



## DOP TERRE DI SIENA

### Geschützte Ursprungs Bezeichnung (DOP) der Böden von SIENA

La certificazione DOP, fatta da un Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAFT, attesta la rispondenza ai rigidi requisiti del disciplinare di produzione e garantisce che: le olive sono prodotte solo in alcuni comuni della provincia di Siena, raccolte direttamente dalla pianta, conservate in idonei contenitori per non più di tre giorni e molite entro le 24 ore successive al conferimento al frantoio. Il sigillo di garanzia del Consorzio, con numero progressivo, costituisce sicurezza di originalità e tracciabilità del prodotto.

*Das DOP Zertifikat wird von einer Kontrollbehörde erstellt, die von MiPAAFT genehmigt ist. Es bescheinigt die Konformität der strengen Vorschriften mit denen der Produktion und garantiert daß:*

*Die Oliven im begrenzten Gebiet der Produktspezifikation produziert werden, direkt vom Baum gepflückt werden, in geeigneten Behältern nicht länger als 3 Tage aufbewahrt werden, und innerhalb von 24 Std. nach Ankauf in der Presse, bearbeitet werden.*

*Das Öl ausschließlich durch physischen und mechanischen Prozess gewonnen wurde und durch chemische und sensorische Analysen auf seine Eignung als DOP Öl geprüft wurde.*

*Jeder Posten, der abgefüllt werden soll von einem zugelassenen Labor einer chemischen Analyse unterzogen wird, und von einer Vorkoster Kommission organoleptisch bestätigt wird.*

*Das Garantiestegel des Konsortiums, mit progressiver Nummer, garantiert Ursprung und Rückverfolgbarkeit des Produktes.*



Altitudine media della superficie olivata / Durchschnitt der Höhenlage	350
Varietà di olivi presenti in azienda / Olivenbaumarten in unserem Betrieb	Correggiolo 15%, Frantoio 15%, Moraiolo 15%, Leccino 15%, Pendolino 15%, Maurino 15% e varie 10% ecc.
Nome di commercializzazione / Vermarktung unter dem Namen	Fanciulli Dop
Tipologia di olio / Art des Öles	tipico del territorio senese con sentori erbacei e cardo con giusto equilibrio tra amaro e piccante da olive di più varietà che influiscono in base all'andamento stagionale un insieme di sapori ed odori tipici delle nostre terre. Typisch für das Gebiet um Siena mit einem Hauch von Gras und Distel, einem ausgewogenen Geschmack zwischen bitter und pikant, aus Oliven verschiedener Sorten, die je nach Verlauf der Saison den typischen Geschmack und Duft unserer Böden wiedergeben.
Periodo di raccolta delle olive /Erntezeit	15/10 – 15/11
Tipologia di confezionamento / Abfüllmengen	bottiglia Belloio 250 ml / 500 ml / 750 ml



## IGP TOSCANO

### Geschützte geografische Angabe (IGP Toscano)

Il Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva Toscano IGP nasce nel 1997 per iniziativa di alcuni olivicoltori toscani.

L'olio extravergine di oliva Toscano - patrimonio unico del territorio e della cultura di questa regione - dal 1998 è tutelato dalla Indicazione Geografica Protetta.

Tutte le fasi di produzione dell'olio extravergine di oliva Toscano IGP, dalla raccolta e molitura delle olive fino al confezionamento del prodotto, devono svolgersi obbligatoriamente all'interno della Toscana così come stabilito nel Disciplinare di Produzione, l'insieme di regole poste dai soci a tutela della qualità e della tracciabilità del prodotto.

È così che nasce l'autentico extravergine Toscano IGP.



