

ilBottaccio®
TUSCANY

PRIVATE LABEL

ilbottaccio.it





AZIENDA AGRICOLA

il Botaccio è un'Azienda agricola biologica situata sulla costa Toscana. Tramandata da 4 generazioni fin dal 1925, esperta nella produzione, lavorazione e confezionamento di numerosi prodotti, quali olio extravergine di oliva, olive, condimenti, vegetali sottolio, sughi, creme, pestati e confetture, mette a disposizione il prorio know how per la realizzazione di prodotti conto terzi.

La filosofia che contraddistingue l'azienda si basa sull'uso di ingredienti del territorio, direttamente coltivati con cura e passione per offrire prodotti eccellenti, autentici e di alta qualità, senza additivi, coloranti, addensanti e conservanti.



FARM

il Botaccio is an organic farm located on the Tuscan coast. Passed down through 4 generations since 1925, expert in the production, processing and packaging of numerous products, such as extra virgin olive oil, olives, condiments, vegetables in oil, sauces, creams, pestos and jams, it makes its know-how available for the creation of products third parties.

The philosophy that distinguishes the company is based on the use of local ingredients, directly cultivated with care and passion to offer excellent, authentic and high-quality products, without additives, colourants, thickeners and preservatives.



SERVIZI

Private Label | Personalizzazione completa dell'intera gamma dei prodotti presenti a catalogo
Ricette personalizzate | Progettazione, elaborazione e consulenza qualificata per la creazione di ricette personalizzate
Etichettatura | Assistenza normativa sull'etichettatura alimentare
Grafica | Studio e progettazione grafica etichetta per Private Label
Semilavorati | Realizzazione semilavorati per l'industria alimentare



SERVICES

Private Label | Complete customization of the entire range of products in the catalogue
Personalized recipes | Design, development and qualified consultancy for the creation of personalized recipes
Labeling | Regulatory assistance on food labelling
Graphics | Study and graphic design of labels for Private Label
Semi-finished products | Production of semi-finished products for the food industry



VANTAGGI

Immagine aziendale | Prodotto a proprio marchio con riferimenti cliente secondo normativa

Ridotti costi d'impianto | Possibilità di produzione anche di piccoli lotti per testare il mercato

Know How | Esperienza sul campo maturata negli anni

Assistenza | Assistenza qualificata ed esperta sulla produzione alimentare con tecnologo alimentare

Qualità | Materie prime di alta qualità con filiera certificata

7



BENEFITS

Corporate image | Produced under its own brand with customer references according to regulations

Reduced installation costs | Possibility of producing even small batches to test the market

Know How | Field experience gained over the years

Assistance | Qualified and expert assistance on food production with a food technologist

Quality | High quality raw materials with certified supply chain



PRIVATE LABEL | Pronta consegna con la tua etichetta

Offriamo una linea completa di specialità alimentari disponibili in pronta consegna, ideali per chi cerca qualità, rapidità e personalizzazione.

Tutti i prodotti sono disponibili con minimi quantitativi d'ordine e possono essere personalizzati con etichetta e grafica realizzate da noi, secondo le esigenze del cliente.

Un servizio chiavi in mano, pensato per negozi gourmet, gastronomie, e attività che vogliono distinguersi con un marchio proprio, senza rinunciare alla qualità.



PRIVATE LABEL | ready for delivery with your branding

We offer a complete line of gourmet food products ready for immediate delivery, ideal for those seeking quality, speed, and full customization.

All items are available with low minimum order quantities and can be personalized with labels and graphic design created by our team, tailored to your brand.

A turnkey solution designed for gourmet shops, delis, and businesses that want to stand out with their own label without compromising on quality.

PATE'
CREMES



Olive Leccino
180 g



Olive Nocellara
180 g



Carciofi
180 g



Jalapeno
180 g

OLIVE
OLIVES



Olive Leccino
in salamoia
280 g



Olive Nocellara
in salamoia
280 g



Olive Leccino
denocciolate
in olio
280 g



Olive Nocellara
denocciolate
in salamoia
280 g



Olive miste
in olio
280 g



Giardiniera
280 g



Antipasto Mediterraneo
180 g



Antipasto dell'Orto
180 g



Carciofini
170 g



Melanze
180 g



Zucchine
180 g



Peperoncini
180 g



Cipolle rosse
180 g



Pomodori secchi
180 g



SUGHI di POMODORO TOMATO SAUCES



Classico
250 g



Puttanesca
250 g



Arrabbiata
250 g



PASTA PASTA

Pappardelle
250 g



Gigli
250 g





OLIO EXTRAVERGINE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



100% Italiano
250 ml



100% Italiano
500 ml



CONDIMENTI CONDIMENTS



Aromatizzati
150 ml



Disponibili nei gusti:
LIMONE
PEPERONCINO
BASILICO
AGLIO
ROSMARINO
TARTUFO BIANCO



ETICHETTE
LABELS



22x200 mm



40x150 mm



22x200 mm



40x150 mm



22x200 mm



40x150 mm



40x150 mm



51x162 mm



70x200 mm



70x200 mm



INGREDIENTI INGREDIENTS

Patè di olive Leccino

Olive nere leccino denocciolate 78%, olio di semi di girasole altoleico 20%, sale, pepe nero.

