



Oleificio D'Ovidio Promotion Herstellung von extra nativem Olivenöl Made in Italy Abruzen

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 CICCOCIO PPO V. Torre Sansone 112 LANCIANO (CH) 66034 info@oleificiodovidio.it 0872 54167

Descrizione

Oleificio D'Ovidio: Von der Pflanze ... zum Öl! Von der manuellen Olivenernte bis zur kalten Extraktion sind zahlreiche Schritte erforderlich, um ein hochwertiges extra natives Olivenöl zu den unbestrittenen Protagonisten der mediterranen Küche zu herzustellen. Entdecken Sie, wie das traditionelle native Olivenöl extra von Oleificio D'Ovidio in seiner Mühle in Lanciano in der Provinz Chieti entsteht: Von der Ernte über die Reinigung bis hin zum Pressen und der Kaltextraktion der Oliven basiert unser Herstellungsprozess auf einer handwerklichen Methode, die ein exzellentes Endprodukt garantiert, absolut gesund und authentisch. EXTRA NATIVES OLIVENÖL KALTGEPRESST Extra natives Olivenöl ist ein Grundnahrungsmittel der mediterranen Küche, ein ideales Gewürz für diejenigen, die ihre Gesundheit bewahren wollen, ohne an Genuss und Geschmack einzubüßen. Doch Olivenöle sind nicht alle gleich und vor allem haben nicht alle die gleiche Qualität. Die Herstellung eines extra nativen Olivenöls von höchster Qualität erfordert viel Zeit, aber vor allem Leidenschaft, Seriosität und Liebe: die gleichen Eigenschaften, mit denen das Oleificio D'Ovidio aus Lanciano in der Provinz Chieti sein Öl verarbeitet, und es dem Unternehmen so ermöglicht, ein handwerkliches Spitzenprodukt zu erhalten, das viel Freude bereitet und zahlreiche Auszeichnungen von Kunden erhalten hat. Sie können unsere Produkte auf unserer Website 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 CICCOCIO PPO - V. Torre Sansone 112 - LANCIANO (CH) 66034 - MAIL info@oleificiodovidio.it - Tel. +39 0872 54167

www.sihappy.it

