COMUNITA' DEI CISTERCENSI RIFORMATI
TRAPPISTI DELLE TRE FONTANE

Via ACQUE SALVIE n° 1 – 00142 – ROMA

Telefono 06/5401655
amministrazione@abbaziatrefontane.it

Molitura per Terzi Anno 2026

ATTENZIONE

Il nuovo numero UNICO per le PRENOTAZIONI è il seguente:

3403989369

N.B. il servizio prenotazioni è attivo solamente dal **Lunedì** al **Venerdì** nei seguenti orari:

08:00 – 12:30

14:30 – 18:00

sms e messaggi whatsapp o mail non sono validi ai fini della prenotazione

Inizio molitura: 10/10/2026 **Appuntamenti dal: 01/10/2026**

Regolamento

1) Per molire le olive in quantità maggiore ai 150kg occorre fissare un appuntamento; la molitura delle olive avverrà dal 10/10/2026 al 18/10/2026 tutti i giorni, in seguito solo ogni **Sabato e/o Domenica** dalle ore **8:00** alle ore **18:00**; chi si presenta al frantoio senza appuntamento potrà lasciare le proprie olive al **MISTO** dal **Lunedì** alla **Domenica** dalle **8:30** alle **12:30** e dalle **14:30** alle **18:00**, anche in quantità superiori ai 150kg, ritirando immediatamente l'olio extra vergine di oliva (non il proprio olio)

2) Le olive consegnate al frantoio per la molitura devono essere perfettamente pulite da: terra, rami, foglie, aghi di pino ecc. *Per le olive non pulite il frantoio provvederà alla pulizia delle stesse applicando un costo aggiuntivo di Euro 3 al quintale. Diversamente non sarà possibile effettuare la molitura*.

COMUNITA' DEI CISTERCENSI RIFORMATI
TRAPPISTI DELLE TRE FONTANE

Via ACQUE SALVIE n° 1 – 00142 – ROMA

Telefono 06/5401655
amministrazione@abbaziatrefontane.it

3) Per le olive lasciate al **MISTO** ed idonee alla molitura verrà corrisposto l'olio extra vergine di oliva della ***campagna olearia 2026*** di nostra produzione in base alla resa media giornaliera stabilita dal frantoio in base ai dati di produzione registrati, dopo avvenuto pagamento della molenda.

4) Si raccomanda massima puntualità per non rischiare di perdere il turno di molitura e attenersi ai quintali comunicati al momento dell'appuntamento.

5) Il cliente che lascia le olive al misto, ha l'obbligo una volta arrivato al frantoio di pesarle sotto la supervisione di un operatore aziendale.

6) Il cliente con appuntamento all'arrivo in frantoio svuoterà le olive nei bins che verranno nominati e poi pesati al momento della molitura.

7) Il frantoio non riceve tassativamente olive fermentate quindi raccolte prima delle 48 ore dell'arrivo al frantoio. Molire olive fermentate significa ottenere un olio non extra vergine, di scarsa.

8) Le olive si ricevono esclusivamente in contenitori idonei per il trasporto; non si ricevono olive in sacchi o contenitori chiusi, questi ultimi accelerano il processo di fermentazione e si incorre a sanzioni da parte dell'ASL.

9) Ogni cliente al momento della molitura dovrà essere munito di contenitori in acciaio o vetro per il trasporto del proprio olio.

10) E' severamente vietato toccare ed avvicinarsi ad ogni tipo di macchinario dell'impianto di trasformazione.

11) E' severamente vietato l'accesso ai ragazzi sotto i 14 anni se non accompagnati da un adulto e sempre nei limiti confinati con le catenelle di sicurezza.

12) L' accesso alla sala macchine fino alle catenelle di sicurezza è consentito solo ed esclusivamente al produttore dal momento di inizio dell'estrazione del proprio olio.

13) Si raccomanda di non sostare negli spazi di azione delle macchine operatrici (muletti o altri mezzi) per lo spostamento delle olive.

12) Il costo della molenda è di **0,20 € al kg**.



COMUNITA' DEI CISTERCENSI RIFORMATI TRAPPISTI DELLE TRE FONTANE

Via ACQUE SALVIE n° 1 – 00142 – ROMA

Telefono 06/5401655
amministrazione@abbaziatrefontane.it

CALENDARIO FRANTOIO 2026

DATA	MISTO	APPUNTAMENTI	ORARIO
10/10/2026	SI	SI	08:00-18:00
11/10/2026	SI	SI	08:00-18:00
12/10/2026	SI	SI	08:00-18:00
13/10/2026	SI	SI	08:00-18:00
14/10/2026	SI	SI	08:00-18:00
15/10/2026	SI	SI	08:00-18:00
16/10/2026	SI	SI	08:00-18:00
17/10/2026	SI	SI	08:00-18:00
18/10/2026	SI	SI	08:00-18:00
19/10/2026	SI	NO	08:30-12:30/14:30-18:00
20/10/2026	SI	NO	08:30-12:30/14:30-18:00
21/10/2026	SI	NO	08:30-12:30/14:30-18:00
22/10/2026	SI	NO	08:30-12:30/14:30-18:00
23/10/2026	SI	NO	08:30-12:30/14:30-18:00
24/10/2026	SI	SI	08:00-18:00
25/10/2026	SI	SI	08:00-18:00
26/10/2026	SI	NO	08:30-12:30/14:30-18:00
27/10/2026	SI	NO	08:30-12:30/14:30-18:00
28/10/2026	SI	NO	08:30-12:30/14:30-18:00
29/10/2026	SI	NO	08:30-12:30/14:30-18:00
30/10/2026	SI	NO	08:30-12:30/14:30-18:01
31/10/2026	SI	SI	08:00-18:00
01/11/2026	SI	SI	08:00-18:00
02/11/2026	SI	NO	08:30-12:30/14:30-18:00
03/11/2026	SI	NO	08:30-12:30/14:30-18:00
04/11/2026	SI	NO	08:30-12:30/14:30-18:00
05/11/2026	SI	NO	08:30-12:30/14:30-18:00
06/11/2026	SI	NO	08:30-12:30/14:30-18:00
07/11/2026	SI	SI	08:00-18:00
08/11/2026	SI	SI	08:00-18:00
09/11/2026	SI	NO	08:30-12:30/14:30-18:00
10/11/2026	SI	NO	08:30-12:30/14:30-18:00
11/11/2026	SI	NO	08:30-12:30/14:30-18:00
12/11/2026	SI	NO	08:30-12:30/14:30-18:00
13/11/2026	SI	NO	08:30-12:30/14:30-18:00
14/11/2026	SI	SI	08:00-18:00
15/11/2026	SI	SI	08:00-18:00