



Life is green

ITALIANO

RACCOLTA, FRANGITURA E SPEDIZIONE DELL'OLIO

La raccolta delle olive avviene generalmente tra ottobre e dicembre.

Le olive raccolte, entro 24 ore, vengono portate in frantoio per la molitura ed estrazione a freddo (solitamente entro 22°) dell'olio.

Successivamente, l'olio estratto viene fatto decantare per 15-20 gg presso le nostre cisterne con chiusura ermetica e valvola anti-ossidazione. Di conseguenza, l'olio inizierà ad essere disponibile a partire dal mese di novembre.

Le spedizioni partiranno dal mese di novembre anno corrente e si concludono a giugno dell'anno successivo e forniranno tutte le adozioni attive o che perverranno a partire da luglio anno corrente fino a giugno dell'anno successivo.

Ultimo aggiornamento: 04/06/2024

ENGLISH

COLLECTION, PRESSING AND SHIPPING OF THE OIL

The olive harvest generally takes place between October and December.

The olives harvested within 24 hours are taken to the mill for cold milling and extraction (usually within 22°) of the oil.

Subsequently, the extracted oil is decanted for 15-20 days in our tanks with hermetic closure and anti-oxidation valve. Consequently, the oil will begin to be available starting from November.

Shipments will start from November of the current year and end in June of the following year and will provide all active adoptions or those received from July of the current year until June of the following year.

Last update: 04/06/2024