

Oleificio D'Ovidio Angebot Produktion v on hochwertigem Olivenöl extra vergin e Made in Italy

€ 10.6

Mappa

Da tre generazioni l'oleificio D' Ovidio, ha come obbiettivo produrre un ol io extra vergine di oliva di qualità e di valorizzare il suo prodotto attraverso una pro duttività entrata nei minimi particolari. Tutto ciò richiede molto tempo ma sopratut to molta passione per fare un olio ancora artigianale. La serietà e l'amore con cui tr attiamo il nostro olio ci ha sempre permesso di ottenere un prodotto di qualità, ch e ci ha regalato molte soddisfazioni e riconoscimenti dai nostri clienti. L'attività si b asa su principi generali di buona gestione aziendale quali: - un' attenta selezione d elle 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'OVI DIO DI CARMELA CICCOCIOPPO V. Torre Sansone 112 LANCIANO (CH) 66034 info@ oleificiodovidio.it 0872 54167

Descrizione

Oleificio D'Ovidio: EXTRA NATIVES OLIVENÖL Flasche 1 l EXTRA NATIVES OLIVENÖL 100 % I TALIENISCH von höchster Qualität. Hergestel lt aus den Olivensorten Leccino und Gentile di Chieti, die im Zeitraum Oktober und Nove mber 2017 geerntet wurden. Unsere Oliven werden vor der Reifung geerntet und wenige Stunden nach der Ernte per Kaltextraktion v erarbeitet, wodurch ein Öl mit niedrigem Sä uregehalt und intensiver gelber Farbe mit gr ünen Nuancen entsteht. Der Geschmack ist l eicht fruchtig, im Abgang durch ein Mandel-Aroma verstärkt. Wir produzieren unser Öl mit hochmodernen Geräten, die die Echtheit und Zartheit unseres 100 % italienischen Pro duktes garantieren. Ausgezeichnet für die Z ubereitung von Soßen und Suppen, optimal als rohes Gewürz auf Fleisch, Fisch und Gem üse. SKU 1 l Euro 10,60 Kaufen Sie es direkt online ohne Versandkosten.

Contatti

Oleificio D'Ovidio
Tel. +39 087254167
http://www.oleificiodovidio.it/

Via Torre Sansone 112, Chieti, 660 34
OLEIFICIO D'OVIDIO DI CARMELA C ICCOCIOPPO - V. Torre Sansone 11 2 -LANCIANO (CH) 66034 - MAIL inf o@oleificiodovidio.it - Tel. +39 0872 54167

Powered by **SiHappy.it** © 2024