

Angebot Herstellung und Produktion vo n Olivenöl extravergine in Blechdosen Made in Italy

€ 48

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 bietet Ihnen: Olivenöl EXTR A VERGINE 5 l Erstklassiges OLIVENÖL EXTRA VERGINE D'OVIDIO 100 % ITALIENISCH. Herg estellt aus den Olivensorten Leccino und Ge ntile di Chieti, die im Zeitraum Oktober und November 2017 geerntet wurden. Unsere Ol iven werden vor der Reifung geerntet und w enige Stunden nach der Ernte per Kaltextrak tion verarbeitet, wodurch ein Öl mit niedrige m Säuregehalt und intensiver gelber Farbe mit grünen Nuancen entsteht. Der Geschma ck ist leicht fruchtig, im Abgang durch ein Ma ndel-Aroma verstärkt. Wir produzieren unser Öl mit hochmodernen Geräten, die die Echt heit und Zartheit unseres 100 % italienische n Produktes garantieren. Ausgezeichnet für die Zubereitung von Soßen und Suppen, opt imal als rohes Gewürz auf Fleisch, Fisch und Gemüse. SKU 5 l Euro 48,00 Kaufen Sie es di rekt auf unserer Website

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