



Oleificio D'Ovidio Verkauf von extra nativem Olivenöl aus italienischer Kaltproduktion

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: Extra natives Olivenöl von höchster Qualität zu produzieren, dauert eine lange Zeit, erfordert aber vor allem Leidenschaft, Engagement und Liebe: die gleichen Qualitäten, mit denen die Ölmühle Oleificio D'Ovidio von Lanciano in der Provinz Chieti ihr Öl behandelt. Dadurch kann das Unternehmen ein ausgezeichnetes Handwerksprodukt herstellen, das uns viel Befriedigung verschafft und hohes Lob von Kunden erhält. Auf unserer Website können Sie unsere Produkte ohne Versandkosten kaufen.

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