



L'OLIO. RICCHEZZA ITALIANA. / OLIVE OIL. THE WEALTH OF ITALY.

UN SAPORE UNICO AL MONDO. / A UNIQUE FLAVOUR WORLDWIDE.



CATALOGO



LA NOSTRA STORIA

L'**Oleificio Toscano Morettini** è un'azienda nata nel **1950** da Armando Morettini e dalla moglie Finamori Elvia. I figli Lauro e Minolfo hanno contribuito all'ampliamento, sviluppandone i rapporti commerciali che dalla Toscana si sono successivamente aperti all'Europa, agli Stati Uniti, al Sud America e più di recente all'Estremo Oriente. Attualmente, con Giovanni e Alberto, la terza generazione della famiglia Morettini è entrata a far parte a pieno titolo dell'azienda.

L'azienda è ubicata a Monte San Savino, uno dei principali centri della Valdichiana, raggiunto da tutte le principali arterie viarie dell'Italia centrale (Autostrada del Sole - Superstrada Due Mari). Il paese collocato su dolci colline a 330 metri s.l.m., è caratterizzato da condizioni pedologiche e climatiche favorevoli alla presenza di alcune tra le migliori varietà di olivo: frantoio, moraiolo, leccino, correggiolo.

L'esperienza pluridecennale della famiglia Morettini si esprime principalmente nella selezione dei migliori oli extra vergine di oliva e nella cura delle fasi di confezionamento in un ambiente che garantisce i massimi standard igienico sanitari recentemente riconosciuti con l'attribuzione della prestigiosa ed ambita certificazione I.F.S. (International Food Standard).

L'Oleificio Toscano Morettini collabora con i migliori frantoi e olivicoltori della Toscana e dell'Italia centrale. Per maggiori informazioni sull'azienda e i prodotti, visitare il sito **www.morettini.com**

OUR HISTORY

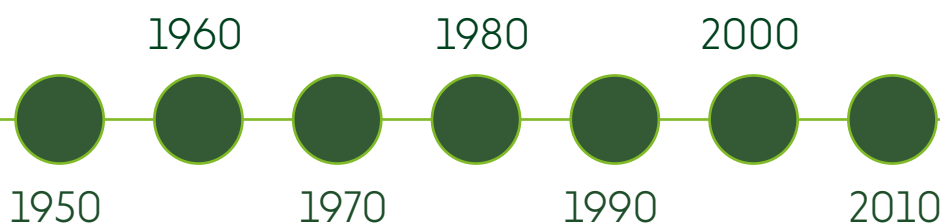
Oleificio Toscano Morettini is a company founded in **1950** by Armando and his wife Morettini Finamori Elvia. Their sons Lauro and Minolfo contributed to its growth, developing business relationships that from Tuscany have been subsequently expanded into Europe, the US, South America and more recently the Far East. Nowadays, with Giovanni and Alberto, the third generation of the Morettini family has become an integral part of the company.

The Oleificio, equipped with modern technologies, has three packaging lines: two dedicated to glass bottles of various size and one for bigger glass bottles and tins. In addition there are other machines to process smaller amounts of products. The company is located in Monte San Savino, one of the main town in Chiana Valley, reachable by all the main highways of central Italy (Autostrada del Sole - superstadade dei Due Mari). The village, located on a hill 330 meters above sea level, is characterized by soil and climatic conditions that allow the presence of some of the best varieties of olives: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Correggiolo. The olives produced by these varieties are harvested by hand from the end of October to the end of November. The product made from them is an extra virgin olive oil of superb quality, fruity, flavour, pungency and pleasant with subtle notes of bitter.

The years of experience of the Morettini family are mirrored mainly in the selection of the best extra virgin olive oils and in the care of the packaging phases in an environment that guarantees the highest sanitary standards, recently recognized with the award of the prestigious IFS certification (International Food Standard).

Oleificio Toscano Morettini works with the best growers and mills of Tuscany and central Italy.

For more detailed information about the company and our range of products, please visit our website **www.morettini.com**.



