



## **VENDITA DIRETTA A KM. ZERO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA FRANTOIO APERTO-CAMPAGNA OLEARIA 2011-2012**

**DIRETTAMENTE DALL' ANTICO FRANTOIO OLEARIO "MURAGLIA" DI ANDRIA - NEL CUORE DELLA PUGLIA - TERRITORIO CON LA PIU' ALTA CONCENTRAZIONE DI ALBERI DI ULIVO DEL MONDO, FA CAPOLINO NELLE VOSTRE CASE L'EXTRAVERGINE. LO SCOPO E' DI FARVI ASSAPORARE TUTTA LA FRAGRANZA DELLE OLIVE APPENA FRANTE, PER CONDIRE I VOSTRI PIATTI PREFERITI CON I PROFUMI EL'ARMONIA DEI SAPORI DI UN OLIO EXTRA VERGINE DI STRAORDINARIA QUALITA'.**

**IL FRANTOIO MURAGLIA GARANTISCE E PRODUCE SOLO ED UNICAMENTE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, EVITANDO DI CONFONDERE IL CONSUMATORE CON ALTRE TIPOLOGIE CHE NON HANNO NIENTE A CHE FARE CON IL "VERO E PURO" OLIO EXTRAVERGINE OLIVA DI FRANTOIO.**

**CARATTERISTICHE** *Olive fresche appena raccolte spremute e imbottigliate dall'Antico Frantoio Oleario. Autentico Tesoro della nostra Terra Di Bari dove nascono i migliori Oli Extra Vergine di Oliva di straordinaria pregevolezza riconosciuti in assoluto tra i migliori a livello nazionale e internazionale.*

*La pregevolezza di questo esclusivo prodotto ha ottenuto il prestigioso riconoscimento delle "5 Gocce", conferito dall'Associazione Italiana Sommelier negli anni 2008, 2009, 2010.*

### **Tipologie:**

**Delicato:** giallo oro, dai riflessi verdi e dal profumo di rucola, ravanella e sensazioni di fresche note di carciofo, pomodoro e che si abbina a bruschette, carpacci, zuppe, legumi, sughi e pesce a crudo e cotto.

**Intenso:** verde intenso con sfumature dorate dal profumo di finocchio, aneto, carciofo, pepe e fieno corposo nel gusto con toni vegetali e leggero pizzicore. Si abbina ad arrostiti, formaggi, ragù, a crudo e cottura.

**Prezzo:** In linea con il delicato momento e per il rispetto di tutti i dipendenti del Cral Poste Italiane sono stati garantiti gli stessi prezzi della campagna olearia precedente, offrendo **VI GRATIS ANCHE IL TRASPORTO PER TUTTO IL TERRITORIO NAZIONALE**, (ad esclusione dei soli residenti a Ischia, Venezia e Isole minori, Lampedusa, Livigno, Campione d'Italia, Capri ai quali verrà addebitato un modesto contributo di € 18,00).

L'olio extra vergine di oliva viene venduto ai Soci allo speciale prezzo di **€ 27,00 a lattina anziché € 35,00 (pari ad € 5,40 al litro)** per un quantitativo minimo di 4 lattine fino ad un massimo di 10 lattine da 5 litri.

Possibilità di acquisto di un minimo di 12 lattine da 5 litri al prezzo di € 26,00 cadauna. anziché **€ 35,00 (pari a € 5,20 a litro)**. Le lattine da ordinare devono essere richieste di numero pari

Gli ordini dovranno essere trasmessi direttamente al fornitore email: **giacintocastagna@libero.it** o telefonando per ricevere ulteriori informazioni al numero **347/1151451** indicando i propri dati anagrafici, codice fiscale, numero telefonico e specificando di essere Socio cral poste. **Pagamento: in contassegno.**

**Al fine di evitare l'affollamento nelle ordinazioni durante la CAMPAGNA OLEARIA DI PROSSIMA MOLITURA Vi preghiamo di prenotarVi quanto prima possibile**

L'iniziativa è proposta in convenzione, con assunzione di mandato con rappresentanza ai sensi degli artt. 1703/4 cod.civ

**La convenzione è valida dal 1° ottobre 2011 al 30 marzo 2012**



100% prodotto italiano  
BA/186 Reg. CE 1019/02

Frantoio Oleario Muraglia Savino & C. s.n.c. / via Cialdini 12 / 70031 Andria (BT) / t-fx +39 0883 542593 [www.frantoiomuraglia.it](http://www.frantoiomuraglia.it)  
C.C.I.A.A. di Bari n. 256194 / p.iva 03283260721