



FRANTOIO DE LAURENTIIS

Il frantoio si trova nella splendida campagna di Fauglia, a pochi chilometri da Pisa e Livorno, nel cuore delle verdi e dolci colline; qui si produce un olio extra vergine d'oliva apprezzato da sempre.

Gli olivi sono impiantati ad un'altitudine media di 17.47 100 m s.l.m., in un terreno a composizione argillosa-ghiaiosa, e s'identificano con le "cultivar" tipiche del territorio: Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino e Maurino.

La frangitura è fatta con il sistema a ciclo continuo con decantazione naturale; il frantoio è sempre aperto per la vendita diretta dell'olio extravergine d'oliva, lo potrete acquistare nelle quantità e confezioni che desiderate, inoltre chiunque può portare le proprie olive al frantoio portandosi via il proprio olio.

Via S. Regolo, 54 Loc. Luciana
Tel. tel. 349/7512871 fax 050/650732
lorenzodelau@tiscalinet.it
www.paginegialle.it/frantoiodelaurentiis

Orari:

Da ottobre a dicembre 6:00-24:00