TUTTA LA NOSTRA STORIA DECENNALE È SU:
ALL OUR DECENNAL HISTORY IS AVAILABLE ON:



*del
Cavaliere*

COLTOFRANHO



ETRUSCO



PRODOTTI



GLI OLII
GLI AROMATIZZATI
GLI ACETI



D.O.P. CHIANTI CLASSICO

Olio extra vergine di oliva

L'olio extra vergine di oliva D.O.P. Chianti Classico deriva dalle varietà di olive più diffuse nella rinomata zona del Chianti Classico.

Si distingue per un fruttato intenso con note di erbaceo. Il gusto presenta un piccante e amaro equilibrato con retrogusto di carciofo.

Colore verde intenso, brillante e con leggeri riflessi dorati.

CHIANTI CLASSICO D.O.P.

Extra virgin olive oil

The D.O.P. Chianti Classico Extra virgin olive oil comes from the olive varieties most common in the Chianti Calssico Area.

It is distinguished by an intense and fruity flavour. The taste is very fine, large and slightly spicy with a hint of artichoke.

Intense green color, brilliant light golden reflections.



FORMATI / SIZES

Bottiglia ml. 500 Scatola 12 pz.
1 Pallet 80x120 n. 65 scatole



Bottle ml. 500 Box of 12 pieces
1 Pallet 80x120 n. 65 boxes

GRAND
CRU

Colto
e immediatamente
franto
Picked
and immediately
pressed



Estratto a freddo
Cold pressed



Conservato sotto
azoto (N)
in cisterne
di acciaio inox
Stored in
stainless steel
tanks below
nitrogen (N)



COLTOFRANTO

Olio extra vergine di oliva
100% Italiano

Olio extra vergine di oliva di altissima qualità ottenuto dalla spremitura a freddo di olive verdi raccolte e immediatamente frante: COLTOFRANTO.

Conservato sotto azoto in cisterne di acciaio inox, è caratterizzato da bassa acidità e alta carica polifenolica: quest'olio soddisfa il requisito richiesto con una concentrazione superiore a 250mg/Kg di idrossitirosolo, tirosolo, oleuropeina e loro derivati.

Dal fruttato intenso con amaro e piccante equilibrati, è consigliato per condire a crudo qualsiasi pietanza preparata con ingredienti di alta qualità.

COLTOFRANTO

100% italian extra virgin olive oil

Highest-quality extra virgin olive oil obtained by green olives picked and immediately cold-pressed: COLTOFRANTO.

Stored in stainless steel tanks below nitrogen, it is characterized by low acidity and high polyphenolic charge: this oil contains at least 250mg/kg of hydroxytyrosol and its derivatives (e.g. oleuropein complex and tyrosol).

With an intense fruity taste with balanced bitterness and spicy, could be used to dress any dish prepared with high quality products.

FORMATI / SIZES



Bottiglia ml. 250 Scatola 12 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 126 scatole

Bottle ml. 250 Box of 12 pieces
1 pallet 80 x 120 n. 126 boxes

Bottiglia ml. 500 Scatola 12 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 78 scatole

Bottle ml. 500 Box of 12 pieces
1 pallet 80 x 120 n. 78 boxes

L'ECCELLENZA DEL SAPORE
THE EXCELLENCE OF EXTRACTED TASTE



DEL CAVALIERE

Olio extra vergine di oliva I.G.P. Toscano

L'olio extra vergine I.G.P. Toscano "Del Cavaliere" è il risultato di una scrupolosa selezione tra i migliori oli Toscani provenienti dagli oliveti più prestigiosi delle province di Arezzo e di Siena.

Si distingue per un fruttato intenso e deciso, netta sensazione di ortaggi freschi, gradevole pungenza.

Colore verde intenso.

DEL CAVALIERE

Tuscan I.G.P. extra virgin olive oil

This oil is obtained from a careful selection of the best Tuscan extra virgin olive oil, from the most prestigious olive groves in the country of Arezzo and Siena.

Wonderfull for a intense decided fruity, distinct sensation of fresh vegetables, pleasant pungency.

Deep green colour.



FORMATI / SIZES

Bottiglia ml. 500 Scatola 12 pz.
1 Pallet 80x120 n. 65 scatole



Bottle ml. 500 Box of 12 pieces
1 Pallet 80x120 n. 65 boxes



LA TRADIZIONE

Olio extra vergine di oliva I.G.P. Toscano

La zona di origine delle olive destinate alla produzione dell'olio extra vergine di oliva I.G.P. Toscano comprende il territorio amministrativo della regione Toscana.

