



TISTARELLI

FRANTOIO dal 1968
in Toscana



Olio con sapiente arte spremuto cit. G. D'Annunzio





FRANTOIO IN TOSCANA

Siamo a Sarteano, in provincia di Siena, a 573 mt s.l.m., in una delle zone in cui la produzione di **Olio Extra Vergine di Oliva** è lavoro, passione e professione.

Dal 1968 produciamo Olio Extra Vergine di Oliva esclusivamente nel nostro frantoio. Selezioniamo personalmente le migliori varietà di olive dai nostri oliveti e da quelli degli appassionati olivicoltori della nostra terra.

CHI SIAMO

Siamo una realtà artigiana che punta su esperienza, ricerca e innovazione per produrre, esclusivamente nel proprio **Frantoio**, un olio di primissima qualità.

Le nostre cultivar sono **Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino**. Il clima continentale freddo che caratterizza il nostro territorio protegge i frutti da attacchi esterni.

La composizione e la posizione dei nostri terreni ci consente di ottenere una materia prima sana e ricca con caratteristiche irripetibili in altri contesti.

La scelta di avere un frantoio continuo **Alfa Laval di ultima generazione** sintetizza la volontà di valorizzare la qualità delle nostre olive e di quelle degli olivicoltori delle nostre colline.



COME LAVORIAMO

I nostri Oli Extra Vergine provengono dalle **olive delle nostre colline** coltivate nel raggio di 30 km da Sarteano, in territori collinari ad altitudini comprese tra 350 e 650 mt s.l.m.



Aderiamo al **Disciplinare di produzione IGP dei Colli senesi** ed al **Disciplinare dell'Agricoltura Biologica** da cui una selezione dei nostri EVO.

Nel 2022 abbiamo completamente rinnovato, per la quinta volta il nostro frantoio inserendo la migliore tecnologia per l'estrazione a freddo di Olio Evo. Oggi abbiamo un frantoio Alfa Laval, 100% inox, che lavora senza ossigeno e con tecnologia 4.0

UN ANNO DI LAVORO PER IL NOSTRO EXTRA VERGINE

In ottobre e novembre la **RACCOLTA DELLE OLIVE** con il **metodo della brucatura a mano** per preservare il frutto e le sue caratteristiche. Le olive appena raccolte si portano in frantoio in cassette di plastica forate, insieme ad una parte di foglie, per favorire l'areazione e proteggerle.

La **FRANGITURA** è effettuata **entro 24 ore** dalla raccolta, da sempre lavoriamo con impianti Alfa Laval, oggi di ultimissima generazione.

L'**ESTRAZIONE A FREDDO (25°-27°)**, a ciclo continuo ed in completa assenza di ossigeno è fondamentale per garantire un EVO di eccellenza.

Lo **STOCCAGGIO** in tanks di acciaio con impianto in azoto la migliore forma di conservazione dei nostri Oli Extra Vergine.

L'**IMBOTTIGLIAMENTO** all'ordine del cliente in bottiglie di vetro con filtro protettivo la migliore soluzione per 'far vedere' il nostro olio e preservarne la qualità.





Speciale
MENZIONE

OLEIFICI

FRANTOIO TISTARELLI



EDIZIONE
2024

Domenico Ala
PRESIDENTE FOOD AWARDS



SIGNOROLIO

Ottenuto da Cultivar Frantoio, Moraiolo e Leccino

Raccolte e mano e lavorate entro 24 ore

Estratto a freddo (27°) nel nostro Frantoio Alfa Laval

Aspetto velato da leggera filtrazione a cotone

Conservato sotto azoto (N) in cisterne di acciaio INOX

Confezionato in vetro con filtro protettivo

La bassa acidità ed i pochissimi perossidi lo rendono un EVO di qualità assoluta

La delicatezza ed il sapore tradizionale lo rendono da utilizzare a crudo su ogni cibo

