



Slow Food Italia

Gentile Produttore,

i dati che Le chiediamo servono per presentare al meglio la sua azienda e la campagna olearia 2021-2022. 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 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 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

Denoccolato 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

Denoccolato 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

Denoccolato 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