

Marchiani

s.n.c.



Olea
fragrantia

Prima spremitura
a freddo

Olio
Extra
Vergine
di Oliva

750 ml e

Prodotto e confezionato dall'Oleificio

Marchiani s.n.c.

Via Marco Polo, 2 - Osimo (Ani) Italia

Oleificio dal 1965



Il nostro oleificio, situato ad Osimo a pochi chilometri dalla Riviera del Conero, produce olio extravergine di oliva di ottima qualità dal 1965.



L'olio ottenuto con prima spremitura a freddo, ha un'eccellente fruttato. La conservazione, che avviene in serbatoi di acciaio inox, con azoto, fa sì che il prodotto mantenga le sue caratteristiche iniziali inalterate.





Al nostro frantoio arrivano le olive raccolte a mano come una volta, che vengono poi selezionate con grande cura e attenzione e molite con molazze in granito e spremute con presse idrauliche entro 24 ore dalla raccolta, per evitare che inizi il processo di fermentazione.



Il nostro olio extravergine viene venduto esclusivamente al frantoio.

Marchiani

s.n.c.



Per ricevere il prodotto direttamente a casa, telefonare al numero 071 714936 o scrivere a info@marchiani.com



*Via Marco Polo, 2 - 60027 Osimo (An) tel. e fax 071714936
e-mail: info@marchiani.com www.marchiani.com*