



Filiberto Bianconi

industria alimentare dal 1947



... Oli di Eccellenza e Qualità

... Excellence and Quality Oils

Nella zona più vocata per la coltivazione dell'olivo in Umbria, situata tra Spoleto, Trevi, Assisi, Montefalco, a Giano dell'Umbria, nel 1950, Eusebio e Filiberto Bianconi hanno dato vita al primo oleificio.

Oggi è un moderno e funzionale stabilimento in grado di soddisfare le esigenze di una vasta clientela in Italia e nel mondo.

Una ricca selezione di Oli Extra Vergine di Oliva, dai 100% italiani ai mediterranei più pregiati, agli oli per la cucina e la ristorazione, nei packaging in vetro, Pet e latta.

Per la profondità di gamma e flessibilità produttiva, Bianconi è partner ideale per realizzare prodotti specifici a marchio privato.



In Giano dell'Umbria, an area with a vocation for olive growing in Umbria, situated between Spoleto, Trevi, Assisi and Montefalco, in 1950, Eusebio and Filiberto Bianconi founded the first oil plant.

Today is a modern and fully functional plant able to satisfy the needs of many customers in Italy and around the world.

Bianconi offers a rich selection of Extra Virgin Olive oils, from 100% Italian to the best assortments of fine Mediterranean oils, to a variety of oils for everyday kitchen and food service use with a very appealing packaging in glass, Pet and tin.

Thanks to its wide range of products and flexibility, Bianconi is also the ideal partner to manufacture Private Label products.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Extra Virgin Olive Oil

Linea Premium



L'Extra Vergine Bianconi è un olio dal gusto equilibrato e armonioso. Ideale come condimento quotidiano in tutti gli usi in cucina, soddisfa le esigenze più diverse arricchendo il gusto di sughi, salse, arrostiti, ottimo nei condimenti a crudo.

Bianconi Extra Virgin Olive Oil, is a well balanced and harmonious oil. Ideal as an everyday all-purpose seasoning in the kitchen, meets the various needs enriching the flavour of sauces, roasts, excellent also as a raw condiment.



Filiberto Bianconi

www.oliobianconi.com

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Extra Virgin Olive Oil

Linea Premium



PACKAGING PACKAGING	PESO NETTO UNIT SIZE ML	CONFEZIONI x COLLO UNITS x CASE	PESO LORDO COLLO GROSS WEIGHT CASE	DIMENSIONI COLLO OUTER CASE SIZE LxWxH (MM)	VOLUME COLLO CASE M ³	COLLI STRATO CASES PER LAYER	N. STRATI LAYERS	COLLI CASES PER PALLET	CODICE EAN EAN PACK
VETRO/GLASS	1000	12	18,70	300x295x260	0,0231	12	4	48	8001463810412
VETRO/GLASS	750	12	13,80	283x208x290	0,0169	14	4	56	8001463890483
VETRO/GLASS	500	12	9,90	250x245x215	0,0132	15	4	60	8001463880415
VETRO/GLASS	250	12	5,10	190x150x230	0,0066	26	4	104	8001463850418

Filiberto Bianconi

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Extra Virgin Olive Oil

Linea Classica



L'Extra Vergine Bianconi è un olio dal gusto equilibrato e armonioso. Ideale come condimento quotidiano in tutti gli usi in cucina, soddisfa le esigenze più diverse arricchendo il gusto di sughi, salse, arrosti, ottimo nei condimenti a crudo.

Bianconi Extra Virgin Olive Oil, is a well balanced and harmonious oil. Ideal as an everyday all-purpose seasoning in the kitchen, meets the various needs enriching the flavour of sauces, roasts, excellent also as a raw condiment.