“La Tradizione” è caratterizzato da un fruttato medio con sentori di mandorla, carciofo e verde di foglia. Il gusto è equilibrato e moderatamente pungente.

L'acidità oscilla mediamente tra 0,1% e 0,3%.

Le caratteristiche organolettiche e gustative, rendono questo pregiatissimo prodotto idoneo ad essere usato a crudo su insalate, minestrone, verdure lessate, carni bollite e bruschette; ottimo sugli arrosti e sulle grigliate in genere.

LA TRADIZIONE

Tuscan I.G.P. extra virgin olive oil

The zone of origin of the olives for the production of extra virgin olive oil Tuscan I.G.P., including the area of the administrative territory of Tuscany.

The extra virgin olive I.G.P. has a color ranging from green to yellow gold, this color change in time. The smell manifests a sensation of fresh fruit accompanied by flavor of almond, artichoke, green leaf; the taste reveals a pronounced flavor of fruit; moderately pungent.

The average acidity varies between 0.1% and 0.3%.

The organoleptic characteristics make this valuable product suitable to be used raw on salads, soups, boiled vegetables, boiled meat and toasted bread, roasts and grilled in general.



FORMATI / SIZES



Bottiglia ml. 500 Scatola 12 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 105 scatole

Bottle ml. 500 Box of 12 pieces
1 pallet 80 x 120 n. 105 boxes

Bottiglia ml. 750 Scatola 12 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 70 scatole

Bottle ml. 750 Box of 12 pieces
1 pallet 80 x 120 n. 70 boxes



BIOLIVA

Olio extra vergine di oliva Biologico 100% italiano

Si tratta di olio extra vergine di oliva 100% italiano altamente pregiato, che l'oleificio Morettini imbottiglia con grande cura e passione. Dai terreni alle coltivazioni, dai sistemi di raccolta all'estrazione in frantoio, tutto avviene nel rispetto dei principi dell'agricoltura biologica e dell'eccellenza della qualità.

Bioliva è garantito biologico dall'inizio alla fine, dalla prima oliva all'ultima goccia nel frantoio.

E' certificato da "Suolo e Salute Srl".

BIOLIVA

Organic 100% italian extra virgin olive oil

Bioliva is a 100% Italian Extra virgin olive oil of the highest quality produced in total compliance with all organic agricultural principles and absolute respect of quality excellence.

Strict adherence to these rules from the cultivated land to the olives groves, from picking methods to the milling process guarantee that Bioliva is an organic product from the first olive to the last drop of oil in the mill.

It is certified by "Suolo e Salute Srl".



FORMATI / SIZES

Bottiglia ml. 250 Scatola 24 pz.
1 Pallet 80x120 n. 80 scatole

Bottiglia ml. 500 Scatola 12 pz.
1 Pallet 80x120 n. 105 scatole

Bottiglia ml. 750 Scatola 12 pz.
1 Pallet 80x120 n. 70 scatole

Bottiglia lt. 1 Scatola 12 pz.
1 Pallet 80x120 n. 65 scatole

Lattina lt. 5 Scatola 4 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 55 scatole



Bottle ml. 250 Box of 24 pieces
1 Pallet 80x120 n. 80 boxes

Bottle ml. 500 Box of 12 pieces
1 Pallet 80x120 n. 105 boxes

Bottle ml. 750 Box of 12 pieces
1 Pallet 80x120 n. 70 boxes

Bottle lt. 1 Box of 12 pieces
1 Pallet 80x120 n. 65 boxes

Tin lt. 5 Box of 4 pieces
1 pallet 80 x 120 n. 55 boxes



SAN SAVINO

Olio extra vergine di oliva 100% italiano

L'olio extra vergine di oliva "San Savino" è ottenuto con il metodo della lavorazione a freddo di olive raccolte e frante in Italia entro il mese di Novembre.

Imbottigliato allo stato grezzo, si distingue per un fruttato intenso. Il gusto è equilibrato, caratterizzato da una gradevole pungenza in armonia con note di amaro.

Acidità all'origine non superiore allo 0,3%.

SAN SAVINO

100% italian extra virgin olive oil

This oil is obtained from the cold crushing of the olives in the best traditional olive presses; the product is bottled in its "raw" state.

