



Oleificio D'Ovidio Occasione vendita oli o extravergine estratto a freddo produzione Italiana

📍 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 : Produrre un olio extra vergine di oliva di qualità superiore richiede molto tempo, ma soprattutto passione, serietà e 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. Dal nostro sito potrai acquistare i nostri prodotti senza spese di spedizioni.

☎️ 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