

FRAN
TOIO
● VAL
SANT
ERNO

CHI SIAMO

Frantoio Valsanterno sorge sulle prime colline di Imola, nel cuore di un uliveto di 9 ettari.

Il nostro è il primo frantoio della provincia di Bologna e qui convivono due anime: da un lato produciamo il nostro Olio Extravergine di Oliva curando ogni fase del processo produttivo, dalla coltivazione dell'uliveto fino all'imbottigliamento; dall'altro supportiamo gli olivicoltori del territorio con servizi dedicati.

Rappresentiamo e valorizziamo il territorio e il lavoro di più di 1600 olivicoltori di Bologna, Modena e Ravenna che conferiscono olive al nostro frantoio.

LO SPIRITO GIOVANE DI UN MESTIERE ANTICO

Nel nostro nome, Frantoio Valsanterno, la nostra mission: valorizzare il territorio. Alla base della nostra impresa c'è l'obiettivo di dare nuovo slancio ad una realtà unica sul territorio.

Siamo un team giovane, entusiasta, dinamico e a prevalenza femminile, guidato da mentori di grande esperienza.

Il passaggio generazionale, di mestiere, sapere e competenze è un valore aggiunto della nostra azienda ed ha l'obiettivo di sviluppare appieno il grande potenziale del nostro Frantoio.



A close-up photograph of an olive branch. The branch is covered with long, narrow, silvery-green leaves. Several olives are hanging from the branch, showing various stages of ripeness: some are dark purple, some are green, and some are a mix of red and green. The background is a soft, out-of-focus green, suggesting a lush olive grove.

I NOSTRI OLI
EXTRA VERGINE
DI OLIVA



GALANTE

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
ITALIANO

FRAN
TOIO
VAL
SANT
ERNO

**MONTE
DI NOLA**

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
ITALIANO

CLASSICO

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
ITALIANO

FRAN
TOIO
VAL
SANT
ERNO

**MONTE
DI NOLA**

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
ITALIANO

FRAN
TOIO
VAL
SANT
ERNO

**TERRE
DI
ROCCHÉ**

OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA
BIOLOGICO
ITALIANO

FRAN
TOIO
VAL
SANT
ERNO

CLASSICO

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
ITALIANO

RIVALTA

OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA ITALIANO
MONOCULTIVAR
SUNTRANA

FRAN
TOIO
VAL
SANT
ERNO

TORANO

OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA ITALIANO

MONOCULTIVAR
CORRECCILOLO

FRAN
TOIO
VAL
SANT
ERNO

BIOLOGICO

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
BIOLOGICO
ITALIANO

FRAN
TOIO
VAL
SANT
ERNO



GALANTE

Olio Extra Vergine di Oliva

Blend delicato prodotto con olive Leccino e Frantoio raccolte in piena maturazione. Sentori evidenti di mandorla matura ed erbe aromatiche, come salvia e timo, caratterizzano questo olio che si contraddistingue per le sue note morbide e il suo gusto avvolgente. Il carattere elegante lo rende perfetto da abbinare a piatti a base di pesce, formaggi freschi e risotti.

 Formati:
100 ml, 500 ml, 750 ml, 5 lt



CLASSICO

Olio Extra Vergine di Oliva

Blend delicato prodotto con olive Leccino e Frantoio raccolte a media maturazione. Contraddistinto da un gusto equilibrato tra amaro e piccante e da sentori di mandorla ed erba fresca. La versatilità negli abbinamenti è il suo punto di forza: si sposa a primi piatti, secondi di carne ed è ottimo sulla pizza.

 Formati:
100 ml, 250 ml, 500 ml, 750 ml, 3 lt, 5 lt

Premi:
Quattro Gocce – Bibenda 2025





BIOLOGICO

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico

Blend equilibrato realizzato con olive Correggiolo, Leccino e Frantoio raccolte in media maturazione. Queste cultivar danno vita ad un olio dal gusto bilanciato tra amaro e piccante, caratterizzato da profumi che ricordano mandorla verde, mela, peperone verde ed erba fresca.

È perfetto da abbinare a ricette vegetariane, caprino e ricotta ed è ideale sulla bruschetta.

 Formati:
100 ml, 500 ml, 5 lt

Premi:
Grande Olio – Guida agli Extravergini Slow Food 2025
4 Gocce – Bibenda 2025
Bicchiere di Platino – MIOOA 2025



MONTE DI NOLA

Olio Extra Vergine di Oliva

Un olio di grande carattere, prodotto con olive raccolte in principio di maturazione. Le autoctone Ghiacciola e Nostrana si uniscono alle cultivar Leccino e Frantoio per creare un blend di grande personalità, contraddistinto da profumi verdi che ricordano carciofo, rucola ed erba tagliata. Il gusto intenso e persistente si sposa perfettamente con carni alla brace, verdure amare e frutta di stagione. Sorprendente anche l'abbinamento in preparazioni a base di cioccolato e sul gelato.

