

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

Mappa

Da tre generazioni l'oleificio D' Ovidio, ha come obbiettivo produrre un olio 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 sopratutto 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

Powered by **SiHappy.it** © 2024