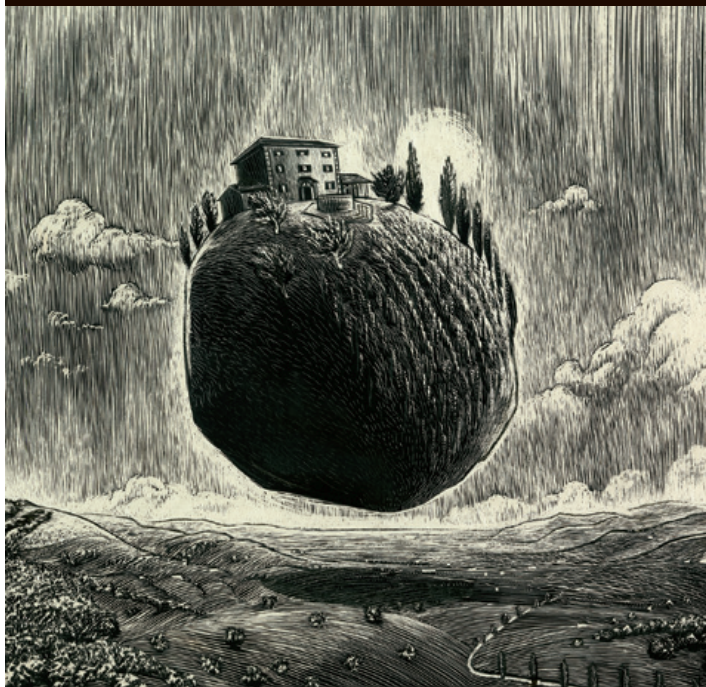




SEQUERCIANI

olio



S.S. SEQUERCIANI SOCIETÀ AGRICOLA
LOC. SEQUERCIANI - 58023 GAVORRANO (GR) - ITALY
FISCAL CODE AND VAT N° IT 01449730538
TEL +39 0566 028053 / +36 340 2637849
INFO@SEQUERCIANI.IT

WWW.SEQUERCIANI.IT



SEQUERCIANI

olio



SEQUERCIANI OLIO

*L'amore
per il sapore*



L'olio di oliva di Sequerciani

L'olio di oliva è il nostro „lubrificante storico“, è un dono degli dei, un piacere per i golosi, una scintilla di salute. L'olio ha ambienti dove si estrinseca in fragranze sempre entusiasmanti che permettono la preparazione di piatti semplici e squisiti.

L'olio di oliva contiene carotene, tocoferoli, fosfolipidi, sostanze che proteggono e aiutano l'organismo umano come acidi grassi insaturi e proteine. Oltre ad avere un'ottima digeribilità e assorbimento, aiuta anche la digestione. Le qualità di questo prodotto aiutano l'organismo degli individui di qualsiasi età.

Per apprezzare ed assimilare le sue qualità è consigliabile utilizzarlo crudo, per bruschette, minestre, legumi, insalate, condimenti etc. ma è anche ottimo cotto e il migliore per le frittute.

Le tipologie sono tante, l'olio d'oliva per eccellenza è „l'olio extra vergine di oliva di Indicazione Geografica Protetta Toscana“ certificato dal Consorzio di Tutela, ed in particolare quello proveniente dalle colline dell'entroterra.

Proprio in questo contesto naturale ideale, Sequerciani alleva, con grande cura, con passione e con esperienza i quasi 2000 olivi situati in posizione favorevole alle pendici della collina. La ricca consistenza del terreno e il clima mite garantiscono le condizioni ideali per la coltivazione delle olive e la produzione di olio vergine di oliva, biologico al 100% e di altissima qualità. Il contesto ed il terreno permettono inoltre di evitare qualsiasi trattamento pesticida e antibatterico, e di limitare la concimazione all'uso sistematico di letame di stalla.

Il nostro olio

I nostri oli sono prodotti secondo i criteri bio (certificazione Bioagricert) e biodinamici certificati da Demeter, sotto i rigidi controlli del Consorzio di tutela dell'olio dell'IGP Toscano.

Seiquerce

Questo è il nostro blend, composto da questi cultivar che vengono franti autonomamente:

Lazzero

Le olive di questa varietà crescono solo in questa parte della Maremma, intorno al borgo di Tatti. Il gusto ricorda molto la terra ed il pepe, ed è molto ricercato per la sua rarità.

Frantoiano

Il gusto dell'olio che proviene da questa varietà di olive è considerato nobile: delicato e molto elegante nel profumo, è spesso considerato come uno dei migliori oli toscani grazie alla purezza delle sue origini. E' un cultivar molto resistente a malattie e freddo.

Moraiolo

Ha una struttura delicata che richiede raccolta manuale in cassette forate. olio di ottima qualità, fruttato armonico, verde con riflessi dorati, ha un gusto delicato e dona ai cibi un aroma unico.