



# Società Agricola Olivicoltori di Farnese Soc. Coop a r. l.



## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO CAMPAGNA OLEARIA 2018/2019

OFFERTA SPECIALE RISERVATA AL CIRCOLO RICREATIVO AZIENDALE

Listino Prezzi Campagna Olearia 2018/2019

CONFEZIONE	Prezzo al pubblico	PREZZO Circoli Ricreativi (IVA INCLUSA)
LATTINA 5 LT.	€ 50.00 + IVA	€ 45.00 (minimo 4 lattine = 1 scatola)
LATTINA 3 LT.	€ 30.00 + IVA	€ 27.00 (minimo 4 lattine = 1 scatola)
LATTINA 1 LT.	€ 12.00 + IVA	€ 10.00 (minimo 15 lattine = 1 scatola)
BOTTIGLIA VETRO 0.75 LT.	€ 11.00 + IVA	€ 9.50 (minimo 11 bottiglie = 1 scatola)

(per quantitativi minori contattateci direttamente)

da aggiungere le spese di spedizione tramite corriere (il costo varia dal peso e dal quantitativo ordinato)

Pagamento tramite bonifico anticipato trasmesso via email: IBAN IT98Q083277308000000000181

PARAMETRO	U.M.	VALORE	LIMITE
ACIDITA' (acido oleico)	%	0,2	0,8
Numero Perossidi	meqO2/kg	7	20



LATTINA 5 LT.



LATTINA 3 LT.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI VALORI MEDI PER 100 ML DI OLIO
Valore energetico (kcal): 899
Valore energetico (kJ): 3762
Grassi (g): 99,9
Acidi grassi saturi (g): 14,46
Polinsaturi (g): 7,52
Monosaturi (g): 72,95
Carboidrati (g): 0 - Zuccheri (g): 0
Proteine (g): 0 - Sale (g): 0
% su una razione media di 2000 cal/die



LATTINA 1 LT.



BOTTIGLIA 0,75 LT.

Alla vista, il nostro Olio, prodotto esclusivamente solo nella zona di FARNESE in provincia di Viterbo con olive cultivar canino, presenta un colore verde smeraldo con riflessi dorati ed emana un odore fruttato che ricorda quello dell'oliva matura appena raccolta. Vanta un sapore deciso, con note di carciofo, cardo selvatico e pomodoro acerbo. All'assaggio, lascia in bocca un retrogusto piacevolmente piccante ed amarognolo con sfumature mandorlate. E' ricco di Vitamina E, polifenoli e altri antiossidanti. E' il condimento ideale di tutti i piatti della cucina mediterranea. Olio a bassissima acidità, sempre inferiore allo 0,3%, con un colore verde smeraldo. Odore di fruttato che ricorda il frutto sano, fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione. Il sapore è deciso con retrogusto leggermente piccante.

seguiteci su

FACEBOOK: Olio Coop Olivicoltori Farnese

TWITTER: Olio Soc. Agr. Olivicoltori di Farnese Soc. Coop

INSTAGRAM: soc\_agr\_olivicoltori\_farnese

SITO WEB: [www.coopolivictorifarnese.com](http://www.coopolivictorifarnese.com)

**SOCIETA' AGRICOLA OLIVICOLTORI DI FARNESE SOC. COOP a R.L.**

**Via Circonvallazione n. 2 - 01010 FARNESE (VT) ITALIA**

**P. IVA 00106580566 tel. 0761.458507 - 3331243084**

**email [a\\_bondi@libero.it](mailto:a_bondi@libero.it)**