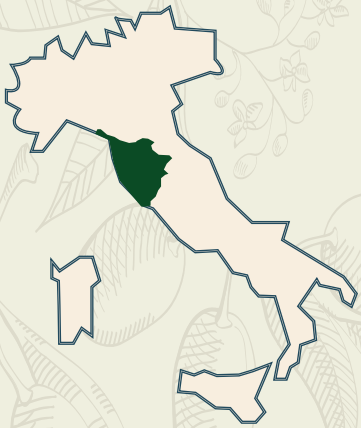
Fattoria FREGOLI

Situato a Pienza, una delle più belle zone d'Italia, caratterizzata da un paesaggio collinare e patrimonio mondiale dell'UNESCO, a metà dell'800 nasce la Fattoria Fregoli. All'epoca la macinatura veniva effettuata azionando le macchine con il traino degli animali, la pressatura fatta con torchi e la separazione avveniva con il tempo. La Fattoria, con i suoi 400 ettari coltivati rappresenta una delle più antiche e grandi aziende della Val d'Orcia.

Oggi molte cose sono cambiate; l'evoluzione dei macchinari e della tecnologia ha permesso di affinare la tecnica rimanendo attaccati alla tradizione permettendo di creare un Extravergine, sia per il produttore che vuol trasformare le proprie olive che per il consumatore, rappresentando il perfetto connubio tra tradizione e tecnologia.



www.*fattoriafregoli*.com
@ilfrantoiodipienza
@fattoriafregoli
info@fattoriafregoli.it

DALL'OLIVA ALLA BOTTIGLIA

1. Molitura

Un frangitore di ultima generazione, i martelli con un angolo di rottura studiato per tirare fuori i profumi, il controllo della temperatura, la griglia e la possibilità di modificarne i giri in base alle olive e al periodo di raccolta servono a rompere le membrane cellulari delle olive e dei noccioli creando la cosiddetta "pasta" che una pompa a pistoni trasporta al Protoreattore per la Gramolatura.

2. Protoreattore

All'interno del nuovissimo Protoreattore Pieralisi, grazie all'azione di una pompa a pistoni e alla teconologia, la gramolatura avviene in 70 sec, ad una temperatura controllata di 27°C (a freddo) favorendo la coalescenza delle molecole di olio da quelle dell'acqua, rispetto alla gramolatura originale che avveniva nelle vasche per almeno 1 ora, favorisce la qualità dell'olio con aumento di polifenoli (+20%).

3. Estrazione del mosto

Tramite l'innovativa centrifuga Scorpion 5.7, senza addizionare acqua alla lavorazione, per peso specifico viene separata la parte liquida (acqua-olio), dalla parte solida (sansa).

4. Separazione

La centrifugazione verticale è il sistema impiegato per separare l'olio dall'acqua, per effetto del peso specifico, olio e acqua si separano in due differenti efflussi.

Il Nostro Olio Bio

ALTITUDINE DI PRODUZIONE:
Il limite di sopravvivenza dei parassiti dell'olivo, come la mosca olearea è di 500 mt. L'altitudine di produzione varia dai 450 mt ai 600 mt, questo fa sì che gli ulivi non vengano trattati con prodotti chimici.

PERIODO DI RACCOLTA:
Il periodo di raccolta è molto precoce, avviene la prima settimana di Ottobre. Questo favorisce la bassa acidità dell'olio e la qualità a discapito della quantità.

ARMONICITA':
Buon equilibrio di tutte le componenti in particolare di sapore e profumi: un profumo ricco ed elegante si fonde armonicamente all'intenso e bilanciato sapore aromatico con note di fondo amarognole e piccanti.

0,5L

LA SOSTENIBILITA' DEL BIOLOGICO:
L'agricoltura biologica è un metodo di produzione che prevede l'adozione di tecniche compatibili con la conservazione dell'ambiente e la sicurezza alimentare, il controllo agronomico dell'intero processo produttivo. Il prodotto finale è quindi senza alcun residuo di fitofarmaco di sintesi.

BENEFICI SUL COLESTEROLO:
L'olio extravergine di oliva Biologico, oltre ad essere privo di per sè di colesterolo, è in grado di ridurre il colesterolo LDL, senza però intaccare il colesterolo HDL (colesterolo buono).

