



Promozione produzione olio extravergine italiano - Offerta Olio di oliva spremuto a freddo

📍 Mappa

□



Da tre generazioni l'oleificio D' Ovidio, ha come obiettivo produrre un ol

io extra vergine di oliva di qualità e di valorizzare il suo prodotto attraverso una produttività entrata nei minimi particolari. Tutto ciò richiede molto tempo ma soprattutto molta passione per fare un olio ancora artigianale. La serietà e l'amore con cui trattiamo il nostro olio ci ha sempre permesso di ottenere un prodotto di qualità, che ci ha regalato molte soddisfazioni e riconoscimenti dai nostri clienti. L'attività si basa su principi generali di buona gestione aziendale quali: - un' attenta selezione delle olive - una rete integrata di controlli in tutto il processo produttivo - un sistema di codici interni per assicurare la rintracciabilità del prodotto finito OLEIFICIO D'OVIDIO DI CARMELA CICCOCIOPPO V. Torre Sansone 112 LANCIANO (CH) 66034 info@oleificiodovidio.it 0872 54167

✓ Descrizione

Ecco un'idea per una cena sana e veloce : filetto di manzo, poche verdure di stagione come i funghi champignon, la cicoria e le carote, il tutto insaporito da un ottimo Olio Extravergine 100% italiano, prodotto e imbottigliato dall'Oleificio D'Ovidio, direttamente nella terra d'abruzzo. L'Olio extravergine D'Ovidio è ideale per condire pietanze di carne , pesce e croccanti insalate. Visita il nostro sito e scopri tutti i formati e le confezioni disponibili! ..

☎ Contatti

Oleificio D'Ovidio

Tel. +39 087254167

<http://www.oleificiodovidio.it/>

Via Torre Sansone 112, Chieti, 66034

OLEIFICIO D'OVIDIO DI CARMELA CICCOCIOPPO - V. Torre Sansone 112 -LANCIANO (CH) 66034 - MAIL info@oleificiodovidio.it - Tel. +39 0872 54167