



Produzione e vendita olio extravergine a Citta di Castello

📍 Mappa

□



Il Frantoio Buzzichini sorge tra le incantevoli colline del Comune di Sansepolcro, 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.

Il Frantoio Buzzichini sorge tra le incantevoli colline del Comune di Sansepolcro, 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 produzione e vendita olio extravergine. Il frantoio vanta una tradizione olearia che affonda le radici nel territorio umbro e che combina tecniche tradizionali con moderne metodologie di lavorazione, garantendo un prodotto finale che rispetta gli standard più elevati di qualità e genuinità. I vantaggi distintivi del Frantoio Buzzichini si contraddistinguono nel panorama della produzione olearia per diverse caratteristiche e che lo rendono una scelta preferenziale per i consumatori più esigenti:

- Lavorazione a freddo delle olive per preservare le proprietà organolettiche
- Selezione accurata delle materie prime provenienti da uliveti locali
- Controllo qualità in ogni fase del processo produttivo
- Esperienza consolidata nel settore oleario
- Vendita diretta che garantisce freschezza e tracciabilità del prodotto

Questa filosofia produttiva consente di ottenere un olio extravergine dalle caratteristiche uniche, con un profilo sensoriale equilibrato e un contenuto di antiossidanti naturali particolarmente elevato. L'attenzione per ogni dettaglio si riflette nella qualità finale del prodotto, apprezzato tanto dai consumatori locali quanto da chi cerca eccellenze gastronomiche autentiche. Caratteristiche e benefici dell'olio extravergine L'olio extravergine d'oliva del Frantoio Buzzichini presenta proprietà nutrizionali e organolettiche superiori, risultato di un processo produttivo attentamente controllato. Il prodotto finale mantiene un'acidità inferiore allo 0,6%, requisito fondamentale per la classificazione come extravergine, e conserva intatte le proprietà benefiche delle olive fresche. Le caratteristiche del territorio umbro, con il suo clima mediterraneo e i terreni particolarmente vocati all'olivicultura, contribuiscono significativamente alla qualità del prodotto finale. L'olio presenta note aromatiche distintive che riflettono il terroir di provenienza, con un bouquet che spazia da sentori erbacei a note fruttate più dolci, a seconda della varietà di olive utilizzate e del momento della raccolta. Il processo di estrazione meccanica a freddo preserva inoltre i polifenoli naturali, sostanze antiossidanti che conferiscono all'olio proprietà nutritive particolarmente apprezzate in ambito salutistico e gastronomico. Metodologie produttive e controlli di qualità Il Frantoio

Buzzichini adotta metodologie produttive all'avanguardia che rispettano la tradizione olearia locale integrandola con tecnologie moderne. Il processo inizia con la raccolta tempestiva delle olive, effettuata nel momento ottimale di maturazione per garantire il massimo contenuto di sostanze benefiche. La fase di molitura avviene attraverso sistemi che preservano l'integrità del frutto, evitando surriscaldamenti che potrebbero compromettere le qualità organolettiche. Segue l'estrazione mediante centrifugazione, che separa l'olio dalla pasta di olive mantenendo temperature controllate durante tutto il processo. Ogni lotto di produzione viene sottoposto a controlli organolettici sistematici per verificare l'assenza di difetti e la conformità agli standard qualitativi aziendali. La conservazione avviene in contenitori di acciaio inossidabile, in atmosfera controllata, per mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto fino al momento della commercializzazione. Frantoio Buzzichini per produzione e vendita olio extravergine L'esperienza maturata dal Frantoio Buzzichini nel settore oleario rappresenta una garanzia per chi cerca un prodotto autentico e di qualità superiore. La combinazione tra tradizione familiare, innovazione tecnologica e rispetto per il territorio umbro si traduce in un olio extravergine dalle caratteristiche uniche, apprezzato da intenditori e consumatori attenti alla genuinità. La vendita diretta consente inoltre di stabilire un rapporto diretto con i clienti, fornendo informazioni dettagliate sulle caratteristiche del prodotto e consigli per un utilizzo ottimale in cucina. Chi desidera scoprire le eccellenze dell'olivicoltura umbra può rivolgersi direttamente all'azienda per conoscere l'intera gamma di prodotti disponibili e le modalità di acquisto, vivendo un'esperienza autentica nel mondo della produzione olearia di qualità.

Contatti

FRANTOIO BUZZICHINI

Tel. 0575750366

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

Via Ginna Marcelli, Sansepolcro, 52037

Nessun orario indicato
