

CHRYSOS®



CHRYSOS®

Il nome Chrysos deriva dal greco, che tradotto in italiano significa ORO, prezioso come l'olio extravergine prodotto da Angelo Mocci. Dopo il diploma di perito agrario, nel 2017 decide di intraprendere l'attività di imprenditore agricolo. Prendendo in mano alcuni terreni già in possesso del padre e coltivando la passione per il mondo dell'olio, si passò da 3 ha di agrumeto e 2 ha di oliveto, a quasi 10 ha di oliveto nel 2019. Nel 2020 nasce l'olio Chrysos, frutto di passione e amore per la propria terra, seguendo tradizione e innovazione. Tutti i processi di produzione sono seguiti dall'azienda, dalla coltivazione fino all'imbottigliamento, dotandosi fin da subito di un laboratorio per lo stoccaggio e confezionamento dell'oro verde.

Per la produzione dell'olio vengono utilizzate solo cultivar sarde, bosana e nera di Villacidro tipiche del nostro territorio e esclusivamente provenienti da oliveti aziendali, situati a Villacidro ai piedi del monte Linas; dove grazie alla posizione privilegiata e l'attenzione nella coltivazione, le olive danno vita ad un olio unico, intenso, ricco di sentori, regalando vere emozioni gustative.

La raccolta avviene con teli avvolgitori è abbacchiatori di ultima generazione, dotati di batterie al litio, permettendo il rispetto dell'ambiente e l'integrità delle olive, il periodo va da inizio invaiatura a fine novembre. La frangitura delle olive avviene a freddo è sempre entro le 24 ore dalla raccolta, avvalendosi di un frantoio oleario di terzi; selezionato appositamente per la qualità e tecnologia della lavorazione.

Ora l'olio viene trasferito nel laboratorio aziendale in silos di acciaio inox, completamente sigillato ad una temperatura costante, in attesa del confezionamento.

L'olio non viene filtrato per non perdere molte peculiarità che lo rendono unico, viene eseguito un travaso iniziale per eliminare le impurità grossolane. Da qui nasce Chrysos, l'oro verde, da una giovane azienda, dall'amore per la terra e il proprio territorio con la voglia di creare qualcosa di unico e speciale, innovandosi di giorno in giorno per un prodotto vero, sano e genuino.

Info e prenotazioni 346 7272098 - E.mail oliochrysos@gmail.com

CHRYSOS®



Contenitore N.1

Capacità kg. 1550

collo alto sempre in ottone
in acciaio
collo d'attacco di consegna
in ottone
interruttore di temperatura
nella vite in
acciaio inossidabile
permette il controllo
della temperatura

Compagnia di società
2010/2011

ALTRA INFO





Tanica Pet da lt 5



Lattina in acciaio da lt 5



Bag in box con rubinetto da lt 5



Lattina in acciaio da lt 1



Bottiglie da 500 e 250 ml

  oliochrysos

Info e prenotazioni 346 7272098 - E.mail oliochrysos@gmail.com

Punto vendita su prenotazione:
Via Giuseppe Todde, 17 - VILLACIDRO(SU)

Le foto sono scattate nel territorio villacidrese