 Formati:
100 ml, 250 ml, 500 ml



Premi:
Due Foglie Rosse – Gambero Rosso 2025
Bicchieri di Platino – MIOOA 2025

TERRE DI ROCCHÉ

Olio Extra Vergine Di Oliva Biologico

Olio ottenuto da olive biologiche coltivate e raccolte dai soci dell'Arpo Emilia-Romagna. Ciascuna bottiglia riporta un'etichetta numerata a garanzia del consumatore, a riprova dell'assoluta autenticità del prodotto. Contraddistinto da sentori erbacei e piccanti e da note amare che ricordano il cardo e il carciofo. Grazie alle sue note intense si abbina perfettamente con formaggi, legumi e cereali, hummus e piatti dal gusto deciso.

 Formati:
100 ml, 250 ml, 500 ml



RIVALTA

Monocultivar Olio Extra Vergine di Oliva

Olio ottenuto dalla singola cultivar Nostrana di Brisighella, oliva rappresentativa del nostro territorio, trasformata entro 6 ore dalla raccolta. Contraddistinto da sentori erbacei come carciofo, erba di campo e foglia di pomodoro, si caratterizza per un gusto amaro e piccante. Si abbina perfettamente a carni rosse e verdure dai sapori decisi.

Formati:
500 ml

Premi:
Tre Foglie – Gambero Rosso 2025
Segnalato dalla Guida agli Extravergini Slow Food 2025
4 Gocce – Bibenda 2025

TORANO

Monocultivar Olio Extra Vergine di Oliva

Olio ottenuto dalla singola cultivar Correggiolo raccolta in principio di maturazione e trasformata entro 6 ore dalla raccolta. Caratterizzato da un profumo di mandorla ed erba tagliata, si contraddistingue per un gusto armonico, amaro e piccante. Si sposa perfettamente con primi piatti, minestrone e carni bianche.

Formati:
500 ml

Premi:
Due Foglie Rosse – Gambero Rosso 2025
4 Gocce – Bibenda 2025
Ercole Olivario – Secondo Classificato Selezione Alta Italia



GIRO D'OLIO SPECIAL EDITION

Tris celebrativo di Oli Extra Vergine di Oliva

Frantoio Valsanterno, in occasione del 45° anno dal debutto della Formula Uno sul circuito di Imola, rende omaggio al simbolo che ha reso la città famosa in tutto il mondo: l'Autodromo Internazionale Enzo e Dino Ferrari. Tre oli di diversa intensità, dal delicato all'intenso, si vestono di tre grafiche che incarnano l'energia e la passione del mondo delle Corse e l'entusiasmo e lo spirito giovane del Frantoio di Imola, dando vita a tre etichette celebrative dedicate alle curve più famose del Circuito imolese: Tosa, Rivazza e Tamburello.



● Formati:
100 ml, 250 ml, 500 ml

TAMBURELLO - *Soft*

Galante Olio Extra Vergine di Oliva

RIVAZZA - *medium*

Classico Olio Extra Vergine di Oliva

TOSA - *hard*

Monte di Nola Olio Extra Vergine di Oliva





LE NOSTRE PROPOSTE



OLIVE VERDI DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

VASETTO 340 gr

Olive verdi denocciolate in salamoia da gustare durante un aperitivo o all'interno di gustose preparazioni.

PATÈ DI OLIVE VERDI E MANDORLE

VASETTO 200 gr

Cre moso patè di olive verdi e mandorle. Ideale per la preparazione di bruschette, crostini e antipasti.



SUGO ZUCCHINE E OLIVE

VASETTO 200 gr

Sugo a base di pomodoro, zucchini e olive dal gusto delicato e originale. Da provare su pasta artigianale e crostini inediti.

PASTA DI CANOSSA

CONFEZIONE DA 500 gr

Il Pennone trafilato al bronzo nasce dalla trasformazione di grano duro coltivato in Emilia-Romagna. La lavorazione semi-integrale e la lenta essiccazione a bassa temperatura rendono questa pasta unica e riconoscibile.



ROSMARINO
LIMONE
PEPERONCINO
AGLIO
BASILICO
ARANCIA

BOTTIGLIE 250 ml

Condimenti a base di Olio
Extra Vergine di Oliva
ottenuti da un processo di
cofrangitura.
Ottimi per conferire un gusto
deciso alla carne, al pesce,
alle insalate, ai primi piatti o
alla pizza.