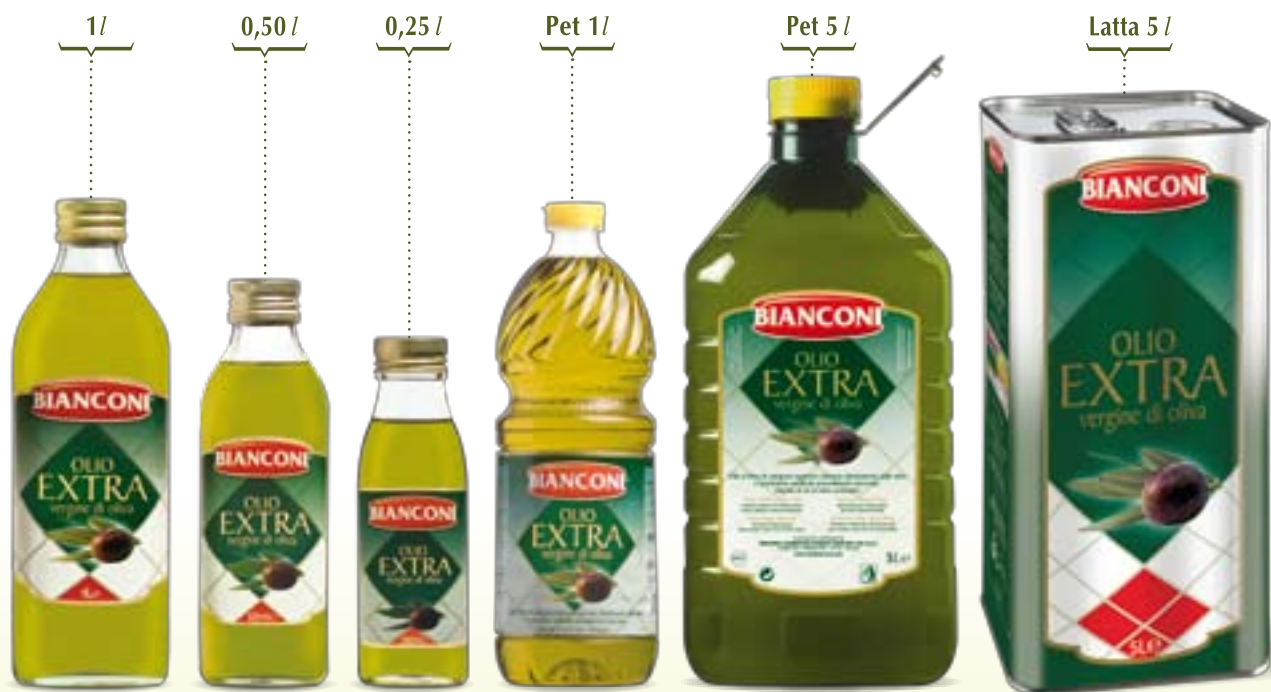
Filiberto Bianconi

www.oliobianconi.com

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Extra Virgin Olive Oil

Linea Classica



PACKAGING PACKAGING	PESO NETTO UNIT SIZE ML	CONFEZIONI x COLLO UNITS x CASE	PESO LORDO COLLO GROSS WEIGHT CASE	DIMENSIONI COLLO OUTER CASE SIZE LxWxH (MM)	VOLUME COLLO CASE M ³	COLLI STRATO CASES PER LAYER	N. STRATI LAYERS	COLLI CASES PER PALLET	CODICE EAN EAN PACK
VETRO/GLASS	1000	12	16,80	344x255x270	0,0237	10	5	50	8001463810412
VETRO/GLASS	500	12	9,30	280x202x222	0,0126	14	5	70	8001463880415
VETRO/GLASS	250	12	5,16	280x165x217	0,010	21	7	147	8001463850418
PET/PET	1000	12	11,94	295x260x265	0,0203	10	5	50	8001463811419
PET/PET	5000	2	9,96	300x160x350	0,0168	20	3	60	8001463831417
LATTA/TIN	5000	4	19,92	308x242x318	0,0237	11	4	44	8001463830410

Filiberto Bianconi

OLI EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANI

100% Italian Extra Virgin Olive Oils



Filiberto Bianconi

OLI EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANI

100% Italian Extra Virgin Olive Oils



100% Italiano Bianconi - 100% Italian Extra Virgin Olive Oil

Bianconi “100% Italiano” è un olio extra vergine ottenuto da un’attenta selezione dei migliori oli italiani, dal sapore inconfondibile delle olive raccolte al giusto grado di maturazione quando il colore è fra il verde e il bruno. È particolarmente indicato per cibi che richiedono un condimento deciso come carni, pesce, verdure grigliate, legumi e zuppe, rispettando l’equilibrio delle pietanze.

Bianconi 100% Italian is an extra virgin olive oil obtained from a careful selection of the best Italian olives squeezed at the right point of ripening in order to preserve the richness of the fruit and unique flavour. It is particularly suitable for foods that require a rich taste like meat, fish, grilled vegetables, legumes and soups, respecting the balance of the dishes.



