

Frantoio 36

L'OLEOTECA ITALIANA

SELEZIONE DI EXTRAVERGINI ITALIANI
PREANALIZZATI E CERTIFICATI, IMBOTTIGLIATI ALL'ORIGINE
DA OLIVE RACCOLTE A MANO E MOLITE SUBITO A FREDDO

Via De Renzi, 6 - 83100 AVELLINO
Cell. 3386528857 - Tel. 0825 1642729
mail: frantoio36@gmail.com

Quello utilizzato è uno dei più evoluti frantoi ad estrazione a freddo, denominato Alfa Laval. La produzione è concentrata esclusivamente su olive di produzione locale, Ariano, Flumeri, Valle Ufita, raccolte rigorosamente a mano e lavorate entro le 12/24 ore per garantire un ottimo livello di qualità.

**Per tutti i soci del Circolo Dipendenti Bper
prezzi speciali sui tre prodotti in offerta.**

Possibile consegna a domicilio o in banca per richieste cumulative.

BIOLOGICO

				
250ml	500ml	750ml	3litri	5litri
4,80	7,00	9,00	29,00	48,00
4,30	6,00	8,00	26,00	43,00

IL RAVECE

				
250ml	500ml	750ml	3litri	5litri
6,00	9,80	12,70	33,00	55,00
5,40	8,50	11,00	29,50	49,50

SELEZIONE ORO

		
1litro	3litri	5litri
9,00	27,00	45,00
8,00	24,00	40,00