



Oleificio D'Ovidio Vente huile d'olive vierge extra extraite à froid production italienne

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 : Produire une huile d'olive vierge extra de qualité supérieure demande beaucoup de temps, mais surtout de passion, de sérieux et d'amour : les mêmes qualités que l'Oleificio D'Ovidio de Lanciano, située dans la province de Chieti, utilise pour traiter son huile, et qui permettent à l'entreprise d'obtenir un excellent produit artisanal et beaucoup de satisfaction et de reconnaissance de la part des clients. Sur notre site, vous pouvez acheter nos produits sans frais de port.

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