TARTUFINI

CONFEZIONE 150 gr

Tartufini al cioccolato realizzati con Olio Extra Vergine di Oliva Classico. Irresistibili e sorprendentemente cremosi al loro interno.

CREMA SPALMABILE

VASETTO 120 gr

Crema spalmabile al cioccolato, Olio Extra Vergine di Oliva Monte di Nola e nocciole del Piemonte. Soli cinque ingredienti compongono questa crema setosa, golosa e vegana!



TAVOLETTA

TAVOLETTA 50 gr

Tavoletta di cioccolato fondente e Olio Extra Vergine di Oliva Galante. L'amaro del cioccolato incontra la delicatezza dell'Olio in un abbinamento perfettamente bilanciato.



BISCOTTI

CONFEZIONE DA 50 gr

Biscotti fragranti realizzati con Olio EVO Classico. Gustosi e friabili, sono perfetti da abbinare ad una crema spalmabile o una calda tazza di tè.

PANETTONE ARTIGIANALE ALL'OLIO EVO

CONFEZIONE DA 750 gr

Panettone realizzato con Olio EVO Monte di Nola dalle sapienti mani del Maestro Francesco Elmi. Artigianale, leggero e buonissimo, è una prelibatezza per il tuo palato.





EXTRA VERGIN

London Dry Gin
Bottiglia 500 ml

La sapiente macerazione di foglie di olivo italiane e olive dà origine a un gin dai sentori mediterranei. Prodotto con acqua trentina microfiltrata e alcool 45%vol.



TARALLI

CONFEZIONE DA 200 gr

Taralli artigianali realizzati con Olio EVO Classico croccanti e ricchi di sapore autentico. Semplici e irresistibili.

ORCIO IN CERAMICA

CAPACITÀ 500 ml*

Elegante orcio in ceramica bianca brandizzato con il logo di Frantoio Valsanterno. Un complemento per abbellire la tua tavola e conservare correttamente il tuo Olio EVO a riparo dall'esposizione alla luce diretta.



*vuoto, da colmare

BAGNOSCHIUMA

FLACONE 200 ml

Bagnoschiuma a base di Olio EVO Monte di Nola. Dalla texture morbida e avvolgente, ha proprietà idratanti e lenitive.

CREMA MANI

DISPENCER 50 ml

Crema mani a base di Olio EVO Monte di Nola. Nutriente, emolliente e lenitiva, si asciuga rapidamente lasciando una piacevole sensazione di morbidezza alle mani.

CREMA VISO

VASETTO 50 ml

Crema viso a base di olio EVO Monte di Nola arricchita con attivi rimpolpanti, Anti-Age e nutrienti. Una coccola per la pelle!

LIP OIL

ROLL ON 10 ml

Lip Oil a base di Olio EVO Monte di Nola. Nutriente, protettivo e rigenerante, idrata intensamente le labbra.



LE NOSTRE CONFEZIONI

SHOPPER REGALO
COFANETTO IN CARTONE BOTTIGLIA SINGOLA
SCATOLA GRANDE IN CARTONE



COMPOSIZIONI

Saremo liete di studiare insieme soluzioni personalizzate per ogni tua esigenza. Di seguito suggeriamo alcune proposte:

AZZURRA

Galante 500 ml
Olive
Patè
Tavoletta di cioccolato
Noci Chandler

GIALLA

Classico 750ml
Pennone
Sugo zucchine e olive

VERDE

Classico 500 ml
Taralli all'Olio EVO
Extra Ver Gin

VERDE OLIVA

Classico 750 ml
Monte di Nola 250 ml
Tartufini

ROSSA

Monte di Nola 500 ml
Classico / peperoncino 250 ml
Patè
Crema spalmabile
Crema mani
Lip oil

ARANCIONE

Terre di Rocche 500 ml
Biologico 500 ml
Condimento all'arancia
Patè
Biscotti all'Olio EVO

GIRO D'OLIO SPECIAL EDITION

Tris a scelta tra i formati 100 ml, 250 ml e 500 ml

TRIS

3 Oli EVO a scelta formato 500 ml

COFANETTO IN CARTONE

1 Olio EVO a scelta formato 500ml

Tutte le nostre composizioni vengono confezionate con un elegante cofanetto di cartone personalizzato.



FRAN TOIO ● VAL SANT ERNO



CONTATTI

Via di Nola, 1/L, 40026 Imola BO

ordini@frantoiovalsanterno.it
+39 351 747 1074

*Per ordini entro il 30/9 listino Oli bloccato.
In un'ottica di miglioramento continuo, alcuni packaging potrebbero
differire leggermente da quelli mostrati, pur mantenendo intatta
la qualità del prodotto.
Sarà nostra cura comunicare eventuali variazioni in fase di preventivo*



frantiovalsanterno.it