FATTORIA FREGOLI OLIO BIOLOGICO

DATI TECNICI DELL'OLIO IN OGGETTO:	
ZONA DI PRODUZIONE:	Pienza, Val d'Orcia, Siena, Toscana
ALTITUDINE DI PRODUZIONE:	450-600 mt
VARIETA'PREVALENTI:	40% Leccino, 40% Frantoio, 20% Moraiolo
PERIODO DI RACCOLTA:	Seconda settimana di Ottobre
METODO DI RACCOLTA:	Brucatura manuale
TEMPO MEDIO ITERCORSO TRA RACCOLTA E FRANGITURA:	5 ore
METODO DI FRANGITURA:	Frangitore a martelli
METODO DI ESTRAZIONE:	Meccanico continuo con tecnologia Protoreattore a freddo
TEMPO MEDIO DI LAVORAZIONE ED ESTRAZIONE:	40 minuti
TIPOLOGIE DI CONFEZIONI:	Lattina 0,5Lt e Bottiglia 0,500Lt, Lattina 3Lt e 5Lt
QUANTITA':	3500Lt.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	
SENSAZIONI OLFATTIVE:	Ricco ed elegante si apprezza la persistenza, con note di olive verdi, erba fresca e sentori di carciofo
SENSAZIONI GUSTATIVE:	Armonico e intenso con note amarognole e piccanti, bilanciato e ricco di persistenze aromatiche
ARMONICITA':	Buon equilibrio di tutte le componenti in particolare di sapore e profumi
ABBINAMENTI:	Ottimo per condimenti a crudo su primi piatti, contorni e carni
ANALISI CHIMICHE:	
ACIDI GRASSI LIBERI:	acido oleico 0,20%
NUMERO DI PEROSSIDI:	8,4 meq/hg
BIOFENOLI:	598mg/hg

Certificato di Analisi di ISVEA 23109048 del 15/12/2023

ENTE CERTIFICATORE ICEA.

Il prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003.

Il Nostro Olio EVO

ZONA DI PRODUZIONE:
Il nostro Frantoio Fregoli
si trova a Pienza,
da sempre una delle
più belle zone d'Italia.

ABBINAMENTI:
Ottimo per condimenti
a crudo su primi piatti,
contorni e carni

TIPOLOGIE DI CONFEZIONI:
Lattina 5Lt e 3Lt ,
10€ al Lt;
Olive raccolte a mano e
lavorate con frangitura
a martello.

BENEFICI SULLA PELLE:
Contiene vitamina A ed E
fondamentali
per il nutrimento
della pelle.

0,5L 0,25L

ARMONICITA':
Buon equilibrio di tutte le
componenti in particolare
di sapore e profumi;
un profumo fruttato di oliva
e un sapore intenso con note
amarognole e piccanti.

AMICO DELL'INTESTINO:
L'olio d'oliva aiuta
la digestione ed è molto
utile per ripulire l'intestino
E' un alleato naturale contro
le malattie infiammatorie.

FATTORIA FREGOLI OLIO EVO

DATI TECNICI DELL'OLIO IN OGGETTO:	
ZONA DI PRODUZIONE:	Pienza, Val d'Orcia, Siena, Toscana
ALTITUDINE DI PRODUZIONE:	400-500 mt
VARIETA'PREVALENTI:	30% Leccino, 30% Frantoio, 30% Moraiolo, 10% Olivastra
PERIODO DI RACCOLTA:	Prima settimana di Novembre
METODO DI RACCOLTA:	Brucatura manuale
TEMPO MEDIO ITERCORSO TRA RACCOLTA E FRANGITURA:	8 ore
METODO DI FRANGITURA:	Frangitore a martelli
METODO DI ESTRAZIONE:	Meccanico continuo con tecnologia Protoreattore a freddo
TEMPO MEDIO DI LAVORAZIONE ED ESTRAZIONE:	40 minuti
TIPOLOGIE DI CONFEZIONI:	Lattina 0,1Lt; 0,25Lt; 0,5Lt; 1,00Lt; 3,00Lt; 5,00Lt. Bottiglia 0,1Lt; 0,25Lt; 0,5Lt; 0,75Lt.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	
SENSAZIONI OLFATTIVE:	Di frutto sano, fresco al punto ottimale della maturazione, pungente caratteristico dell'inizio campagna, note floreali e di mandorla
SENSAZIONI GUSTATIVE:	Deciso e rotondo, spicca un buon bilanciamento tra carciofo e piccante, di lunga persistenza al palato con sfumature e bouchet di aromi percepiti
ARMONICITA':	Presenza di amaro e piccante equilibrato note fresche di profumi ed aromi
ABBINAMENTI:	Bruschette, vellutate e zuppe di legumi e ortaggi, piatti a base di carne
ANALISI CHIMICHE:	
ACIDI GRASSI LIBERI:	acido oleico 0,25 %
NUMERO DI PEROSSIDI:	8,4 meq/hg
BIOFENOLI:	488 mg/hg
Certificato di Analisi di ISVEA 23109053 del 15/12/2023	
ENTE CERTIFICATORE TCA.	