

Come trovarci



*la
"Spremuta"
di frantoio*



Frantoio Gaudiano
Miglionico (MT)

Oleificio Gaudiano di Gaudiano Nunzia

L.go Divisione Pinerolo, 28/29
Tel. 0835.559552 - Tel. e Fax 0835.559937
Cell. 348.0656234
75010 Miglionico (MT)

www.laspremutadifrantoio.com - pinto.fabio@libero.it

Spedizioni in tutta Italia
(isole comprese) e all'estero



100% Italiano



Siamo una piccola azienda a gestione familiare che opera a Miglionico nel settore oleario ormai da ben tre generazioni. L'olio extra vergine d'oliva rappresenta uno dei prodotti più tipici della nostra agricoltura. Qui l'olivo si coltiva senza usare trattamenti antiparassitari, ottenendo così un olio altamente genuino ed estremamente gustoso. Il nostro metodo di lavorazione da sempre è quello "tradizionale", la cosiddetta spremitura a freddo, dove una vasca con ruote e fondo in granito rosa tritura le olive senza riscaldarle, per cui l'olio non perde nessuna delle sue qualità organolettiche e conserva il suo intenso profumo ed il suo eccezionale sapore. Tutta la lavorazione avviene in un ambiente in cui l'igiene è la regola fondamentale.



Alcuni macchinari per la lavorazione delle olive;

Le stesse, incassettate e selezionate;

Il prodotto confezionato.



"L'olio amico del cuore"

Alimento essenziale
nella nostra dieta giornaliera:

combatte le malattie cardiovascolari

*previene l'arteriosclerosi
e l'insufficienza renale*

fa bene alla pelle e ai capelli

neutralizza i radicali liberi

è antiossidante

fa bene in gravidanza

*viene consigliato nelle diete
dei bambini e degli anziani*

