



Offre vente huile d'olive vierge extra conditionnement en verre et bidon métallique Italie

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

Descrizione

Oleificio D'Ovidio : Notre huile d'olive vierge extra est obtenue à travers un seul pressage qui dure environ une demi-heure : les résidus, ou grignons, sont des rebuts de production destinés à un raffinage différent pour l'obtention d'une huile que notre entreprise ne traite pas, car de basse qualité. La meilleure huile d'olive vierge extra est, en effet, celle qui provient d'une seule extraction. Voilà pourquoi nous pouvons affirmer que l'huile d'olive vierge extra D'Ovidio est un produit d'excellence : sa qualité est sans compromis, car elle naît d'une méthode sans doute plus chère, mais qui garantit l'authenticité et l'unicité absolues de ses caractéristiques. Vous pouvez acheter nos produits directement sur le site 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 CICCOCIOPO - V. Torre Sansone 112 -LANCIANO (CH) 66034 - MAIL info@oleificiodovidio.it - Tel. +39 0872 54167