CHI SIAMO

Il frantoio Granchelli a conduzione familiare nasce in zona pedemontana vestina a circa 500 metri sul livello del mare. L'azienda è dedita alla produzione di olio extravergine di qualità. Attraverso l'impianto continuo le olive locali di più varietà vengono lavorate a freddo entro le successive 24-48 ore dalla raccolta, garantendo un olio fresco, fragrante e profumato.

CONTATTI

Frantoio Granchelli Rina
Via Guglielmo Marconi, 58/60
65010 Civitella Casanova (PE)
Italy
info@frantoiogranchelli.it

https://www.frantoiogranchelli.it/

INSTAGRAM: @FRANTOIO_GRANCHELLI

Tel: +39 085 845141
Fax: +39 085 845141

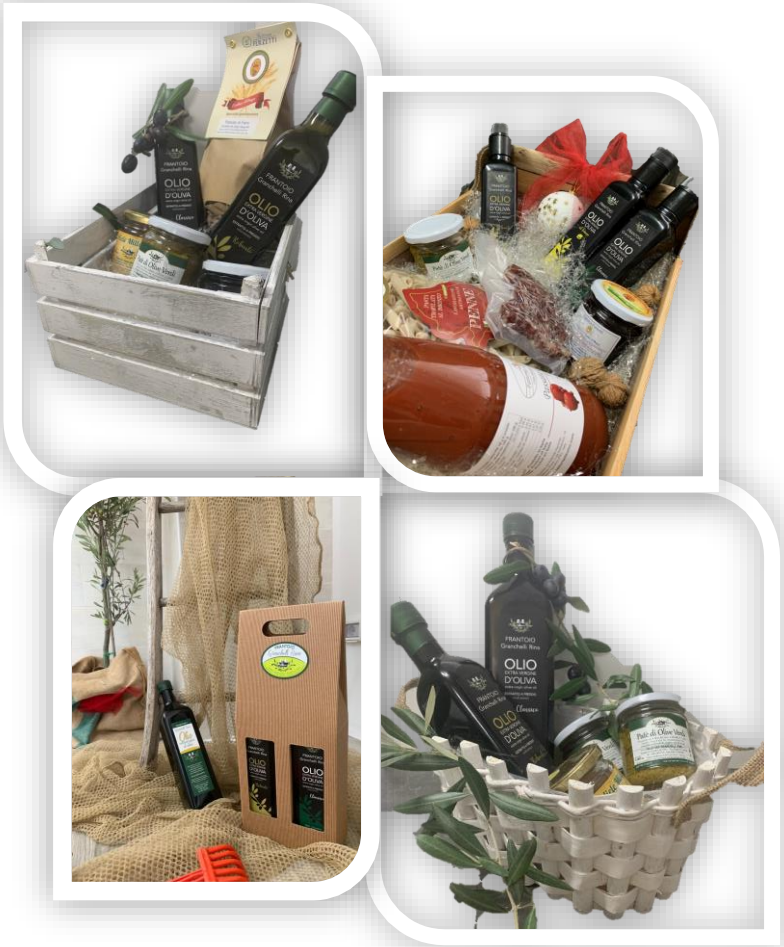
Desing: campanaro_vania@hotmail.com

FRANTOIO Granchelli Rina
Civitella Casanova (Pe) - Via Marconi, 58/60
Tel. 085.845141 - Fax 085.7992726 - info@frantoiogranchelli.it

MADE IN ITALY

CONFEZIONI REGALO

Noi del Frantoio proponiamo diverse idee regalo per ogni occasione speciale. Siamo aperti a valutare tutti i suggerimenti a seconda delle vostre esigenze.



LA STORIA

Nel 1958 Mastronicola realizzò per conto del Sig. Luigi Rossi (soprannominato Pappalone) la struttura in muratura ad un solo piano.

Nello stesso anno e nella stessa struttura Pappalone avviò l'attività di frantoio a ciclo discontinuo o tradizionale, composto da una macina a due ruote e da due presse Camplone a pistone corto. L'attività sempre in crescendo, a causa delle precarie condizioni di salute del Sig. Luigi, nel 1968 venne ceduta ai fratelli Granchelli, per poi essere gestita da un unico fratello: il Sig. Granchelli Francesco.

Purtroppo anche Francesco in seguito ad un declino produttivo dovuto alla sua malattia, nel 2004 decise di cedere tutta l'azienda a Rina, sua nipote. La nuova proprietaria, spinta dalla voglia di riportare il frantoio alla piena produttività, nel 2008 apportava le prime migliorie.

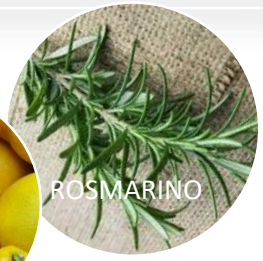
Nel 2017 Rina insieme a suo marito Nicolino cominciò a realizzare il nuovo progetto aziendale, affiancando al frantoio tradizionale quello continuo Alfa-Laval, lavorando per due anni con entrambi gli impianti, gestiti secondo le richieste della clientela.

Nella primavera del 2019, dopo aver acquisito la massima fiducia, anche dei clienti più legati alle presse, i coniugi decisero di togliere l'impianto tradizionale ed ampliare quello continuo, migliorandolo, al fine di ottenere un olio extra vergine di oliva di alta qualità

GLI AROMATIZZATI

Oli da Condimento

Olio aromatizzato in cinque diversi gusti per esaltare e arricchire il sapore di ogni pietanza.



Confezione: Bottiglia 250 ml.

FRANTOIO GRANCHELLI RINA

Ieri

Oggi

I NOSTRI PRODOTTI

Olio extravergine di oliva monovarietale Dritta

Robusto

L'Olio extravergine di oliva Robusto è di color verde con riflessi giallo, dal sapore fruttato, intenso, giustamente piccante ed amaro.

Confezione: Bottiglia 250 ml, 500 ml e1L, lattina 1L e 5L

Olio extravergine di oliva monovarietale

Cucco

L'Olio extravergine di oliva varietà Cucco è un pregiato olio dal sapore fruttato e intenso. Mela verde e mandorla fresca si fondono a piccanti, decise e lievi note amarognole. Strepitoso il sentore di "pomodoro" sul finale.

Confezione: Bottiglia da 500 mll.

I NOSTRI PRODOTTI

Olio extravergine di oliva monovarietale Intosso

L'Olio extravergine di oliva varietà Intosso è uno straordinario olio extravergine monovarietale. L' olio è intenso, persistente con chiari sentori di foglia di pomodoro, carciofo, erba appena falciate. L'amaro e il piccante si fondono in un armonico equilibrio. Un olio da scoprire.

Confezione: Bottiglia da 500 ml.

Olio extravergine di oliva Classico

L'Olio extravergine di oliva classico è un misto di olive locali (leccino, posola e carpinetana). Fresco, delicato ed equilibrato.

Confezione: Bottiglia 250 ml, 500 ml e 1L, lattina 1L e 5L