



Oleificio D'Ovidio Angebot Produktion und Onlineverkauf von Olivenöl extravergine Made in Italy

€ 6.4

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: Olivenöl EXTRA VERGINE 500 ml 100 % ITALIENISCH von erstklassiger Qualität. Hergestellt aus den Olivensorten Lecchino und Gentile di Chieti, die im Zeitraum Oktober und November 2017 geerntet wurden. Unsere Oliven werden vor der Reifung geerntet und wenige Stunden nach der Ernte per Kaltextraktion verarbeitet, wodurch ein Öl mit niedrigem Säuregehalt und intensiver gelber Farbe mit grünen Nuancen entsteht. Der Geschmack ist leicht fruchtig, im Abgang durch ein Mandel-Aroma verstärkt. Wir produzieren unser Öl mit hochmodernen Geräten, die die Echtheit und Zartheit unseres 100 % italienischen Produktes garantieren. Ausgezeichnet für die Zubereitung von Saucen und Suppen, optimal als rohes Gewürz auf Fleisch, Fisch und Gemüse. SKU 500 ml Euro 6,40 Kaufen Sie bequem online

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