Correttore di acidità: acido lattico

Patè di olive Nocellara

Olive verdi nocellara denocciolate 78%, olio di semi di girasole altoleico 20%, sale, pepe nero.

Correttore di acidità: acido lattico

Patè di Carciofi

Carciofi 65,9%, olio di semi di girasole altoleico 33,5%, sale, pepe nero.

Correttore di acidità: acido lattico

Peperoncini jalapeno 69%, olio di semi di girasole altoleico 20%, peperoni 10%, sale. Correttore di acidità: acido lattico. Addensante: cloruro di calcio.

Olive leccino in salamoia

Olive nere leccino 65%, acqua, sale. Correttore di acidità: acido citrico, acido lattico.

Olive Nocellara in salamoia

Olive verdi Nocellara 65%, acqua, sale. Correttore di acidità: acido citrico, acido lattico.

Olive Leccino den. in olio

Olive nere leccino denocciolate 65%, olio di semi di girasole altoleico 29%, olio extravergine di oliva 4%, peperoncino, aglio, sale. Correttore di acidità: acido citrico, acido lattico.

Olive Nocellara den. in salamoia

Olive verdi Nocellara denocciolate 65%, acqua, sale. Correttore di acidità: acido citrico, acido lattico.

Olive miste in olio

Olive miste in proporzione variabile 72% (leccino, nocellara denocciolate, leccino denocciolate, olive nere secche), olio di semi di girasole altoleico 23%, olio extravergine di oliva 3%, peperoncino, aglio, sale. Correttore di acidità: acido citrico, acido lattico.

Giardiniera in olio

Verdure miste (SEDANO*, finocchio, peperone, cipolla, cavolfiore, carote) 65%, olio di semi di girasole altoleico 29%, olio extravergine di oliva 4%, sale, aceto di mele (contiene SOLFITI*). Correttore di acidità: acido citrico. *Allergene

Antipasto Mediterraneo

Olive leccino denocciolate 42%, olio di semi di girasole altoleico 29%, olio extravergine di oliva 4% pomodori essiccati 30%, capperi 3%, peperoncino, aglio, origano. Correttore di acidità: acido citrico.

Antipasto dell'Orto

Zucchine 16%, melanzane 16%, peperoni 16%, olive leccino 16%, capperi, olio di semi di girasole altoleico 29%, olio extravergine di oliva 4%, aceto di mele (contiene SOLFITI*), sale, aglio, peperoncino, pepe nero. Correttore di acidità: acido citrico. *Allergene.

Carciofini in olio

Carciofi 65% (origine toscana), olio di semi di girasole altoleico 29%, olio extravergine di oliva 4%, aceto di mele (contiene SOLFITI*), sale, alloro, peperoncino, pepe. Correttore di acidità: acido citrico. *Allergene

Melanze in olio

Melanze 65%, olio di semi di girasole altoleico 29%, olio extravergine di oliva 4%, aceto di mele (contiene SOLFITI*), peperoncino, aglio, pepe nero, sale. Correttore di acidità: acido citrico. *Allergene

Zucchine in olio

Zucchine 65%, olio di semi di girasole altoleico 29%, olio extravergine di oliva 4%, aceto di mele (contiene SOLFITI*), peperoncino, aglio, menta, sale. Correttore di acidità: acido citrico. *Allergene

Peperoncini piccanti in olio

Peperoncini jalapeno a rondelle 78%, olio di semi di girasole altoleico 19%, olio extravergine di oliva 2%, sale. Correttore di acidità: acido citrico. Addensante: cloruro di calcio

Cipolle rosse in olio

Cipolla rossa 65%, olio di semi di girasole altoleico 29%, olio extravergine di oliva 4%, aceto di mele (contiene SOLFITI*), peperoncino, pepe nero, sale. Correttore di acidità: acido citrico. *Allergene

Pomodori secchi in olio

Pomodori essiccati 65%, olio di semi di girasole altoleico 29%, olio extravergine di oliva 4%, origano, peperoncino, aglio, sale. Correttore di acidità: acido citrico.

