



Slow Food Italia

Gentile Produttore,

i dati che Le chiediamo servono per presentare al meglio la sua azienda e la campagna olearia 2020-2021. A tale proposito è indispensabile la compilazione di tutte le voci, presupposto della presa in esame dei campioni inviati. Grazie.

DATI ANAGRAFICI

Nome azienda
Via
Frazione
Cap Comune Prov
Regione Tel. Cell. (pubblicare in guida) Sì No)
E-mail Altra E-mail
Sito web
E-commerce
Anno di fondazione

DATI AZIENDALI

Nome del/i proprietario/i
 Azienda agricola Cooperativa Frantoio Oleificio
Vende in azienda Sì No Vende in internet Sì No Spedisce piccoli ordini (min. 6 bottiglie) Sì No
Azienda disponibile a fare 10% di sconto ai soci Slow Food Sì No
Altre attività
 Ristorazione Pernottamento Turismo rurale Fattoria didattica Altro (specificare)
Ettari olivati in proprietà n. piante età media altitudine
Ettari olivati in affitto n. piante età media altitudine

NOTIZIE SULLA COLTIVAZIONE

Metodo di coltivazione Integrato Biologico certificato Biodinamico certificato Irrigazione Sì No
Concimi Organici (compost, letame...) Minerali Organo-minerali Nessun concime Inerbimento Sì No
Principale metodo di raccolta tra Brucatura a mano Agevolatori Meccanica (scuotitore al tronco)
Tempo tra raccolta e molitura In giornata Entro 24 ore Entro 48 ore Oltre
È seguito da un agronomo Sì No Se sì, indicare nome e cognome
Cultivar allevate
Sa che cos'è il Carbon Foot Print Sì No

NOTIZIE SULLA PRODUZIONE

Frantoio Aziendale Cooperativo Consortile Di altri (nome del frantoio)
Lavorazione con tecnologia Tradizionale Continua Misto Percolamento N.D.
Metodo di conservazione olio Azoto Argon Altro (specificare) Locale condizionato Sì No
Produzione in quintali di olive q. Indicare la percentuale di olive proprie %
Indicare la percentuale di olive acquistate % Da dove provengono Provincia Regione Italia
Produzione totale in ettolitri di olio hl.
L'azienda produce altro? Sì No Se sì, cosa (olive in salamoia, patè di olive...)
Il frantoio utilizza energia da fonti rinnovabili (solare, eolica, geotermica) Sì No

CAMPIONE UNO

Olio Extravergine di Oliva Denominato

Olio certificato BIO Sì No

Prodotto da olive della/e varietà

Provenienti da oliveti posti in località

Nel comune di

Monocultivar Miscela di oli dello stesso produttore da olive raccolte in epoche diverse Olivaggio Taglio

Frante con tecnologia Tradizionale Continua Misto Percolamento

Denocciolato Sì No Filtrato Sì No

L'olio è stato imbottigliato presso

Confezioni e prezzo indicativo applicato in azienda ai privati, iva inclusa

Lt. 0,250 € Lt. 0,500 € Lt. 0,750 € Lt. 1 €

CAMPIONE DUE

Olio Extravergine di Oliva Denominato

Olio certificato BIO Sì No

Prodotto da olive della/e varietà

Provenienti da oliveti posti in località

Nel comune di

Monocultivar Miscela di oli dello stesso produttore da olive raccolte in epoche diverse Olivaggio Taglio

Frante con tecnologia Tradizionale Continua Misto Percolamento

Denocciolato Sì No Filtrato Sì No

L'olio è stato imbottigliato presso

Confezioni e prezzo indicativo applicato in azienda ai privati, iva inclusa

Lt. 0,250 € Lt. 0,500 € Lt. 0,750 € Lt. 1 €

CAMPIONE TRE

Olio Extravergine di Oliva Denominato

Olio certificato BIO Sì No

Prodotto da olive della/e varietà

Provenienti da oliveti posti in località

Nel comune di

Monocultivar Miscela di oli dello stesso produttore da olive raccolte in epoche diverse Olivaggio Taglio

Frante con tecnologia Tradizionale Continua Misto Percolamento

Denocciolato Sì No Filtrato Sì No

L'olio è stato imbottigliato presso

Confezioni e prezzo indicativo applicato in azienda ai privati, iva inclusa

Lt. 0,250 € Lt. 0,500 € Lt. 0,750 € Lt. 1 €

Data

Firma