“Selezione Filiberto Bianconi” Fruttato - Fruity Extra Virgin Olive Oil “Bianconi’s Selection”

Il Fruttato “Selezione Filiberto Bianconi” è un extra vergine di alta qualità ottenuto esclusivamente da olive al 100% italiane raccolte in lieve anticipo per dare all’olio un gusto fruttato vivace e fragrante. Il sapore è delicato e piacevolmente piccante, per un olio dal carattere deciso e nello stesso tempo equilibrato. Particolarmente indicato per condire a crudo, impreziosisce il gusto di insalate, verdure fresche e grigliate, zuppe, pesce e carne alla brace.

Bianconi’s Selection is a fruity extra virgin olive oil made exclusively from 100% Italian under ripe olives that give a pleasant and fruity aroma. Flavour is delicate and pleasantly spicy and gives this extra virgin a strong character and at the same time balanced. Particularly suitable for a raw use on salads, grilled and fresh vegetables, soups, grilled meat and fish and in general for dressing.



“Ostaria” Non Filtrato - Unfiltered Extra Virgin Olive Oil

Bianconi “Ostaria” è un extra vergine di oliva non filtrato ricavato da olive 100% italiane con un gusto profondo e armonioso che ricorda la polpa dell’oliva appena spremuta. È un olio ricco di polifenoli con un alto contenuto di sostanze antiossidanti naturali benefiche per il nostro organismo. Dal profumo vivace e fragrante è eccellente usato a crudo per esaltare insalate, verdure, carni e bruschette.

Bianconi “Ostaria” is an unfiltered extra virgin olive oil made from 100% Italian olives with deep and harmonious taste that remembers the genuine flavour of the olive fruit. It is rich in polyphenols with natural antioxidant action and nutritional value. Its lively and fragrant taste make it a perfect seasoning to be used fresh on salads, vegetables, meats and bruschetta.

PACKAGING PACKAGING	PESO NETTO UNIT SIZE ML	CONFEZIONI x COLLO UNITS x CASE	PESO LORDO COLLO GROSS WEIGHT CASE	DIMENSIONI COLLO OUTER CASE SIZE LxWxH (MM)	VOLUME COLLO CASE M ³	COLLI STRATO CASES PER LAYER	N. STRATI LAYERS	COLLI CASES PER PALLET	CODICE EAN EAN PACK
100% Italiano VETRO/GLASS	750	12	13,80	283x208x290	0,0169	14	4	56	8001463000004
Selezione Bianconi VETRO/GLASS	750	12	16	330x240x335	0,027	10	4	40	8001463000011
Ostaria VETRO/GLASS	1000	12	17,30	370x280x300	0,031	10	5	50	8001463818401

Filiberto Bianconi

OLIO DI OLIVA

Olive Oil

Linea Premium



L'Olio di Oliva Bianconi, è una miscela di olio di oliva rettificato, ottenuto secondo le tecniche più avanzate di raffinazione, con oli extra vergini di oliva di buona qualità. Ottimo negli usi in cottura, per sughi e arrosti, condimenti leggeri, conserva il gusto delicato dell'oliva.

Bianconi Olive Oil is a mixture of rectified olive oil, obtained according to the most advanced refining techniques, with extra virgin olive oil of good quality. Great use in cooking, for sauces and roasts, light seasonings, preserves the delicate flavour of the olive.



Filiberto Bianconi

www.oliobianconi.com

OLIO DI OLIVA

Olive Oil

Linea Premium



PACKAGING PACKAGING	PESO NETTO UNIT SIZE ML	CONFEZIONI x COLLO UNITS x CASE	PESO LORDO COLLO GROSS WEIGHT CASE	DIMENSIONI COLLO OUTER CASE SIZE LxWxH (MM)	VOLUME COLLO CASE M ³	COLLI STRATO CASES PER LAYER	N. STRATI LAYERS	COLLI CASES PER PALLET	CODICE EAN EAN PACK
VETRO/GLASS	1000	12	18,70	300x295x260	0,0231	12	4	48	8001463810115
VETRO/GLASS	500	12	9,90	250x245x215	0,0132	15	4	60	8001463880118

Filiberto Bianconi

OLIO DI OLIVA

Olive Oil

Linea Classica



L'Olio di Oliva Bianconi, è una miscela di olio di oliva rettificato, ottenuto secondo le tecniche più avanzate di raffinazione, con oli extra vergini di oliva di buona qualità. Ottimo negli usi in cottura, per sughi e arrosti, condimenti leggeri, conserva il gusto delicato dell'oliva.

