

produttore	<i>Nome azienda</i>	<b>Az.Agr.Antico Frantoio Petesse</b>
	<i>Indirizzo</i>	<b>V. Colle Scandolaro 29</b>
riferimenti azienda	<i>Persona di riferimento</i>	Pettesse Maria Angela
	<i>Telefono \ fax</i>	tel: +39 0742/679153 cell. 3496829423 fax: +39 0742/679188
	<i>E-mail</i>	<a href="mailto:frantoiopettesse@alice.it">frantoiopettesse@alice.it</a>
	<i>Web</i>	<a href="http://www.skype:">http://www.skype:</a>
	<i>Descrizione e breve storia azienda</i>	<p>Olivicoltori e frantoi ani da sempre, i Petesse vantano origini storiche in tale attività, fin dal 1796. Gli avi di Maria Angela Petesse, attuale conduttrice, iniziano l'attività molitoria nei primi dell'800, nel borgo di Colle Scandolaro, nel Folignate.</p> <p>Il frantoio viene trasferito nella sede attuale nel 1870 e da allora la struttura opera ininterrottamente di generazione in generazione passando dalla trazione animale alle tecnologie di ultima generazione.</p> <p>Coltiviamo circa 25 ettari di oliveti impiantati nella fascia pedemontana orientale della valle umbra che si estende da Assisi a Spoleto, su terreni soleggiati e sassosi, ad un'altitudine che va da 350 a 600 mt. sul livello del mare, condizioni che conferiscono caratteristiche organolettiche particolari all'olio prodotto.</p> <p>Gli olivi coltivati appartengono in prevalenza alla varietà "moraiolo" che caratterizza la DOP Umbria (Assisi Spoleto). L'azienda da più di dieci anni è condotta con metodi di agricoltura biologica aderisce al Piano Agroambientale Regionale dell'Umbria ed è controllata dall'AIAB (Associazione Italiana Agricoltura Biologica).</p>
	<i>Personale occupato</i>	a tempo pieno due persone, durante la raccolta circa 20 persone
	<i>Produzioni proprie</i>	Olio extra vergine di oliva biologico.
	<i>Informazioni sull'estensione degli oliveti :</i>	circa 25 ettari
	<i>Informazioni sulle cultivar delle olive usate :</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- monocoltivar (specificare il tipo)varietà moraiolo 90% frantoio e leccino 10%</li> <li>- miscela (specificare di cosa)</li> <li>- modalità di spremitura a Freddo</li> <li>- il frantoio è in azienda</li> </ul>
	<i>Informazioni sul processo di raccolta delle olive :</i>	Le olive vengono raccolte a mano e molite entro 24 Ore dalla raccolta
	<i>Livello di acidità del prodotto :</i>	da 0,12 a 0,20
	<i>Imbottigliamento in sede :</i>	Si
	<i>Prodotti rivenduti</i>	NO
	<i>Certificazioni</i>	<b>Certificazione biologica</b>
	<i>Elenco altri Gas riforniti</i>	<b>gas dei laghi, gas gasati, gas pacho, gas equazione, gas parco monza, gas la stadera</b>
	<i>Modalità di acquisto</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>In latte : si/ da 5L 3L</b></li> <li>- <b>in bottiglia : si 0,75L 1L</b></li> <li>- <b>Cartoni : da 6 bottiglie e da 12 bottiglie, latte anche sfuse</b></li> </ul>
	<i>Listino Gas con eventuali sconti e prezzario</i>	<p>Olio Biologico :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Bottiglia da 0,75 Lt. € 8,00</li> <li>-Bottiglia da 1 Lt. € 10,00</li> <li>-Lattina da 3 Lt. € 25,00</li> <li>-Lattina da 5 Lt. € 40,00</li> </ul>
<i>Minimo quantitativo per trasporto gratuito</i>	quest'anno non più possibile effettuare il trasporto gratuitamente, ma la spedizione sarà a contributo fisso di 15 € per qualsiasi quantitativo	
<i>Modalità consegna</i>	con corriere espresso	
<i>Modalità pagamento</i>	bonifico bancario o contrassegno	
valutazione	<i>Referente</i>	Sonia Minella (email: camillaminella@libero.it)
	<i>Note</i>	quest'anno la produzione sarà meno abbondante, quindi sarebbe gradito un pre-ordine per essere sicuri di accontentare tutti i clienti
	<i>Frequenza Ordini</i>	Annuale, novembre/dicembre