Altitudine media della superficie olivata / Durchschnitt der Höhenlage	350
Varietà di olivi presenti in azienda / Olivenbaumarten in unserem Betrieb	Correggiolo 15%, Frantoio 15%, Moraiolo 15%, Leccino 15%, Pendolino 15%, Maurino 15% e varie 10% ecc.
Nome di commercializzazione / Vermarktung unter dem Namen	Igp Toscano BIOLOGICO
Tipologia di olio / Art des Öles	tipico del territorio senese con sentori erbacei e cardo con giusto equilibrio tra amaro e piccante da olive di più varietà che influiscono in base all'andamento stagionale un insieme di sapori ed odori tipici delle nostre terre. Typisch für das Gebiet um Siena mit einem Hauch von Gras und Distel, einem ausgewogenen Geschmack zwischen bitter und pikant, aus Oliven verschiedener Sorten, die je nach Verlauf der Saison den typischen Geschmack und Duft unserer Böden wiedergeben.
Periodo di raccolta delle olive /Erntezeit	01/11 – 30/11
Tipologia di confezionamento / Abfüllmengen	100 ml, 250 ml, 500 ml, 750 ml, 1000 ml, 3000 ml, 5000 ml lattina e bottiglia / in Dosennd Flaschen

*In mehr als 15 Jahren Tätigkeit wuchs das Konsortium bis zu über 11.00 Mitgliedern, ein verdienter Erfolg für die Qualität der ausgeführten Arbeit, die das toskanische native Olivenöl in Italien und im Ausland schützt und fördert. Das toskanische native Olivenöl – ein einzigartiger Reichtum dieser Region und Kultur, wird seit 1998 durch den Titel geschützte geografische Angabe, gesichert. Alle Schritte der toskanischen nativen Ölproduktion IGP, von der Ernte bis zur Pressung und Abfüllung des Produktes, müssen zwingend in der Toskana, wie es die Produktionsvorschriften und sämtliche von den Mitgliedern geschaffene Regeln zum Schutz der Qualität und Rückverfolgungsmöglichkeit des Produktes, verlangen, erfolgen. So entsteht das authentische native toskanische IGP Öl.*

## Condimenti Würzmittel



Dalla molitura delle nostre olive, scelte in base al periodo ed al prodotto da ottenere, con le spezie o verdure del nostro orto ed agrumi freschi, tutti da agricoltura biologica realizziamo dei condimenti che si adattano a tutte le pietanze, cotte e crude. Produciamo olio aromatizzato anche con altre erbe aromatiche.

*Unseren gemahlten Oliven fügen wir je nach Periode verschiedene Gewürze und Gemüse aus unserem eigenen Gemüsegarten, aber auch frische Zitrusfrüchte, alles aus biologischem Anbau, zu. Daraus entstehen Würzmittel, die sich für jedes Gericht eignen, roh oder gekocht. Wir produzieren auch würziges Öl mit anderen aromatischen Gras.*

### AGRUMOLIO / ZITRUSÖL

realizzato con olive delle cultivar tipiche toscane e limoni biologici, dal colore giallo paglierino e profumo inebriante di limone, trova il suo migliore utilizzo nei piatti di pesce e verdure cotte.

*entsteht aus den typisch toskanischen cultivar Oliven und biologischen Zitronen. Mit seiner strohgelben Farbe und dem berauschenden Duft nach Zitrone passt es bestens zu Fisch und gekochtem Gemüse.*

### PIZZICOLIO / SCHARFES ÖL

realizzato con olive di Correggiolo e peperoncini delle varietà italiane, dal colore rosso ed il profumo di peperone fresco è perfetto per chi ama il peperoncino ed il suo retrogusto pungente.

*entsteht aus Correggiolo Oliven und verschiedenen scharfen Peperoni aus Italien. Mit seiner roten Farbe und dem Duft nach frischen Peperoni, wird es jedem schmecken, der den scharfen Geschmack liebt*

### AGLIOLIO / KNOBLAUCHÖL

realizzato con olive di Maurino ed i nostri migliori Agli, dal colore che ne ricorda le sue caratteristiche organoleptiche è adatto per insalate e carni in umido.