Bianconi Olive Oil is a mixture of rectified olive oil, obtained according to the most advanced refining techniques, with extra virgin olive oil of good quality. Great use in cooking, for sauces and roasts, light seasonings, preserves the delicate flavour of the olive.



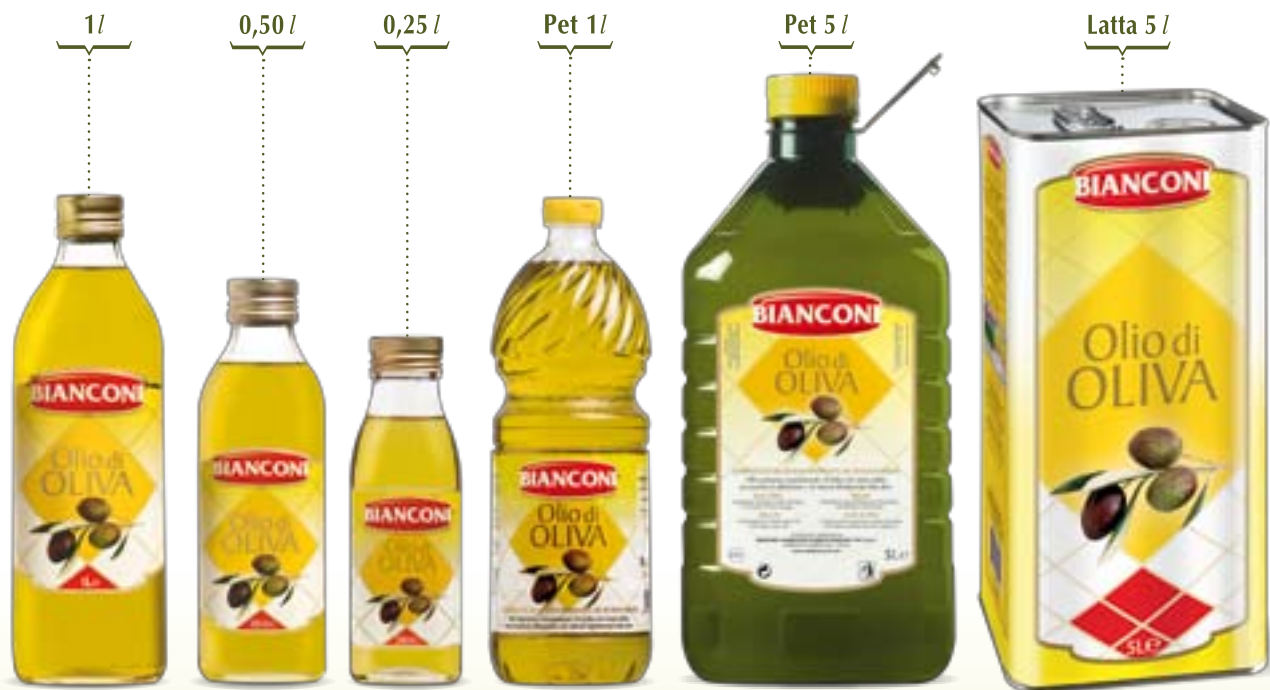
Filiberto Bianconi

www.oliobianconi.com

OLIO DI OLIVA

Olive Oil

Linea Classica



PACKAGING PACKAGING	PESO NETTO UNIT SIZE ML	CONFEZIONI x COLLO UNITS x CASE	PESO LORDO COLLO GROSS WEIGHT CASE	DIMENSIONI COLLO OUTER CASE SIZE LxWxH (MM)	VOLUME COLLO CASE M ³	COLLI STRATO CASES PER LAYER	N. STRATI LAYERS	COLLI CASES PER PALLET	CODICE EAN EAN PACK
VETRO/GLASS	1000	12	16,80	344x255x270	0,0237	10	5	50	8001463810115
VETRO/GLASS	500	12	9,30	280x202x222	0,0126	14	5	70	8001463880118
VETRO/GLASS	250	12	5,16	280x165x217	0,010	21	7	147	8001463850111
PET/PET	1000	12	11,94	295x260x265	0,0203	10	5	50	8001463811112
PET/PET	5000	2	9,96	300x160x350	0,0168	20	3	60	8001463831110
LATTA/TIN	5000	4	19,92	308x242x318	0,0237	11	4	44	8001463830113

