



## Oleificio D'Ovidio Promozione produzione artigianale olio extravergine made Italy Abruzzo

### 📍 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'OVIO DI CARMELA CICCOCIOPPO V. Torre Sansone 112 LANCIANO (CH) 66034 info@oleificiodovidio.it 0872 54167

### 📄 Descrizione

Oleificio D'Ovidio : Dalla pianta... all'olio! Dalla raccolta manuale dell'oliva sino all'estrazione a freddo, sono numerosi i passaggi necessari per arrivare alla produzione di un olio extravergine d'oliva di alta qualità, l'Indiscusso o protagonista della dieta mediterranea. Scopri come nasce l'olio extravergine di oliva artigianale prodotto dall'Oleificio D'Ovidio nel suo frantoio di Lanciano, in provincia di Chieti : dalla raccolta, alla pulitura fino alla frangitura ed estrazione a freddo delle olive, il nostro processo produttivo si basa su un metodo tradizionale che garantisce un prodotto finale d'eccellenza, assolutamente sano e genuino. OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ARTIGIANALE L'olio extravergine d'oliva è un alimento fondamentale nella dieta mediterranea, un condimento ideale per chi vuole salvaguardare la propria salute senza però rinunciare al gusto e al sapore. Tuttavia gli oli d'oliva non sono tutti uguali e, soprattutto, non tutti hanno la stessa qualità. Produrre un olio extravergine di oliva di qualità superiore richiede molto tempo, ma soprattutto passione, serietà ed amore: le stesse qualità con cui l'Oleificio D'Ovidio di Lanciano, in provincia di Chieti, tratta il suo olio, permettendo all'azienda di ottenere un prodotto artigianale d'eccellenza che ha regalato molte soddisfazioni e che ha ricevuto numerosi riconoscimenti da parte dei clienti. Potrai acquistare i nostri prodotti dal nostro sito senza spese di spedizione.

### ☎️ Contatti

**Oleificio D'Ovidio**

Tel. +39 087254167

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

Via Torre Sansone 112, Chieti, 66034

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

[www.sihappy.it](http://www.sihappy.it)

