

offerta vendita olio extravergine di oliv a sangiustino - vendita olio extravergine di oliva sangiustino

Mappa

Descrizione

Il Frantoio Buzzichini è adagiato sulle splendide colline del piccolo Comune di Sansepolcro, un bellissimo borgo in provincia di Arezzo. Completamente immerso nella campagna toscana vicina al confine tra Marche e Umbria, sorge in una zona dedita da secoli alla coltivazione degli olivi. L'azienda ha preso vita dalla forte passione per la propria terra ed i suoi frutti. Infatti sugli appezzamenti di terreno di proprietà vengono coltivate diverse qualità di olive, grazie anche ad un clima particolarmente favorevole che consente un ottimo sviluppo dei prodotti. Presso il frantoio si effettuano i processi di molitura per le proprie olive e per quelle di altri produttori delle zone circostanti. A questo proposito, vengono svolte due differenti tipologie di lavorazione a freddo. La prima si basa sul metodo classico, realizzato con una macinatura a pressione mediante l'impiego di presse e fiscoli. Il secondo processo invece è condotto secondo il metodo continuo e viene eseguito con una serie di macchinari in continuità tra loro per evitare una qualsiasi interruzione nelle fasi di lavorazione. Ciò permette di preservare al'meglio le caratteristiche dell'olio risultando fruttato, ricco di polifenoli che ne prolungano lo stato di freschezza.

Il Frantoio Buzzichini sorge sulle colline di Sansepolcro (Arezzo) a pochi minuti da San Giustino, dove ci occupiamo della vendita e della produzione di olio extravergine di oliva di altissima qualità, caratterizzato da un profumo fruttato ed intenso e dal gusto fragrante, armonioso e leggermente piccante. Completamente immerso nella campagna toscana vicina al confine tra Marche e Umbria, il nostro frantoio sorge in una zona dedita da secoli alla coltivazione degli olivi, dove abbiamo dato vita ad un'azienda che coltiva prima di tutto la passione per propria terra ed i suoi frutti. Nei nostri terreni vengono coltivate olive di diverse qualità che sapientemente mescolate danno vita ad un olio extravergine dalle caratteristiche organolettiche di grande valore. Presso il Frantoio Buzzichini oltre alla produzione di olio con la nostra etichetta, ci occupiamo della molitura di olive dei produttori delle zone circostanti. A questo proposito, vengono svolte due differenti tipologie di lavorazione a freddo. La prima si basa sul metodo classico, realizzato con una macinatura a pressione mediante l'impiego di presse e fiscoli. Il secondo processo invece è condotto secondo il metodo continuo e viene eseguito con una serie di macchinari in continuità tra loro per evitare una qualsiasi interruzione nelle fasi di lavorazione. Ciò permette di preservare al'meglio le caratteristiche dell'olio risultando fruttato, ricco di polifenoli che ne prolungano lo stato di freschezza. Visita il nostro sito per saperne di più sul nostro frantoio e per prenotare il nostro olio anche online!

Contatti

FRANTOIO BUZZICHINI
Tel. 0575750366
https://www.frantoiobuzzichini.it

Via Ginna Marcelli 20, Sansepolcro, 52037
Nessun orario indicato

Powered by **SiHappy.it** © 2024