



THANIT

AZIENDA AGRICOLA



L'AZIENDA

Azienda Agricola Thanit è una piccola realtà Sarda, del Medio Campidano, nata nel 2015 e che da una passione per i prodotti genuini e la natura ha creato un lavoro. Crediamo molto nella biodiversità, nel rispetto delle tradizioni come i nostri nonni ci hanno insegnato, evitando lo sfruttamento del suolo e delle acque, favorendo invece un'agricoltura sostenibile.

Il territorio dove produciamo il nostro olio è da sempre vocato all'olivicoltura, i nostri oliveti che si trovano in collina e sono formati da piante secolari, piante che parlano di storie antiche, immerse nel silenzio e nella solitudine.

Al nostro olio abbiamo deciso nel 2012 di affiancare lo Zafferano e impiantare i primi bulbi, subito incoraggiati dall'ottimo raccolto e dalle analisi effettuate nel laboratorio merceologico di Cagliari, che attestavano il nostro zafferano conforme alla 1[^] categoria secondo la norma ISO/TS 3632-1 2011



L'OLIO

L'olio extravergine, commercializzato in tutto il mondo, oggi è però oggetto di numerose contraffazioni ed il consumatore trova difficoltà oggettive nell'approcciarsi e nel discernere la qualità oltre che a valutare il rapporto qualità/prezzo.

Occorre far apprezzare un prodotto di qualità elevata distinguendolo da quelli commerciali che da sempre la grande industria propone per standardizzare il gusto del consumatore verso miscele di basso profilo qualitativo, l'alta cucina e la ristorazione colta potrebbero essere i più validi alleati in questo percorso di riscoperta dell'olio.

Il nostro Olio è ottenuto dalla varietà (Nera di Gonnos) che è diffusa nel comprensorio del monte Linas, nel Medio Campidano in Sardegna.

Gli oli derivati hanno un basso contenuto in polifenoli tale da renderli abbastanza "dolci" e quindi poco amari e piccanti, appartengono alla categoria del fruttato medio-leggero con odori di "frutta matura", mela, frutti di bosco, al gusto sono poco amari e con una elevata dolcezza.



LO ZAFFERANO

Lo zafferano è tra le colture di Sardegna più originali e antiche. in concreto questa spezia entra a pieno titolo nella cultura e nelle tradizioni del popolo sardo. Le nostre produzioni si presentano ad un consumatore attento e ad una ristorazione di qualità con la sicurezza di proporre un prodotto di pregio e tra i più caratteristici della tipica produzione mediterranea.

La raccolta avviene nelle prime ore del mattino, prima che i fiori si aprano, per mantenere invariate tutte le loro proprietà, infatti, gli stimmi non devono essere esposti ai raggi del sole.

Una volta raccolti i fiori, gli stimmi dello zafferano vengono prima rimossi manualmente dal fiore e poi messi ad essiccare ad una temperatura di 45 gradi nello stesso giorno in cui viene raccolto e tolto dal fiore. Per conservare la loro purezza, gli stimmi vengono confezionati in vasetti di vetro sigillato.

Lo Zafferano in fili preserva meglio le sue qualità, ma per l'utilizzo si consiglia di polverizzarlo e metterlo in infusione in acqua tiepida. utilizzarlo a fine cottura.



I PRODOTTI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- 250ml

- 500ml

- latta

ZAFFERANO PURO IN FILI

- 1g

- 2g

- 5g

- 10g



Per maggiori quantità contattateci per preventivi personalizzati inoltre offriamo diverse confezioni per le vostre occasioni speciali.

AZIENDA AGRICOLA THANIT
di Gianni Sibiriù
Via Grazia Deledda, 40 - 09035 Gonnosfanadiga (VS)
P.I. 03630390924
Mobile: +39 380-7519372 - Ufficio Commerciale Milano: +39 333-3481862
www.prodottiithanit.com - info@prodottiithanit.com