*entsteht aus Maurino Oliven und unseren besten Knoblauchsorten. Mit seiner Farbe die an seinen organoleptischen Charakter erinnert, passt es zu Salaten, geschmetzeltem oder gedünstetem Fleisch.*

### BISTECCOLIO / STEAKÖL

realizzato con olive di più cultivar e varie spezie e verdure fresche di nostra produzione, perfetto per condire carne o pesce alla brace.

*entsteht zum Großteil aus cultivar Oliven, und verschiedenen Gewürzen und Gemüsesorten aus dem eigenen Gemüsegarten. Es passt perfekt zu gegrilltem Fleisch oder Fisch.*

## Cosmetica Kosmetika



Fluido corpo bio - Sapone liquido - Crema viso - Sciampolio - Doccioio - Sapolio Intimo  
Crema mani - Sapolio lavanda - Sapolio papavero e cipresso

Bio Körperlocion - Flüssige Seife - Gesichtscreme - Ölschampoo - Duschöl - Ölseife intim  
Handcreme - Lavendelölseife - Ölseife mit Mohn und Zypresse

Dopo anni di ricerca e sviluppo, con la collaborazione di veri artigiani del settore, seguendo quello che erano le usanze dei nostri nonni, è stata realizzata una linea di prodotti cosmetici semplici e genuini, efficaci e a basso impatto ambientale.

L'Olio extravergine d'oliva, gli oli essenziali, le piante officinali e gli estratti naturali sono selezionati con cura in base alle loro proprietà cosmetiche.

E' stato scelto di prediligere il biologico, ingredienti freschi e di origine vegetale ed escludere totalmente ingredienti OGM o di origine petrolchimica.

*Nach Jahre langer Forschung und Entwicklung in Zusammenarbeit mit richtigen Handwerkern der Branche und Überlieferungen unserer Großväter, haben wir eine einfache kosmetische Produktlinie geschaffen, die wirksam und trotzdem umweltfreundlich ist.*

*Das native Olivenöl, die ätherischen Öle, die pflanzlichen Produkte und natürlichen Extrakte werden sorgfältig nach ihren kosmetischen Eigenschaften ausgesucht. Deshalb wählen wir biologische und frische Inhaltsstoffe pflanzlichen Ursprungs, und schließen GVO und petrolchemische Inhaltsstoffe absolut aus.*



Ogni bottiglia di olio extravergine di oliva prodotta dalla proprietà Fanciulli Del Casino di Siena contiene non solo un olio dalle caratteristiche spiccate e brillanti, ma anche l'antica storia delle famiglie che hanno contribuito alla formazione di questa appassionata tradizione agricola.

L'immagine commerciale dell'Azienda si identifica tuttora con l'araldica Fanciulli, a dimostrare come il passato si proietti nel futuro.

Documenti risalenti al 1800 testimoniano come proprietà "con sterili olivi" siano divenute prospere e produttive olivete, grazie alle costanti migliorie apportate dalle diverse generazioni che si sono succedute nel tempo.

*In jeder Flasche Olivenöl, die das Gut Fanciulli Del Casino di Siena produziert, finden wir nicht nur ein wunderbares, brillantes natives Olivenöl, es steckt in ihr auch die alte Geschichte der Familien, die zu dieser landwirtschaftlichen Tradition des Olivenanbaus beigetragen haben.*

*Das Markenimage des Betriebs indentifiziert sich bis heute mit dem Wappen Fanciulli und will damit zeigen, wie sich die Vergangenheit in die Zukunft projiziert.*

*Dokumente von 1800 zeugen von einem Anwesen "steriler Oliven", die Dank der ständigen Verbesserungen durch die einzelnen Generationen zu florierenden und produktiven Olivenhainen geworden sind.*



## La storia

## Die Geschichte



Da Nord e da Sud, arrivare in zona Porta San Marco uscita Siena Ovest sul raccordo autostradale Siena – Firenze e proseguire per la strada Senese Aretina verso la frazione di Costalpino. Per raggiungere il Frantoio e il Punto Vendita aziendale svoltare a sinistra alla prima rotonda ed imboccare Via Leonida Cialfi. Il Frantoio si trova al termine della via sulla sinistra.