Filiberto Bianconi

OLIO DI SANSA DI OLIVA

Olive Pomace Oil



L'Olio di Sansa Bianconi è un olio dal sapore dolce e inodore ottenuto dalla raffinazione dell'olio di sansa di oliva a cui viene aggiunto olio di oliva extra vergine. Particolarmente delicato e leggero lascia inalterato il gusto delle pietanze. Ideale nelle produzioni alimentari, in particolare per la preparazione di pane, dolci e pizze.

Bianconi Olive Pomace Oil is an oil with a light and odourless flavour obtained by refining pomace olive oil to which is added extra virgin olive oil. Particularly delicate and light, leaves the taste of the food intact. Ideal in food production, in particular for the preparation of bread, cakes and pizza.



Filiberto Bianconi

www.oliobianconi.com

OLIO DI SANSA DI OLIVA

Olive Pomace Oil



IMBALLO PACKAGING	PESO NETTO UNIT SIZE ML	CONFEZIONI x COLLO UNITS x CASE	PESO LORDO COLLO GROSS WEIGHT CASE	DIMENSIONI COLLO OUTER CASE SIZE LxWxH (MM)	VOLUME COLLO CASE M ³	COLLI STRATO CASES PER LAYER	N. STRATI LAYERS	COLLI CASES PER PALLET	CODICE EAN EAN PACK
VETRO/GLASS	1000	12	16,80	344x255x270	0,0237	10	5	50	8001463810016
PET/PET	5000	2	9,96	300x160x350	0,0168	20	3	60	8001463831011

Filiberto Bianconi

OLIO DI SEMI

Seed Oils



- OLIO DI MAIS
- OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
- OLIO DI ARACHIDE
- OLIO DI SOIA
- OLIO DI SEMI VARI

- CORN OIL
- SUNFLOWER OIL
- PEANUT OIL
- SOYBEAN OIL
- MIX SEED OIL

Filiberto Bianconi

www.oliobianconi.com

OLIO DI SEMI

Seed Oils



L'olio di mais Bianconi

è ricco di acido linoleico e con bassa percentuale di grassi saturi, particolarmente indicato per una cucina leggera e dietetica.



L'olio di semi di girasole Bianconi

è leggero e inodore, ideale per cucinare e condire a crudo.



L'olio di arachide Bianconi

trova un ampio uso in cucina grazie a un punto di fumo alto ed è particolarmente indicato nella frittura.



L'olio di soia Bianconi

è il più diffuso nel mondo, è consigliato per tutti gli usi in cucina, in particolare nella produzione di salse.



L'olio di semi vari Bianconi

è una miscela equilibrata e leggera, di olio di girasole e soia, con ottime proprietà nutrizionali.

*Corn Oil
is rich in linoleic acid
with a low percentage of
saturated fats. Particularly
indicated for preparing
light, low-calorie dishes.*

*Sunflower Oil
is light and odourless,
ideal for cooking
and drizzling.*

*Peanut Oil
is widely used in the
kitchen thanks to its
high smoking point,
making it particularly
indicated for frying.*

*Soybean Oil
is the most widely used in
the world, recommended
for many uses in cooking,
especially for making
sauces.*

*Mix Seed Oil
is a well balanced
and light blend
of sunflower oil and
soybean oil, with excellent
nutritional properties.*

PACKAGING PACKAGING	PESO NETTO UNIT SIZE ML	CONFEZIONI x COLLO UNITS x CASE	PESO LORDO COLLO GROSS WEIGHT CASE	DIMENSIONI COLLO OUTER CASE SIZE LxWxH (MM)	VOLUME COLLO CASE M ³	COLLI STRATO CASES PER LAYER	N. STRATI LAYERS	COLLI CASES PER PALLET	CODICE EAN EAN PACK
OLIO DI MAIS CORN OIL PET	1000	12	11,500	340x255x255	0,022	10	6	60	8001463911218
OLIO DI GIRASOLE SUNFLOWER OIL PET	1000	12	11,500	340x255x255	0,022	10	6	60	8001463911317
OLIO DI GIRASOLE SUNFLOWER OIL PET	5000	2	9,600	310x160x340	0,017	17	4	68	8001463931315
OLIO DI ARACHIDE PEANUT OIL PET	1000	12	11,500	340x255x255	0,022	10	6	60	8001463911416
OLIO DI ARACHIDE PEANUT OIL PET	5000	2	9,600	310x160x340	0,017	17	4	68	8001463931414
OLIO DI SOIA SOYBEAN OIL PET	1000	12	11,500	340x255x255	0,022	10	6	60	8001463911119
OLIO DI SOIA SOYBEAN OIL PET	5000	2	9,600	310x160x340	0,017	17	4	68	8001463931117
OLIO DI SEMI VARI MIX SEED OIL PET	1000	12	11,500	340x255x255	0,022	10	6	60	8001463911010

