern unter Beweis gestellt.

Dans le coeur de la Toscane, terre de beaux oliviers, entre Pisa et Lucca, le moulin a huile est dédié depuis 1969 avec passion et expertise à la production et la vente de l'huile d'olive extra vierge. Le choix de la qualité comme une stratégie d'entreprise a toujours été la gagnante de notre entreprise faire accepter de plus en plus par les consommateurs.







Da quasi mezzo secolo, la famiglia Polidori si tramanda, di generazione in generazione l'esperienza, la passione e l'amore per ottenere un olio extra vergine di oliva di eccellente qualità.

La cucina toscana ha imposto nel mondo il profumo e il valore dei prodotti della propria terra e l'olio extra vergine di oliva Polidori ne è il protagonista ideale, ricca fonte di sapore per tutti i vostri piatti; il suo profumo, il suo gusto e il suo colore lo rendono unico ed inconfondibile.

Gli apprezzamenti che giorno dopo giorno accompagnano il loro lavoro fanno sì che la famiglia Polidori continui con passione ed entusiasmo la produzione di questo nobile prodotto.





olio

EXTRA VERGINE DI OLIVA

OLIO DI OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE OTTENUTO DIRETTAMENTE
DALLE OLIVE E UNICAMENTE MEDIANTE PROCESSI MECCANICI

100% ITALIANO

Certificato da OLIPOLO
Via Rio Maggiore, 131 / 50122 BOLOGNA





Olio IGP Toscana





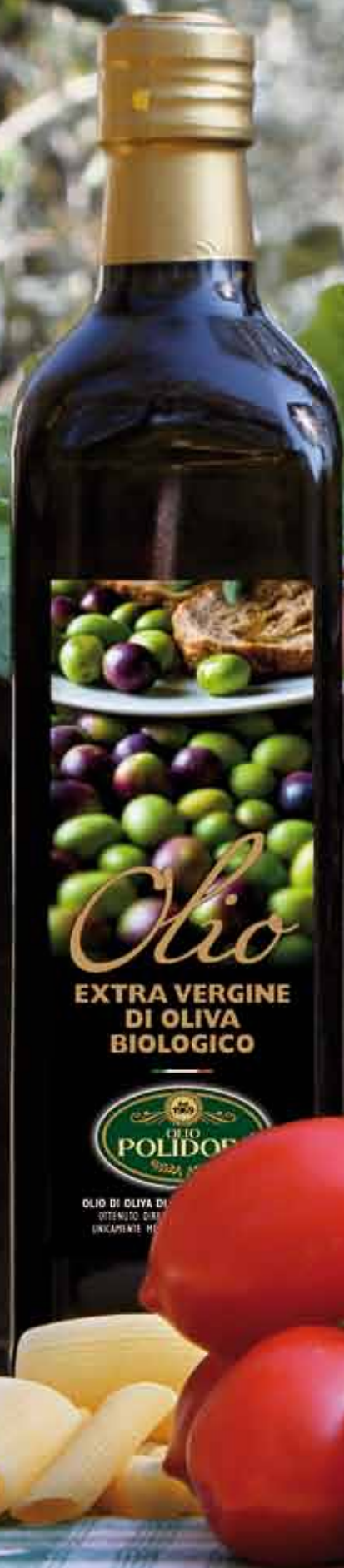
For almost fifty years, Polidori family has handed down the tradition, the passion and the love to obtain an extra virgin olive oil of excellent quality.

Tuscan food tradition has imposed on the world the perfume and the value of the products of its land and Polidori extra virgin olive oil is the ideal protagonist, rich of flavour for all your dishes; its perfume, its taste and its colour make it unique and unmistakable.

The positive feedback that we receive everyday make us continue the production of this noble product with passion and enthusiasm.









Olio Biologico

*Organic Olive Oil
Huile d'Olive Biologique
Bio-Olivenöl*





Seit fast einem halben Jahrhundert die Familie Polidori wurde von Generation zu Generation, Erfahrung, Leidenschaft und Liebe überreicht, ein extra vergine Olivenöl von hervorragender Qualität zu bekommen. Die toskanische Küche in der Welt hat den Duft auferlegt und der Wert der Produkte ihres Landes und Olivenöl extra vergine Polidori ist der ideale Protagonist, reiche Quelle der Geschmack auf alle ihre Speisen, ihr Geruch, ihr Geschmack und sogar die Farbe macht es einzigartig und unverwechselbar.