Sediment, opaqueness, density, and unique taste are all guarantees of the unequivocal quality of this prestigious product.

Acidity never exceeds 0.3%.



FORMATI / SIZES



Bottiglia ml. 250 Scatola 24 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 80 scatole

Bottiglia ml. 500 Scatola 12 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 105 scatole

Bottiglia ml. 750 Scatola 12 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 70 scatole

Bottiglia lt. 1 Scatola 12 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 65 scatole

Lattina lt. 5 Scatola 4 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 55 scatole

Bottle ml. 250 Box of 24 pieces
1 pallet 80 x 120 n. 80 boxes

Bottle ml. 500 Box of 12 pieces
1 pallet 80 x 120 n. 105 boxes

Bottle ml. 750 Box of 12 pieces
1 pallet 80 x 120 n. 70 boxes

Bottle lt. 1 Box of 12 pieces
1 pallet 80 x 120 n. 65 boxes

Tin lt. 5 Box of 4 pieces
1 pallet 80 x 120 n. 55 boxes



IL CAMPO

Olio extra vergine di oliva 100% italiano

L'olio extra vergine di oliva "Il Campo" è ottenuto con il metodo della lavorazione a freddo di olive raccolte e frante in Italia entro il mese di Novembre.

Imbottigliato allo stato grezzo, si distingue per un fruttato intenso. Il gusto è equilibrato, caratterizzato da una gradevole pungenza in armonia con note di amaro.

Acidità all'origine non superiore allo 0,3%.

IL CAMPO

100% italian extra virgin olive oil

This oil is obtained from the cold crushing of the olives in the best traditional olive presses; the product is bottled in its "raw" state.

Sediment, opaqueness, density, and unique taste are all guarantees of the unequivocal quality of this prestigious product.

Acidity never exceeds 0.3%



FORMATI / SIZES



Bottiglia ml. 500 Scatola 12 pz.
1 Pallet 80x120 n. 105 scatole

Bottle ml. 500 Box of 12 pieces
1 Pallet 80x120 n. 105 boxes

Bottiglia lt. 1 Scatola 12 pz.
1 Pallet 80x120 n. 65 scatole

Bottle lt. 1 Box of 12 pieces
1 Pallet 80x120 n. 65 boxes



MORETTINI

Olio extra vergine di oliva 100% italiano

L'olio extra vergine di oliva "Morettini" è un olio regolarmente filtrato dopo la frangitura ed è ottenuto da una sapiente miscela dei migliori oli extra vergine dell'Italia centrale.

E' il prodotto ideale per chi ama un olio delicato e al tempo stesso armonicamente gustoso.

Acidità all'origine non superiore allo 0,3.

MORETTINI

100% italian extra virgin olive oil

This extra virgin olive oil is regularly filtered before bottling having been produced from a blend of the finest olives of central Italy, carefully chosen, selected and analyzed.

This product differs from the "San Savino" extra virgin olive oil in that it has a more delicate taste and acidity not above 0,3%.



FORMATI / SIZES



Bottiglia ml. 250 Scatola 24 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 80 scatole

Bottiglia ml. 500 Scatola 12 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 65 scatole

Bottiglia lt. 1 Scatola 12 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 60 scatole

Lattina lt. 5 Scatola 4 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 55 scatole

Bottle ml. 250 Box of 24 pieces
1 pallet 80 x 120 n. 80 boxes

Bottle ml. 500 Box of 12 pieces
1 pallet 80 x 120 n. 65 boxes

Bottle lt. 1 Box of 12 pieces
1 pallet 80 x 120 n. 60 boxes

Tin lt. 5 Box of 4 pieces
1 pallet 80 x 120 n. 55 boxes



MARONI

Olio extra vergine di oliva 100% italiano

L'olio extra vergine di oliva "Maroni" è un olio regolarmente filtrato dopo la frangitura ed è ottenuto da una sapiente miscela dei migliori oli extra vergine dell'Italia centrale.

E' il prodotto ideale per chi ama un olio delicato e al tempo stesso armonicamente gustoso.

Acidità all'origine non superiore allo 0,3 %.

MARONI

100% italian extra virgin olive oil

This extra virgin olive oil is regularly filtered before bottling having been produced from a blend of the finest olives of central Italy, carefully chosen, selected and analyzed.