Filiberto Bianconi



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA-OLIO DI OLIVA OLIO DI SANSA DI OLIVA

Extra Virgin Olive Oil - Olive Oil - Olive Pomace Oil



Una gamma completa per il “Re” delle tavole Italiane e del mondo: dall’extra vergine di oliva, all’oliva, all’olio di sansa di oliva. Un’offerta ampia e diversificata che incontra le esigenze della grande distribuzione organizzata e della ristorazione nei formati più richiesti dai consumatori.

A complete range for the “King” of both Italian and world’s tables: from extra virgin olive oil, to olive oil and olive pomace oil. A diversified choice that meets the requirements of the retail chains as well as foodservice and catering operations.



Filiberto Bianconi

www.oliobianconi.com



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA-OLIO DI OLIVA OLIO DI SANSA DI OLIVA

Extra Virgin Olive Oil - Olive Oil - Olive Pomace Oil



PACKAGING PACKAGING	PESO NETTO UNIT SIZE ML	CONFEZIONI x COLLO UNITS x CASE	PESO LORDO COLLO GROSS WEIGHT CASE	DIMENSIONI COLLO COLLO OUTER CASE SIZE LxWxH (MM)	VOLUME COLLO CASE M ³	COLLI STRATO CASES PER LAYER	N. STRATI LAYERS	COLLI CASES PER PALLET	CODICE EAN EAN PACK
EXTRA VETRO/GLASS	1000	12	16,80	344x255x270	0,0237	10	5	50	8001463814410
EXTRA 100% ITALIANO VETRO/GLASS	750	12	13,80	283x208x290	0,0169	14	4	56	8001463894511
OLIO DI OLIVA OLIVE OIL VETRO/GLASS	1000	12	16,80	344x255x270	0,0237	10	5	50	8001463814113
OLIO DI SANSA OLIVE POMACE OIL VETRO/GLASS	1000	12	16,80	344x255x270	0,0237	10	5	50	8001463814014

Filiberto Bianconi



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Extra Virgin Olive Oil



L'Extra Vergine Soledoro è un olio dal gusto equilibrato, ideale per tutti gli usi in cucina sia a crudo che per la preparazione di sughi, salse, arrostiti e contorni. Disponibile nei formati a più alta rotazione della distribuzione moderna.

Soledoro Extra Virgin is an oil with a balanced flavour, ideal for all kinds of recipes, hot and cold dishes. Available in the best selling sizes of the modern retailers.



Filiberto Bianconi

www.oliobianconi.com



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Extra Virgin Olive Oil



PACKAGING PACKAGING	PESO NETTO UNIT SIZE ML	CONFEZIONI x COLLO UNITS x CASE	PESO LORDO COLLO GROSS WEIGHT CASE	DIMENSIONI COLLO OUTER CASE SIZE LxWxH (MM)	VOLUME COLLO CASE M ³	COLLI STRATO CASES PER LAYER	N. STRATI LAYERS	COLLI CASES PER PALLET	CODICE EAN EAN PACK
VETRO/GLASS	1000	12	16,80	344x255x270	0,0237	10	5	50	8001463810467
VETRO/GLASS	750	12	13,80	283x208x290	0,0169	14	4	56	8001463880460

Filiberto Bianconi



Filiberto Bianconi

industria alimentare dal 1947

Industria Alimentare Filiberto Bianconi 1947 S.p.A.

Piazza del Mercato s.n.c. - 06030 Giano dell'Umbria (PG) - Italy

tel. +39 0742 969484/+39 0742 847145 - fax +39 0742 99346

www.oliobianconi.com

e-mail: info@bianconi1947.it