Salsa di pomodoro Classica

Passata di pomodoro (origine toscana) 59,8%, doppio concentrato di pomodoro (origine toscana) 25,6%, olio extravergine di oliva 6%, carota, SEDANO*, cipolla, sale, pepe nero, aglio. Correttore di acidità: acido citrico, *Allergene

Sala alla Puttanesca

Passata di pomodoro (origine toscana) 48,5%, doppio concentrato di pomodoro (origine toscana) 20,8%, olive leccino denocciolate 18,7%, capperi 2,2%, olio extravergine di oliva 6%, peperoncino jalapeno 1,5%, carota, SEDANO*, cipolla, sale, pepe nero, aglio. Correttore di acidità: acido citrico, *Allergene.

Salsa Arrabbiata

Passata di pomodoro (origine toscana) 59,8%, doppio concentrato di pomodoro (origine toscana) 25,6%, peperoncino jalapeño 6,5%, olio extravergine di oliva 6%, carota, SEDANO*, cipolla, sale, pepe nero, aglio. Correttore di acidità: acido citrico. *Allergene.

Pasta Pappardelle

Semola di GRANO* duro, acqua. Contiene GLUTINE*. Può contenere SOIA*, Paese di coltivazione del grano: Italia. Paese di molitura: Italia. *Allergene

Pasta Gigli

Semola di GRANO* duro, acqua. Contiene GLUTINE*. Può contenere SOIA*, Paese di coltivazione del grano: Italia. Paese di molitura: Italia. *Allergene.

Olio extravergine di oliva

100% olio extravergine di oiva italiano

Condimenti

Olio extra vergine di oliva 30%, olio di semi di girasole altoleico, olio essenziale di





TAILOR MADE | Il tuo prodotto, come lo vuoi tu

Per chi cerca un'identità unica, offriamo un servizio completamente su misura: dalla scelta del vaso o bottiglia fino alla grafica dell'etichetta, tutto viene realizzato secondo le specifiche del cliente.

Che si tratti di un progetto esclusivo, di una linea stagionale o di un lancio speciale, ti affianchiamo in ogni fase per creare un prodotto che parli davvero del tuo brand.

Di seguito trovi una selezione di contenitori disponibili per la personalizzazione: scegli la forma, noi pensiamo al resto.



TAILOR MADE | Your Product, Your Way

For those seeking a truly unique identity, we offer a fully customized service: from selecting the jar or bottle to designing the label graphics, everything is crafted to match your exact specifications.

Whether it's an exclusive project, a seasonal line, or a special launch, we'll support you every step of the way to create a product that truly reflects your brand.

Below is a selection of available containers for customization choose the shape, and we'll take care of the rest.



BOTTIGLIE VETRO
GLASS BOTTLES

Dorica Dop



lt

0,10

0,25

0,50

Willy Dop



lt

0,10

0,25

0,50

Biolio Dop



lt

0,10

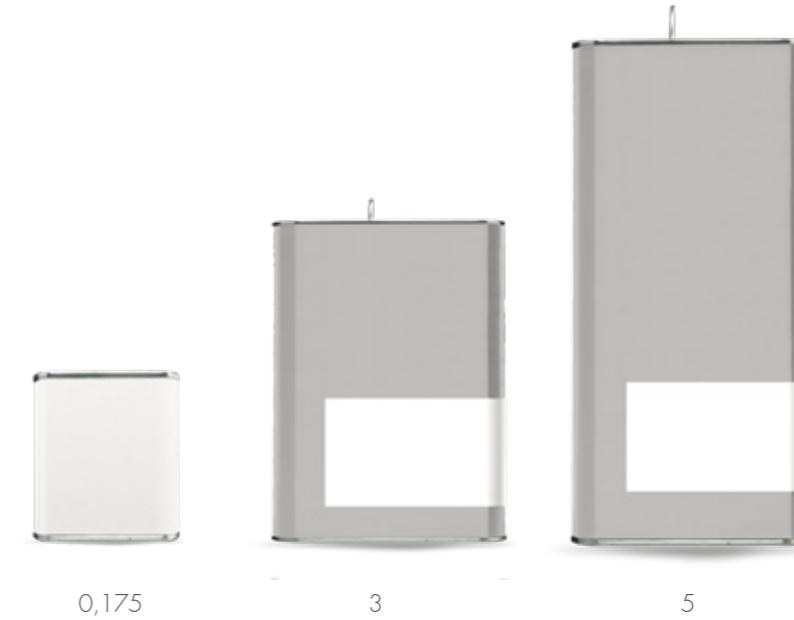
0,25

0,50

Cilindriche



Rettangolari



Cilindrici



Gr

180

280

100

150

Quadrati



Gr

280

550

♦ilBottaccio®
TUSCANY

Azienda Agricola il Bottaccio
di Luca Guglielmi
Viale dei Lecci 16, 57025 Piombino (LI)
Toscana, Italia

  ilbottaccio.it