Assessments, die unsere tägliche Arbeit begleiten Sie zu tun, dass Polidori Familie mit Leidenschaft und Begeisterung für die Herstellung dieses edlen Produkt weiter.







Depuis près d'un demi-siècle, la famille Polidori a été transmise de génération en génération l'expérience, la passion et l'amour pour obtenir une huile d'olive extra vierge d'excellente qualité.

La cousine toscane dans le monde a imposé le parfum et la valeur des produits de leurs terres et l'huile d'olive extra vierge Polidori, il est le protagoniste idéal, riche source de la saveur à tous vos plats, son odeur, son goût et même sa couleur la rendent unique et incomparable.

Les évaluations qui accompagnent notre travail quotidien que vous faites que la famille Polidori continue avec passion et enthousiasme à la production de ce noble produit.







dalla nostra terra,

La Toscana

Da sempre terra di ricchi sapori dove la qualità del nostro olio si sposa perfettamente con i profumi della nostra terra.

From our land to your table

Tuscany

Ever since land of rich tastes, where the quality of our oil goes perfectly well with the perfumes of our land.





sulla vostra tavola

De notre terre sur votre table

Le Toscan

Une terre de saveurs riches, où la qualité de notre huile se marie parfaitement avec les saveurs de notre terre.

Aus unserem Land auf den Tisch

Die toskanische

Ein Land der reichen Aromen, wo die Qualität unseres Öls heiratet perfekt mit den Aromen von unserem Land.

peperoncino

limone

fungo porcino



condire con più gusto

tartufo



Season with more taste - Assaisonner avec plus de goût - Anmachen mit mehr Geschmack

L'olio extra vergine di oliva aromatizzato è tra i prodotti più particolari della nostra linea. Possiamo assaporare questo specifico tipo di olio nell'aroma al peperoncino, fungo porcino, tartufo e limone. Questi oli regalano un tocco di sapore e vivacità alla cucina di tutti i giorni.

The flavoured extra virgin olive oil is one of our most particular products. You can try the hot pepper, the truffle and lemon-flavoured oils. These oils give a touch of colour and taste to your everyday dishes.

Supplémentaire saveur huile d'olive vierge est l'un des produits les plus uniques dans notre ligne. Nous pouvons profiter de ce type d'huile dans le poivre aromatisant, de truffes, cèpes et citron. Ces huiles donnent une touche de saveur et de vitalité à la cuisine tous les jours.

Natives Olivenöl extra Geschmack zählt zu den einzigartigsten Produkten in unserer Linie. Wir können diese Art von Öl in der Aroma Pfeffer, Trüffel, Steinpilze und Zitrone zu genießen. Diese Öle verleihen einen Hauch von Geschmack und Vitalität in die Küche jeden Tag.

Le nostre etichette



Our labels - Nos étiquettes - Unsere Etiketten

L'affidabilità del prodotto unitamente ad un servizio pronto ed efficace sono i nostri requisiti essenziali al fine di soddisfare le odierne richieste del mercato e le esigenze dei clienti che impongono la garanzia di qualità.

L'Oleificio Polidori vi offre, inoltre, la possibilità di scegliere l'etichetta più adatta alle vostre esigenze.

The reliability of our product together with a quick and efficient service are our distinguishing qualifications in order to satisfy the modern requests of the market as well as the needs of our customers, who ask for a quality guarantee.

Moreover, Polidori oilmill offers you the possibility to choose the label which best meets your needs.

La fiabilité du produit en collaboration avec un service de prêt et efficace sont nos exigences essentielles en vue de répondre aux demandes actuelles du marché et de clients qui exigent une assurance qualité. Le moulin à huile Polidori offre également la possibilité de choisir l'étiquette qui convient le mieux à votre exigence.

Die Zuverlässigkeit des Produkts zusammen mit einem bereiten und wirksamen Service sind unsere grundlegenden Erfordernissen, um den heutigen Ansprüchen des Marktes und der Kunden, die esigenze Qualitätssicherung erfordern, gerecht zu werden. Die Ölmühle Polidori bietet auch die Möglichkeit, das Etikett zu wählen.



Realizzato da:
www.emme-emme.it
Cascine di Buti (Pi)
Fotografie:
Massimo Di Sandro



Via Rio Magno, 131
BUTI (Pi) / Italy
Tel. +39 0587 723352
info@oliopolidori.it

www.oliopolidori.it

