



Vendita diretta olio extravergine a Citta di Castello

Mappa

□



Il Frantoio Buzzichini sorge tra le incantevoli colline del Comune di Sanse-

polcro, uno dei borghi più affascinanti della provincia di Arezzo. Completamente immerso nel verde della campagna toscana, a pochi passi dal confine con Marche e Umbria, si trova in una zona storicamente vocata alla coltivazione degli olivi. L'azienda nasce dalla profonda passione per la propria terra e i suoi frutti, coltivando nei propri appezzamenti diverse varietà di olive. Il clima favorevole della zona contribuisce in modo decisivo allo sviluppo ottimale degli uliveti e alla qualità eccellente del prodotto finale. Presso il frantoio si svolge l'intero processo di molitura, non solo delle olive aziendali ma anche di quelle conferite da altri produttori locali, contribuendo così alla valorizzazione dell'intero territorio.

Descrizione

A Città di Castello, il Frantoio Buzzichini si occupa della vendita diretta olio extravergine e si distingue per la sua lunga tradizione nella produzione olearia, offrendo ai clienti la possibilità di acquistare direttamente dal produttore un olio extravergine dalle caratteristiche organolettiche eccellenti. Questa modalità di acquisto garantisce freschezza, tracciabilità e un rapporto qualità-prezzo vantaggioso, eliminando i passaggi intermedi della distribuzione tradizionale. I vantaggi distintivi del Frantoio Buzzichini nel panorama della produzione olearia locale per diversi elementi che lo rendono una scelta preferenziale:

- Tradizione familiare tramandata di generazione in generazione con tecniche consolidate
- Controllo diretto su ogni fase del processo produttivo, dalla raccolta alla molitura
- Freschezza garantita grazie alla vendita immediata senza lunghi stoccaggi
- Prezzi competitivi derivanti dall'eliminazione dei rivenditori intermedi
- Consulenza personalizzata per guidare i clienti nella scelta del prodotto più adatto

Questa realtà produttiva locale ha saputo coniugare metodi tradizionali con moderne tecnologie di estrazione, mantenendo inalterati i sapori autentici dell'olio d'oliva mentre ottimizza i processi per preservare al meglio le proprietà nutritive del prodotto finale. Caratteristiche e benefici dell'olio extravergine del territorio: L'olio prodotto dal Frantoio Buzzichini presenta caratteristiche peculiari legate al territorio ombro e alle varietà di olive coltivate nella zona. Le olive vengono raccolte al giusto grado di maturazione e molite entro poche ore dalla raccolta, preservando così tutte le proprietà organolettiche e nutrizionali. Il risultato è un olio dal colore verde intenso, con note fruttate bilanciate e un retrogusto leggermente piccante, tipico degli oli di qualità superiore. Dal punto di vista nutrizionale, questo prodotto offre un elevato contenuto di antiossidanti naturali, vitamina E e acidi grassi monoinsaturi benefici per la salute cardiovascolare. La spremitura a freddo, metodologia adottata dal frantoio, mantiene intatte le sostanze benefiche presenti nelle olive, garantendo un prodotto finale dalle proprietà nutraceutiche riconosciute dalla comunità scientifica internazionale. Metodi produttivi e standard qualitativi elevati. Il processo produttivo adottato d

al Frantoio Buzzichini segue rigorosi protocolli qualitativi che iniziano dalla selezione delle olive migliori provenienti da oliveti locali. La molitura avviene mediante moderni frantoi a ciclo continuo che operano a temperatura controllata, preservando le caratteristiche organolettiche originali del frutto. Ogni lotto di produzione viene sottoposto a controlli analitici che verificano parametri essenziali come acidità, perossidi e polifenoli, assicurando il rispetto degli standard qualitativi dell'olio extravergine di oliva. L'azienda mantiene inoltre un sistema di tracciabilità completo che consente di identificare l'origine di ogni singola bottiglia, fornendo ai consumatori la massima trasparenza sulla provenienza del prodotto. Frantoio Buzzichini per la vendita diretta olio extravergine Affidarsi al Frantoio Buzzichini per l'acquisto di olio extravergine significa scegliere un partner affidabile che unisce esperienza, passione e innovazione tecnologica. La vendita diretta olio extravergine presso questa realtà locale garantisce l'accesso a un prodotto autentico, controllato e di qualità superiore, supportato da un servizio clienti attento e competente. Chi desidera scoprire i sapori genuini dell'olio umbro e beneficiare di un rapporto diretto con il produttore può rivolgersi al frantoio per ricevere informazioni dettagliate sui prodotti disponibili e sulle modalità di acquisto. La possibilità di visitare direttamente l'impianto produttivo offre inoltre un'esperienza unica per comprendere la dedizione e la cura che caratterizzano ogni fase della lavorazione olearia tradizionale.

Contatti

FRANTOIO BUZZICHINI

Tel. 0575750366

<http://www.frantoiobuzzichini.it/>

Via Ginna Marcelli, Sansepolcro, 52037

Nessun orario indicato
