



Produzione e vendita olio extravergine di oliva a Sangiustino

📍 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 ulivi. 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

La produzione e vendita olio extravergine di oliva è una delle tradizioni più antiche e pregiate dell'Umbria, dove il territorio offre condizioni climatiche ideali per la coltivazione degli ulivi. A Sangiustino, questa attività trova la sua massima espressione nel Frantoio Buzzichini, realtà consolidata che unisce tecniche tradizionali e moderne per garantire un prodotto di qualità superiore. La crescente richiesta di oli genuini e tracciabili ha reso questo settore particolarmente dinamico, con consumatori sempre più attenti alla provenienza e alle caratteristiche organolettiche del prodotto. I vantaggi distintivi del nostro frantoio Il Frantoio Buzzichini si distinguono nel panorama della trasformazione olearia grazie a caratteristiche uniche che garantiscono risultati di eccellenza. L'esperienza maturata nel corso degli anni ha permesso di perfezionare ogni fase del processo produttivo, dalla raccolta alla conservazione. I principali punti di forza includono: • Tecnologia avanzata per la spremitura a freddo che preserva tutte le proprietà nutrizionali • Controllo della filiera dalla pianta al consumatore finale • Rapidità nella lavorazione per mantenere inalterata la freschezza delle olive • Competenza tecnica del personale specializzato • Flessibilità produttiva per soddisfare diverse esigenze quantitative La combinazione di questi elementi consente di ottenere un olio dalle caratteristiche organolettiche superiori, con il giusto equilibrio tra fruttato, piccante e amaro che contraddistingue i migliori extravergini umbri. Caratteristiche del processo produttivo e benefici per il cliente Il processo di trasformazione adottato garantisce la massima qualità del prodotto finale attraverso metodologie all'avanguardia. La spremitura avviene entro poche ore dalla raccolta, utilizzando sistemi di estrazione meccanica che operano a temperature controllate per preservare vitamine, polifenoli e antiossidanti naturali. L'impianto è dotato di separatori centrifughi di ultima generazione che permettono di ottenere un olio limpido e privo di impurità, mantenendo intatte le caratteristiche sensoriali originali del frutto. Il sistema di filtrazione naturale elimina eventuali residui acquosi senza compromettere il profilo aromatico. I clienti beneficiano di un servizio personalizzato che include: 1. Consulenza specializzata per la scelta del mo

mento ottimale di raccolta 2. Analisi preliminare delle olive per valutare il grado di maturazione 3. Programmazione flessibile dei tempi di lavorazione 4. Controllo qualità durante ogni fase del processo 5. Confezionamento professionale in contenitori idonei alla conservazione Questo approccio metodico assicura un prodotto finale che soddisfa le aspettative e più esigenti, sia per il consumo domestico che per la commercializzazione. Metodi professionali e standard qualitativi elevati L'approccio professionale del Frantoio Buzzichini si basa su protocolli rigorosi che garantiscono costanza nei risultati e rispetto delle normative di settore. La pulizia accurata degli impianti prima di ogni lavorazione, il monitoraggio continuo delle temperature e l'utilizzo di contenitori in acciaio inox contribuiscono a mantenere elevati standard igienico-sanitari. La tracciabilità del prodotto viene assicurata attraverso un sistema di identificazione che permette di risalire all'origine delle olive e alle specifiche condizioni di lavorazione. Questo elemento risulta fondamentale per chi desidera commercializzare l'olio con certificazioni di qualità o denominazioni protette. Il personale qualificato effettua controlli organolettici sistematici per verificare che ogni partita rispetti i parametri chimico-fisici previsti per la categoria "extravergine". L'esperienza acquisita nel settore oleario consente di identificare tempestivamente eventuali anomalie e di intervenire con le opportune correzioni, garantendo un prodotto finale sempre conforme alle aspettative. Frantoio Buzzichini per produzione e vendita olio extravergine di oliva Affidarsi al Frantoio Buzzichini significa scegliere un partner affidabile per valorizzare al meglio la propria produzione olivicola. La combinazione di competenza tecnica, attrezzature moderne e attenzione ai dettagli permette di ottenere un olio extravergine dalle caratteristiche superiori, perfetto sia per il consumo familiare che per iniziative commerciali. La posizione strategica nella zona di Sangiustino facilita il conferimento delle olive da parte dei produttori locali, mentre la flessibilità organizzativa consente di gestire sia piccole quantità che lotti più consistenti. Chi desidera approfondire le modalità di collaborazione o conoscere i servizi disponibili può rivolgersi direttamente al frantoio per ricevere informazioni dettagliate e preventivi personalizzati.

Contatti

FRANTOIO BUZZICHINI

Tel. 0575750366

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

Via Ginna Marcelli, Sansepolcro, 52037

Nessun orario indicato
