Nei mesi di Ottobre Novembre e Dicembre si lavora incessantemente nel nostro Frantoio per la



Le olive vengono raccolte a giusta maturazione mediante la bacchiatura manuale o con pettini d

per procede poi al travaso.. Dopo un breve periodo di riposo a secondo dell'esigenze del cliente

Frangitura

I frangitori meccanici sono costituiti da appositi contenitori, di forma cilindrica, nei quali le olive s





Gramolatura

Nella gramola si ha rottura (meccanica ed enzimatica) delle membrane cellulari con fuoriuscita d

Decantazione

Le olive, una volta frante e trasformate in pasta, arrivano al separatore centrifugo ad asse orizzo





Separazione finale

La separazione dell’olio dal mosto oleoso viene effettuata per mezzo di separatori centrifughi ad