



"Borgo Natura" Colori Sapori e Profumi della Val d'Orcia Toscana



L'Olio Extravergine d'Oliva "dell'Oliviera" è "Biologico" e di categoria superiore. Viene prodotto solamente con olive delle colline della Val d'Orcia ed in particolare dagli uliveti di proprietà delle Az. Agrarie Riunite Simonelli Santi. Vengono raccolte solo a mano e frante fresche con sistema tradizionale di sola prima spremitura a freddo ed uso delle "Macine in Pietra Scalpellate" nell'antico frantoio di famiglia "dell'Oliviera"(XVIII sec). Gli ulivi sono principalmente di varietà Leccino, Correggiolo, Moraiolo e Frantoio.



www.borgonatura.it
e-mail: info@borgonatura.it
info-line : 0039-3343430288



Non Solo Olio



"Borgo Natura" Colori Sapori e Profumi della Val d'Orcia Toscana

UNA DATA DA RICORDARE

Come ogni anno nel periodo intorno all' 8 dicembre, a San Quirico d'Orcia in provincia di Siena , tutto il Borgo festeggia la raccolta delle olive e ogni porta si apre al visitatore mostrando i prodotti e la sua vocazione all'agricoltura ed all' ospitalità. Centro pulsante della festa è certamente l'antico frantoio "dell'Oliviera", dove poter acquistare l'olio appena prodotto e vedere dal vivo tutte le fasi della lavorazione.



OLIO AROMATICO

"LE AROMATICHE"

Olio aromatico Val d'Orcia



www.borgonatura.it
e-mail: info@borgonatura.it
info-line : 0039-3343430288



Olio Extravergine d'Oliva "dell'Oliviera"