



Contenuti

- Home
- Enciclopedia
- Malattie e sintomi
- News di oggi
- Video
- Speciali**
- Dieta
- Bellezza
- Mamma e Bambino
- Cure naturali
- Sesso e dintorni

Servizi

- Dieta online**
- Cerca lavoro
- Esperto risponde
- Libreria
- Malasanità: che fare?
- Ricerca associazioni
- Ricerca ospedali

Strumenti

- Bioritmi
- Test e minicheck
- Oroscopo**

Svago

- Barzellette
- Lo sapevate che...

RSS info



Aderiamo ai principi HONcode. **Verifica qui.**

- Chi siamo
- Redazione
- Disclaimer
- Registrazione
- La tua pubblicità

Home



Olio extravergine d'oliva: parola ai produttori

Frantoio Bo: olivicoltori frantoiani da quattro generazioni

Presentiamo il frantoio Bo, di Sestri Levante in provincia di Genova. Da oltre un secolo produce olio extravergine attraverso la spremitura a freddo.

Sanihelp.it - L'azienda nasce nel 1867 a conduzione familiare ed è oggi rappresentata da Carlo Bo, la moglie e il figlio Marco. Quest'azienda sprema olive anche conto terzi a tutti gli olivicoltori della zona del Golfo del Tigullio. Quattro generazioni di olivicoltori da oltre un secolo producono un olio extravergine di frantoio, estratto a freddo, di eccellente qualità, riconosciuto in campo nazionale e internazionale.

CARATTERISTICHE DISTINTIVE Gli uliveti si sviluppano dalla costa sino a un'altitudine di 500-600 metri. È qui che dal 1867 opera il Frantoio Bo. La raccolta delle olive, principalmente della varietà Lavagnina e, in piccole percentuali, Razzola e Pignola, avviene a mano, nel periodo compreso tra novembre e febbraio.

Le olive vengono spremute a freddo, con impianto a ciclo continuo di proprietà dell'azienda. La decantazione avviene in modo naturale, in cisterne di acciaio inox, con ripetuti travasi.

Il prodotto finale è un extravergine di oliva che, appena prodotto risulta essere leggermente velato, con buona fluidità di colore giallo/verde per poi maturare in un giallo oro, con tenui riflessi verdi. All'olfatto ha un profumo lieve e pulito, fruttato, fine. Al gusto è armonico, dolce, si avvertono il sentore dell'oliva e della mandorla e del carciofo. La persistenza aromatica, molto piacevole, è leggermente amara e piccante, ma ben equilibrata.

PRODOTTI

Olio extravergine di oliva **Le due baie**

- Fruttato leggero
- Estratto a freddo nel frantoio di famiglia con temperature inferiori ai 27°C
- Ottenuto da olive raccolte alla pianta, mediante brucatura a mano
- Olio a bassissima acidità 0,2-0,3% all'origine
- Aroma fruttato, erbaceo con un piacevole retrogusto di mandorla
- Profumo delicatamente fragrante e caratteristico delle olive fresche appena frante

Olio extravergine di oliva **La Ginestra**

- Fruttato leggero
- Estratto a freddo nel frantoio di famiglia con temperature inferiori ai 27° C
- Ottenuto da olive raccolte su rete
- Olio con acidità 0,4% - 0,6% all'origine
- Sapore dolce, leggermente fruttato, con un piacevole retrogusto di mandorla ed una leggera e gradevole sensazione di amaro e piccante

MAGGIORI INFORMAZIONI E ACQUISTO

Potete contattare il Frantoio Bo allo 0185 481605 o via mail scrivendo a **info@frantoio-bo.it**

Se volete visitare il frantoio l'indirizzo è in Via della Chiusa 70 16039 Sestri Levante (Ge)

Attraverso il sito web www.frantoio-bo.it è possibile acquistare direttamente online gli oli e le conserve del frantoio.

di **Alessandro Andreazza**

ultima revisione: 16-05-2007

Questa settimana parliamo di



Corpo al top per l'estate



Glutei sodi con il Fattore S



Cure naturali per...



Tuo figlio è troppo vivace?



messaggio promozionale

Articoli correlati

- I Greco: la coltivazione biologica nelle vostre case

Letti per voi - I libri più venduti

- 1 IG. La dieta dell'indice glicemico. Un modo facile per guadagnare energie e perdere peso
- 2 La dieta metabolica. Perdere peso senza il calcolo delle calorie
- 3 I sette segreti per una lunga giovinezza

Ultimi messaggi nel forum

- smagliature!!!!!!!
- Ragazzi con pantalone bianco
- smagliature!!!!!!!

Cerca tra le news

Nel titolo e sommario Nel titolo e nel contenuto

Tutti i termini Almeno un termine