

Occasion production huile d'olive vierge extra extrait à froid fabriquée en Italie Abruzzes

€ 8.8

Mappa

Da tre generazioni l'oleificio D' Ovidio, ha come obbiettivo produrre un olio 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 sopratutto 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 : Huile D'OLIVE VIERGE EXTRA 750ml HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA D"OVIDIO 100% ITALIENNE de haute qualité. Produit à partir d'olives Leccino et Gentile de Chieti, récoltées entre Octobre et Novembre 2017. Nos olives sont récoltées au début de leur maturation et le processus de production commence que quelques heures après la récolte avec extraction à froid. Cela produit une huile avec une faible acidité, de couleur jaune intense aux reflets verts. Le goût est légèrement fruité et valorisé par un arrière-goût d'amande. Nous réalisons notre huile avec des broyeuses innovantes pour garantir l'authenticité et la délicatesse de notre produit 100 % italien. Excellente pour la préparation de sauces et de soupes, son goût s"exalte si utilisée crue en assaisonnement sur la viande, le poisson et les légumes. SKU huile 750 Euro 8,80 Achat en ligne sur notre site

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

Powered by **SiHappy.it** © 2024