



.... Fattoria
.... Le Sorgenti
FIRENZE



OL-IO

Olio Extra
Vergine d' Oliva

Inizio Produzione : 1974

Cultivar: Frantoio, Leccino,
Moraiole, Piangente
Oliveti: Rimaggio, Le Sorgenti
Numero di piante: 2400
Allevamento: Monocono
Raccolta: meccanica
Frangitura: nelle 12 ore successive
alla raccolta. Spremitura a freddo,
ciclo continuo in assenza di
ossigeno, filtrazione e
confezionamento.
Frantoio : Santa Tea - Reggello(FI)
Produzione: 30 q.li
Confezione: Bag in Box 3 Lt.

OL-IO

Extra Vergin
Olive Oil

First Production : 1974

Olive Trees: Frantoio, Leccino,
Moraiole, Piangente
Olive Grove: Rimaggio, Le Sorgenti
Total Olive trees: 2400
Growing: Monocone
Harvesting: mechanical
Pressing: within 12 hours after olive
picking. Cold pressing, continuous cycle
in the absence of oxygen, filtration and
packaging.
Oil Mill: Santa Tea - Reggello(FI)
Production: 30 q.li
Case: Bag in Box 3 Lt.

OL-IO

Huile d' Olive
Extra Vierge

Première Production : 1974

Cultivar: Frantoio, Leccino,
Moraiole, Piangente
Oliveraie: Rimaggio, Le Sorgenti
Plantes: 2400
Élevage: Monocône
Récolte: mécanique
Pressurage: dans les 12 heures suivant
la récolte des olives. Pressage à froid.
Cycle continu en absence d'oxygène,
filtration et conditionnement.
Broyeur: Santa Tea - Reggello(FI)
Production: 30 q.li
Cartons: Bag in Box 3 Lt.