Signorolio è sinonimo di

EQUILIBRIO



**Formato
Format**



**Confezioni
Packaging**



Lanterna 0,75 lt
Lanterna 0,50 lt
Lanterna 0,25 lt

12 bottiglie
6 bottiglie



CINQUE MONTI

Ottenuto da Cultivar Frantoio, Moraiolo in invaiatura

Raccolte e mano e lavorate entro 24 ore

Estratto a freddo (25°) nel nostro Frantoio Alfa Laval

Aspetto limpido da filtrazione a cotone

Conservato sotto azoto (N) in cisterne di acciaio INOX

Confezionato in vetro con filtro protettivo

La bassissima acidità ed i parametri del suo certificato in etichetta testimoniano la sua eccellenza

Fresco, fragrante e di notevole struttura è adatto a pietanze dove l'EVO deve essere attore protagonista

Il CINQUE MONTI è sinonimo di

INTENSITA'



Formato
Format



Confezioni
Packaging



Lanterna 0,50 lt
Lanterna 0,25 lt

12 bottiglie
6 bottiglie

RETICCHIO

Prodotto con olive coltivate negli oliveti "Retignani e Chioccioli" in un terreno particolarmente ripido, sassoso e soleggiato

Raccolte e mano e lavorate entro 24 ore

Estratto a freddo (27°) nel nostro Frantoio Alfa Laval

Aspetto limpido da filtrazione a cotone

Conservato sotto azoto (N) in cisterne di acciaio INOX

Confezionato in vetro con filtro protettivo

I parametri organolettici lo rendono un EVO di assoluta qualità

Il sapore delicato, armonico ed equilibrato lo rende adatto a pietanze in cui l'olio deve valorizzare senza prevalere

Reticchio è sinonimo di

ARMONIA



Formato
Format



Confezioni
Packaging



Lanterna 0,75 lt
Lanterna 0,50 lt
Lanterna 0,25 lt

12 bottiglie
6 bottiglie





Formato
Format



Confezioni
Packaging



Lanterna 0,50 lt

12 bottiglie
6 bottiglie

SIGNOROLIO BIOLOGICO

Ottenuto da Cultivar Frantoio, Moraiolo e Leccino

**Prodotto da Oliveti coltivati nel rispetto del disciplinare
biologico**

Raccolte e mano e lavorate entro 24 ore

Estratto a freddo (27°) nel nostro Frantoio Alfa Laval

Aspetto velato da leggera filtrazione a cotone

Conservato sotto azoto (N) in cisterne di acciaio INOX

Confezionato in vetro con filtro protettivo e sciolato

La bassa acidità ed i pochissimi perossidi lo rendono un EVO di
qualità assoluta

Delicato per ogni pietanza dove l'olio deve accompagnare senza
prevalere

Il Signorolio Biologico è

PUREZZA



IGP TOSCANO DEI COLLI SENESI

Un omaggio alle nostre origini Etrusche

La Toscana custodisce storie antiche, tradizioni secolari e sapori autentici. Abbiamo voluto rendere omaggio a questa terra e alle sue radici etrusche con un olio che racchiude la nostra passione e il nostro legame con il territorio.

Sull'etichetta, la **Quadriga Infernalis**, un affresco unico della Tomba Etrusca di Sarteano, simbolo della potenza e del mistero della civiltà etrusca. Un'immagine evocativa che celebra la forza e la profondità di un popolo che ha reso la Toscana una terra di eccellenza.

Il nostro Olio Extra Vergine di Oliva IGP Toscano nasce dalla selezione delle migliori olive, coltivate e frante con la cura e la dedizione che solo la tradizione può garantire.

Un gusto intenso e armonico, che racconta la nostra storia, perfetto per esaltare ogni piatto con autenticità.

L'INTENSITA' E ARMONIA DELLE COLLINE TOSCANE



Formato
Format



Confezioni
Packaging



Lanterna 0,50 lt

12 bottiglie
6 bottiglie



Le piccole Lanterne in versione Sleeve



disponibile nel formato 0,250 lt anche con tappo antirabbocco

Box degustazione

Scatola in cartone chiudibile



Chiuso



Aperto



Versione da 3*100ml in vetro verde scuro con etichetta fasciante



Versione da 3*250 ml sleeve o vetro verde scuro





FRANTOIO TISTARELLI SAS

di Tistarelli Fausta & C.

Viale Europa 106 - 53047 Sarteano (SI)

commerciale@tistarelli.it

www.frantoiotistarelli.it

