



Oleificio D'Ovidio Promotion production artisanale huile d'olive vierge extra fabriqué 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'OIDIO DI CARMELA CICCOCIOPPO V. Torre Sansone 112 LANCIANO (CH) 66034 info@oleificiodovidio.it 0872 54167

📄 Descrizione

Oleificio D'Ovidio : De la plante? à l'huile ! De la récolte manuelle de l'olive à l'extraction à froid, de nombreuses étapes sont nécessaires pour obtenir une huile d'olive vierge extra de haute qualité, élément principal du régime méditerranéen. Découvrez d'où provient l'huile d'olive artisanale vierge extra produite par l'Oleificio D'Ovidio, au sein du moulin à Lanciano, dans la province de Chieti : de la récolte au nettoyage, en passant par le pressurage et l'extraction à froid des olives, notre processus de production est basé sur une méthode traditionnelle qui garantit un produit final d'excellence, absolument sain et authentique. HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA ARTISANALE L'huile d'olive vierge extra est un aliment fondamental dans le régime méditerranéen, un assaisonnement idéal pour ceux qui veulent préserver leur santé sans renoncer au goût et à la saveur. Cependant, les huiles d'olive ne sont pas toutes pareilles, surtout, elles n'ont pas toutes la même qualité. 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. Vous pouvez acheter nos produits sur notre site sans frais de port.

☎️ Contatti

Oleificio D'Ovidio

Tel. +39 087254167

<http://www.oleificiodovidio.it/>

Via Torre Sansone 112, Chieti, 66034

OLEIFICIO D'OIDIO DI CARMELA CICCOCIOPPO - V. Torre Sansone 112 - LANCIANO (CH) 66034 - MAIL info@oleificiodovidio.it - Tel. +39 0872 54167

www.sihappy.it