This product differs from the "Il Campo" extra virgin olive oil in that it has a more delicate taste and acidity not above 0,3%.



FORMATI / SIZES



Bottiglia ml. 500 Scatola 12 pz.
1 Pallet 80x120 n. 65 scatole

Bottle ml. 500 Box of 12 pieces
1 Pallet 80x120 n. 65 boxes

Bottiglia lt. 1 Scatola 12 pz.
1 Pallet 80x120 n. 60 scatole

Bottle lt. 1 Box of 12 pieces
1 Pallet 80x120 n. 60 boxes

Lattina lt. 5 Scatola 4 pz.
1 Pallet 80x120 n. 55 scatole

Tin lt. 5 Box of 4 pieces
1 Pallet 80x120 n. 55 boxes



ETRUSCO

Olio extra vergine di oliva

“Etrusco” è un olio extra vergine di oliva dal gusto leggero ed equilibrato ottenuto da un accurato blend tra i migliori oli extra vergine del bacino del mediterraneo.

Per le sue caratteristiche organolettiche è ideale per tutti gli usi della cucina professionale, sia a crudo che per la preparazione di salse, sughi, contorni e arrosti, esaltando sempre il sapore originale delle pietanze.

ETRUSCO

Extra virgin olive oil

“Etrusco” is a light taste and balanced extra virgin olive oil.

For its organoleptic characteristics, is ideal for all uses of the professional kitchen, both raw and for making sauces, gravies, side dishes and roasts, always emphasizing the original taste of food.



FORMATI / SIZES



Bottiglia ml. 250 Scatola 24 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 80 scatole

Bottiglia ml. 500 Scatola 12 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 65 scatole

Bottiglia lt. 1 Scatola 12 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 60 scatole

Lattina lt. 5 Scatola 4 pz.
1 pallet 80 x 120 n. 55 scatole

Bottle ml. 250 Box of 24 pieces
1 pallet 80 x 120 n. 80 boxes

Bottle ml. 500 Box of 12 pieces
1 pallet 80 x 120 n. 65 boxes

Bottle lt. 1 Box of 12 pieces
1 pallet 80 x 120 n. 60 boxes

Tin lt. 5 Box of 4 pieces
1 pallet 80 x 120 n. 55 boxes



COLLINA

Olio extra vergine di oliva

L'olio extra vergine di oliva "Collina" è un olio filtrato ottenuto da una sapiente miscela degli oli extra vergine del bacino del Mediterraneo.

E' il prodotto che unisce qualità e risparmio ed è particolarmente indicato per la grande ristorazione e le mense aziendali.

COLLINA

Extra virgin olive oil

This extra virgin olive oil is regularly filtered before bottling having been produced from a blend of the olives of Mediterranean, carefully chosen, selected and analyzed.

This product is particularly adequate for restaurants.



FORMATI / SIZES

Bottiglia lt. 1 Scatola 12 pz.
1 Pallet 80x120 n. 60 scatole

Lattina lt. 5 Scatola 4 pz.
1 Pallet 80x120 n. 55 scatole



Bottle lt. 1 Box of 12 pieces
1 Pallet 80x120 n. 60 boxes

Tin lt. 5 Box of 4 pieces
1 Pallet 80x120 n. 55 boxes



BOX MORETTINI

In un solo box quattro sapori diversi! Raffinati e sopraffini. La referenza ideale attorno alla quale costruire qualsiasi regalo. Nei vostri cesti, nei vostri progetti: il box Morettini.

BOX MORETTINI

Four different flavours in one box! Tasteful and discerning, our baskets make an ideal gift. Morettini gift boxes: the perfect gift, designed by you.



FORMATI / SIZES

Bottiglia ml. 100 x 4

- Olio extra vergine di oliva
- Olio all'aglio
- Olio al tartufo
- Aceto balsamico di Modena I.G.P.

Bottle ml. 100 x 4

- Extra virgin olive oil
- Garlic oil
- Truffle oil
- Balsamic vinegar Modena I.G.P.



ROSMARINO
ROSEMARY

LIMONE
LEMON



PEPERONCINO
CHILI

BASILICO
BASIL



TARTUFO BIANCO
WHITE TRUFFLE

AGLIO
GARLIC

CONDIMENTI AROMATIZZATI di Olio Extravergine di Oliva

I nostri condimenti aromatizzati si contraddistinguono per la naturalità delle tecniche produttive implementate e per la gradevolezza delle ricette elaborate.

