



Oleificio D'Ovidio Offerta produzione e vendita online olio extravergine made Italy Abruzzo

€ 6.4

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

Oleificio D'Ovidio : Olio EXTRA VERGINE D'OLIVA 500ml 100% ITALIANO di alta qualità. Prodotto da olive Leccino e Gentile di Chieti, raccolte nel periodo Ottobre e Novembre 2017. Le nostre olive vengono raccolte in anticipo di maturazione e lavoriamo a poche ore dalla raccolta con estrazione a freddo. Questo produce un olio con bassa acidità, dal colore giallo intenso con riflessi verdi. Il gusto è lievemente fruttato valorizzato nel finale da un retrogusto di mandorla. Produciamo il nostro olio con gramole all'avanguardia garantendo genuinità e prelibatezza del nostro prodotto 100% italiano. Ottimo per la preparazione di sughi e minestre, si esalta nei condimenti a crudo su carne, pesce e verdura. SKU 500 ml Euro 6,40 Acquista comodamente online

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