



Verkaufsangebot extra natives Olivenöl in der Glasflasche oder im Blechkaniste r Made in Italy

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

✓ Descrizione

Oleificio D'Ovidio: Unser extra natives Olivenöl wird in einer einzigen Pressung gewonnen, die etwa eine halbe Stunde dauert. Der Rückstand, die sogenannte sansa, wird entsorgt und einer anderen Raffination zugeführt. Durch diese wird ein Öl gewonnen, das unser Unternehmen aufgrund seiner niedrigen Qualität nicht produzieren möchte. Das beste extra native Öl ist tatsächlich dasjenige, das aus einer einzigen Extraktion gewonnen wird. Deshalb können wir wirklich sagen, dass das extra native Olivenöl D'Ovidio ein echtes Exzellenzprodukt mit einer Qualität ohne Kompromisse ist: Auch wenn es durch eine Methode gewonnen wird, die kostspielig ist, garantiert diese absolute Ursprünglichkeit und einzigartige Eigenschaften. Sie können unsere Produkte direkt auf der Website ohne Versandkosten kaufen.

📞 Contatti

Oleificio D'Ovidio

Tel. +39 087254167

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

Via Torre Sansone 112, Chieti, 66034

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