



I nostri prodotti

Olio extravergine di oliva "Le due baie" 100% Italiano



- Estratto a freddo nel nostro frantoio con temperatura < 27° C
- Ottenuto da olive raccolte alla pianta, mediante brucatura a mano
- Olio a bassissima acidità 0,2% all'origine
- Colore giallo dorato
- Aroma intenso, erbaceo con un piacevole retrogusto di mandorla
- Profumo delicatamente fragrante e caratteristico delle olive fresche appena frante

Puoi acquistare "Le due baie":

- in lattina da 5 lt.
- in bottiglia scura da 0,75 lt.
- in bottiglia scura da 0,50 lt.
- in bottiglia scura da 0,25 lt.

NB.: Questo extravergine viene confezionato in una speciale bottiglia fornita di capsula anti-riempimento. La presenza di questa capsula garantisce al consumatore l'autenticità del prodotto contenuto.



- Olive "Taggiasche" da tavola in salamoia
- Olive "Taggiasche" da tavola snocciolate in olio extravergine di oliva
- Carciofini in olio extravergine di oliva
- Pomodorini secchi in olio extravergine di oliva
- Tonno a pinne gialle "Yellowfin" in olio di oliva
- Tonno Rosso del Mediterraneo "Blufin" 100% italiano in olio di oliva
- Filetti di acciuga in olio di oliva
- Sapone artigianale lavorato a freddo all'olio di oliva in varie profumazioni
- Nocciolo di oliva: ottimo combustibile sostitutivo del pellet, estratto meccanicamente dalla sansa di oliva, in sacchi da 15kg o 800kg.

Olio extravergine di oliva "La Ginestra" 100% Italiano

- Estratto a freddo nel nostro frantoio con temperatura < 27° C
- Ottenuto da olive raccolte su rete
- Olio con acidità 0,4% - 0,6% all'origine
- Colore giallo oro tenue con timidi riflessi verdolini
- Sapore dolce, leggermente fruttato, con un piacevole retrogusto di mandorla ed una leggera e gradevole sensazione di amaro e piccante
- Consigliato quotidianamente su: minestre, carne o pesce alla griglia

Puoi acquistare "La Ginestra":

- in lattina da 5 lt.
- in bottiglia scura da 1 lt.

