



Fontanara

Company profile - aprile 2022





Fontanara

La nostra idea di qualità ci ha portato a costruire un marchio che volesse rappresentare, nel settore alimentare e nello stile di vita, l'eccellenza e la serietà che da sempre sono le basi del nostro lavoro e della nostra esperienza.

La gamma di prodotti Fontanara è il risultato di molti anni di ricerca, passione, dedizione, ed oggi siamo orgogliosi di poterla proporre ad una clientela sempre più attenta ai dettagli.

www.fontanara.it



LA TENUTA

Nel verde scrigno di boschi secolari, ricco di corsi d'acqua, protetto a nord dalle colline che degradano dolcemente verso la pianura veronese, in un suggestivo anfiteatro naturale, è situato il parco della Musella a San Martino Buon Albergo. Nella cornice di quest'oasi naturalistica nasce Fontanara: un uliveto di più di 3346 piante di vecchia e nuova generazione.

L'eccezionale microclima, la considerevole qualità dei terreni, un modernissimo impianto di irrigazione garantiscono l'alta qualità della produzione, rispettando la coltivazione tradizionale, che si sublima nella raccolta manuale e nella frangitura in giornata. L'acquisizione di 30 ettari, di cui ampia porzione ad uliveto, ha portato la società ad investire, nel 2010, per la costruzione di un frantoio dotato di area vendita e logistica, imbottigliamento e stoccaggio interno, con lo scopo di valorizzare il prodotto olio extravergine di oliva.

www.fontanara.it



Le varietà lavorate

Grignano
Favaro
Leccio
Leccio dal Corno
Moraiolo
Pendolino
Frantoio



3346 ulivi a 300 metri s.l.m

IL FRANTOIO

Nel nostro frantoio si frangono giornalmente le nostre olive e quelle dei migliori olivicoltori della nostra zona e di altre zone di eccellenza italiana, in un circuito di estrazione a freddo che non permette il contatto con l'ossigeno, dalla frangitura allo stoccaggio che, grazie all'uso dell'azoto, mantiene integro e sano il nostro olio extra vergine di oliva.

Le lavorazioni sono il frutto di anni di ricerca applicata, grazie ad affinamenti continui con il solo scopo di tutelare uno degli alimenti più nobili e ricchi della gastronomia nazionale.

Capacità produttiva: **2000** Bottiglie / ora

Capacità di stoccaggio: **200.000** Lit.


Fontanara



LE NOSTRE CERTIFICAZIONI



Lo Standard IFS (International Food Standard) ha lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori food sulla base della loro **capacità di fornire prodotti sicuri**, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge. Costituisce un modello riconosciuto sia in Europa che nel resto del Mondo. È uno degli standard relativi alla **sicurezza alimentare** riconosciuto dal Global Food Safety Initiative (GFSI), un'iniziativa internazionale, il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.



La Food and Drug Administration è l'**ente governativo statunitense** che si occupa della **regolamentazione** di prodotti farmaceutici, cosmetici ed **alimentari**.

Ha come scopo la protezione della salute dei cittadini attraverso regolamenti che controllino la **messa sul mercato** dei prodotti che sono sotto la sua giurisdizione.

La registrazione presso questo ente è una prerogativa delle aziende che intendono esportare i loro prodotti negli **Stati Uniti**.



La società SIDEL S.p.A.

L'agricoltura biologica promuove l'interazione tra le **migliori pratiche ambientali**, la difesa della **biodiversità** e delle risorse naturali.

SIDEL offre la possibilità ad aziende italiane di poter vendere i propri prodotti biologici in **Svizzera**, in quanto è un Organismo di Controllo riconosciuto e **autorizzato** al controllo e alla certificazione secondo le **direttive Bio Suisse**.



Olio Extra Vergine di Oliva DOP Veneto Valpolicella è ottenuto dai cultivar di olivo Grignano e Favarol per almeno il 50%. Caratteristica principale del prodotto tutelato dal consorzio è la tradizionale spremitura di frutti sani **raccolti a mano** direttamente dalla pianta, esclusivamente nell'area indicata dal disciplinare di produzione. Le **alte qualità organolettiche** del prodotto derivano dal particolare clima e dalla composizione del terreno, che consentono di **limitare** al minimo l'**uso di antiparassitari**, e conferiscono al prodotto spiccate caratteristiche organolettiche, che si apprezzano appieno nel consumo da crudo e di elevata resistenza alle alte temperature, qualità che consente una migliore digeribilità in tutte le forme di cottura.



Fontanara



Fontanara

Fontanara Srl

(Società con socio unico)

37036 San Martino Buon Albergo (VR)
Via A. Fleming, 10/12

Tel. +39 045 8394600
Fax +39 045 8394605

www.fontanara.it