

Il perfetto connubio tra tradizione ed innovazione da vita al nuovo frantoio oleario che verrà inaugurato Domenica 15 Ottobre 2023 dalle ore 16:00 nella frazione Fontanelle del comune di Teano (CE).

L'azienda Le Tre Macine ha scelto di investire nel territorio del comune di Teano dove è radicata ma con uno sguardo al futuro, infatti, l'impianto, rappresenta un gioiello tecnologico nel quale la tradizione si sposa con l'innovativa tecnologia dell'azienda Peralisi con sede a Jesi (AN) non dimenticando un'attenzione particolare al rispetto dell'ambiente.

Per questo nuovo processo produttivo, il frantoio ha scelto di dotarsi di una nuovissima macchina defogliatrice in grado di pulire totalmente le olive durante la fase di lavaggio.

Successivamente verranno molite attraverso un frangitore di ultima serie. Il processo di coalescenza delle particelle olearie sarà ottenuto attraverso l'impianto continuo Molinova Serie Oro, che rappresenta il top della gamma Peralisi, concepito per la lavorazione partitaria, è completamente automatizzato anche per operare in continuo.



Attraverso i nuovi estrattori centrifughi della serie SCORPION, che rappresentano l'ultimo step evolutivo della gamma decanter Peralisi, con la loro tecnologia d'avanguardia nella lavorazione a due e tre fasi, offrono elevatissima capacità e rese eccellenti, inoltre, gli estrattori centrifughi della serie SCORPION, a parità di portata, riducono sensibilmente il consumo di acqua rispetto agli altri estrattori permettendo ai polifenoli, che sono le molecole con proprietà antiossidanti che conferiscono all'olio extravergine di oliva la sua personale struttura organolettica, di essere trattenuti e quindi aumentare la qualità del prodotto finale.

Il ciclo produttivo si conclude, in questo nuovo impianto, con una macchina riempitrice in grado di coprire diversi formati a seconda dell'esigenza del cliente.