*Von Norden und Süden kommend: Fahren Sie in der Porta San Marco an der Ausfahrt Siena Ovest des Autobahnkreuzes Siena - Firenze ab und folgen Sie der Straße Senese Aretina in Richtung des Weilers Costalpino.*

*Um das Frantoio und die Verkaufsstelle zu erreichen, biegen Sie am ersten Kreisverkehr links ab und nehmen die Via Leonida Cialfi. Il Frantoio befindet sich am Ende der Straße auf der linken Seite.*

Soc. Agricola Bagno a Sorra di Fanciulli Enrico e Luigi S.S.

**Sede Legale:**  
Strada degli Agostoli, 65  
Tel. /Fax 0577393146  
53100 SIENA - ITALIA



**Frantoio:**  
Via Leonida Cialfi, 37  
Tel. Luigi 335 722766  
53100 SIENA - ITALIA

[www.oliofanciulli.com](http://www.oliofanciulli.com)

# Fanciulli



## L'Azienda

Situata alle porte di Siena, l'Azienda Agraria Bagno a Sorra condotta secondo i criteri dell'agricoltura biologica, certificata da Icea, si estende in più corpi nel territorio circostante la città. Localizzata geograficamente nella Toscana antiappenninica, dove le prevalenti sabbie gialle si alternano a scarse argille, essa è esposta ad ovest della città con una altitudine che oscilla tra i 250 mt. e 350 mt. s.l.m.

Questa tipologia di territorio ha contribuito e contribuisce tuttora all'eccellente qualità del prodotto.

La qualità dell'olio extravergine di oliva "Fanciulli" è garantita dalle molteplici cultivar presenti nelle oltre 35.000 piante di olivo all'interno dell'Azienda. La raccolta delle olive viene effettuata direttamente dalla pianta, in modo da evitarne il degrado a contatto con il terreno ed è seguita da una frangitura meccanica a ciclo continuo nel proprio frantoio di ultima generazione, che permette di ottenere un prodotto di elevata tipicità.

L'Azienda Agraria Bagno a Sorra certifica inoltre la propria produzione con il marchio DOP Terre di Siena e con l'IGP Toscano.

## Der Betrieb

*Die Azienda Agraria Bagno a Sorra, an den Pforten von Siena gelegen, betreibt biologischen Anbau, zertifiziert von Icea, und befindet sich auf mehreren Ländereien um die Stadt herum. Ihr Standort ist in der Toskana, nicht allzu weit entfernt vom Apennin, westlich der Stadt, auf der Höhe zwischen 250 und 350 m. über dem Meeresspiegel, wo sich vor allem gelbe Sandböden mit Lehm Böden abwechseln. Das Klima ist mild, typisch für die tirrenische Seite Mittelitaliens, mit durchschnittlich 800 mm Niederschlägen pro Jahr, hauptsächlich im Frühling und Herbst, und Temperaturen die im Durchschnitt von 4° bis 24° reichen.*

*Diese Beschaffung der Böden trug und trägt weiterhin zu einer ausgezeichneten Qualität des Produktes bei.*

*Die Qualität des nativen Olivenöls "Fanciulli" wird durch die zahlreichen cultivar Oliven garantiert. Der Betrieb verfügt über 35.000 Bäume. Die Oliven werden direkt vom Baum geerntet, damit sie nicht beschädigt werden, und kommen dann in unserem eigenen Betrieb in eine hochmoderne mechanische Presse mit geschlossenem Kreislauf, die ein typisches hochwertiges Produkt fertigt.*

*Die Azienda Agraria Bagno a Sorra, die den Anbau nach biologischen Kriterien betreibt, zertifiziert außerdem die eigene Produktion mit dem Zeichen DOP Terre di Siena und dem Zeichen IGP Toscano.*