



Tel. 0884/705749  
Cell. 347-1368180  
www.oliobiologicoscianname.it  
E-mail: info@scianname.it

Gentile cliente,  
ho il piacere di presentarle l'olio extra vergine d'oliva Sciannamè, ottenuto dall'unica cultivar "**Ogliarola Garganica**", tipica delle nostre campagne di Vieste.

La particolarità dell'Ogliarola Garganica è quella di avere un gusto corposo e di lasciare il suo caratteristico "pizzico" in gola.

Di seguito l'offerta della campagna olearia 2021/2022.



*Prodotto Italiano*

<b>Denocciolato</b>	<b>Fruttato</b>	<b>Grezzo</b>	€	<b>12,50/lit</b>
"	"	<b>Filtrato</b>	€	<b>13,00/lit</b>

Ottenuto a freddo - di unica estrazione, **da agricoltura biologica** - da olive denocciolate.  
(Attestata dall'Associazione Suolo e Salute).  
Da consumarsi preferibilmente entro **giu. 2023**

<b>Denocciolato</b>	<b>Fruttato</b>	<b>Grezzo</b>	€	<b>9,00/lit</b>
"	"	<b>Filtrato</b>	€	<b>9,50/lit</b>

Ottenuto a freddo - di unica estrazione, a coltura convenzionale - da olive denocciolate.  
Da consumarsi preferibilmente entro **giu. 2023**

La spremitura di olive **denocciolate** esalta di più il sapore della polpa d'oliva.

Per **Fruttato** si intende un olio con un gusto corposo, deciso, che lascerà un leggero pizzico in gola.

Per **Grezzo** si intende l'olio così come ottenuto dalla molitura del frantoio, torbido, che lascerà un po' di fondo all'interno del contenitore.

L'olio **Filtrato** si presenta limpido, è l'olio Grezzo fatto passare attraverso strati di semplice cotone, così da evitare che si formi il fondo all'interno del contenitore acquistato.

Le spedizioni, tramite corriere, vengono effettuate in contenitori da litri 5, per un minimo di 10 litri.

Le spese di trasporto sono da definire di volta in volta, in base al quantitativo ordinato.

La consegna viene effettuata a **domicilio** con pagamento tramite bonifico bancario anticipato o contrassegno.

Nella speranza di annoverarLa tra i nostri clienti più assidui, Le porgo i più cordiali saluti.

*Liberantonio Sciannamè*