La gamma si compone di sei referenze: tartufo bianco, peperoncino, rosmarino, basilico, aglio e limone.

In conformità con i moderni stili culinari, che prediligono la rapidità di esecuzione e la piacevolezza delle ricette, le proposte elaborate dalla nostra azienda si distinguono per essere stuzzicanti ed originali, pronte per essere di supporto a qualsiasi pietanza.

Un semplice preparato, si trasforma in breve in un gradevolissimo e saporito piatto da assaporare.

FLAVOURED extra virgin olive oils

Our flavoured extra virgin olive oil produced out for the natural production techniques used and for the pleasing and enjoyable recipes created.

The range includes five products: extra virgin olive oil with white truffle, with chilli, with rosemary, garlic, lemon and basil.

In line with today's cooking styles, which call for prepared quickly yet flavourful dishes, ready to be original and exciting, ready to add a special touch to any dish. A simple recipe is quickly transformed into a delicious, tantalizing success!



FORMATI / SIZES

Marasca ml. 250
Scatola da 24 pz.

Boccaccio ml. 250
Scatola da 20 pz.

Square glass ml. 250
Box of 24 pieces

**Amphora glass
bottle ml. 250**
Box of 20 pieces



OLIO MORETTINI IN TAVOLA

Sono disponibili per tutti i nostri oli in bottiglia Marasca da 250 ml. e 500 ml., oliere in metallo.



MORETTINI OIL IN THE TABLE

Are available for all our oil on Marasca square bottles of 250 ml. and 500 ml., iron baskets.



ACETO DI VINO BIANCO VALDICHIANA D.O.C.

WINE VINEGAR FROM WHITE
VALDICHIANA D.O.C.

FORMATI / SIZES

Bottiglia / bottle ml. 500



ACETO DI VINO CHIANTI D.O.C.G.

WINE VINEGAR FROM
CHIANTI D.O.C.G.

FORMATI / SIZES

Bottiglia / bottle ml. 500



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

BALSAMIC VINEGAR
OF MODENA I.G.P.

FORMATI / SIZES

Bottiglia / bottle ml. 250

Bottiglia / bottle ml. 500



ACETI MORETTINI

Aceto di vino

Rigorosa selezione delle materie prime e attenti processi di acetificazione in aggiunta a mirati periodi di maturazione, sono tra gli irrinunciabili passaggi per ottenere la qualità degli aceti di vino Morettini.

Aceto balsamico

Straordinario in cucina e graditissimo a tavola, l'aceto balsamico di Modena I.G.P. Morettini è il felice risultato di una lenta acetificazione del mosto con pregiato aceto di vino a cui segue un certificato periodo di maturazione e affinamento.

MORETTINI VINEGARS

Wine vinegar

Strict raw material selection, attentive low acetification process, focused maturation periods, are some between imperative steps to obtain the special wine vinegars Morettini quality.

Balsamic vinegar

Extraordinary in the kitchen and great on the table, the Balsamic vinegar Of Modena I.G.P. Morettini is the result of a delighted blend between selected grape musts and precious wine vinegar, followed by a certified maturation period.



PREZIOSO E NATURALE

L'olio extra vergine Morettini, è un alimento estremamente sano e genuino, con un'alta digeribilità che aiuta il fegato. I polifenoli e la vitamina E in esso contenuti, contribuiscono a prevenire l'arteriosclerosi e rallentano l'invecchiamento cellulare. Direttamente dalla natura un elemento prezioso per il nostro organismo.

PRECIOUS AND NATURAL

Morettini extra virgin olive oil is extremely genuine and healthy. Its ease of digestion aids in the well-functioning of the liver. The polyphenols and Vitamin E contained in it contribute to the prevention of arteriosclerosis and to the slowing down of ageing processes in cells. A precious element for our bodies provided directly by mother nature.



L'ALTRA
METÀ
DEL PIATTO



ARRICCHISCE
OGNI
PIETANZA



Oleificio Toscano Morettini S.r.l.
Via XXV Aprile, 121
52048 Monte San Savino (AR)
Tel: 0575 810040 - Fax: 0575 810464
www.morettini.it - info@morettini.it