



CAMPAGNA OLEARIA 2018 - 2019

SCEGLIERE IL MEGLIO FRA GLI OLI DA INTENDITORI E BUONGUSTAI

DALLA PUGLIA TERRA DEGLI ULIVI - L'AZIENDA AGRICOLA MURAGLIA PREZIOSA PARTNER DELLA COLDIRETTI - GARANZIA ASSOLUTA NELLA DIFESA DEI PROPRI CONSUMATORI - PROPONE IN CONVENZIONE AL NOSTRO SODALIZIO - LA VENDITA DIRETTA A KM. ZERO - DEL PREGIATO OLIO EXTRA VERGINE DI FRANTOIO, DESTINATO A CHI CERCA GLI ANTICHI SAPORI DELLA NONNA E LA BONTA' DELLA TANTO RICERCATA QUALITA' ARTIGIANALE.

A fare da guida nella scelta, la presenza regale delle monocultivar "Coratina" e "Peranzana" – ricchi di rari profumi e di esclusive fragranze – dalle incomparabili caratteristiche organolettiche. Perfette preziosità per la bassissima acidità e per la spremitura a freddo delle olive in cui risaltano intense tonalità aromatiche percepite dalle narici ancor prima dell'assaggio.

L'arcobaleno dei sapori è rappresentato dal denocciolato monocultivar "Coratina", oliva privata del suo nocciolo e spremuta la sola polpa da possenti molazze di granito. **Una esclusiva rarità**

Per il Biologico - un blend con una sola parola: **inimitabile.**

Queste ricercatezze sono state oggetto di un reportage che la RAI ha voluto raccontare nella puntata trasmessa da LINEA VERDE il 28 aprile 2018 – descrivendo le pregevoli peculiarità di questo straordinario ed inimitabile condimento, orgoglio dell'Azienda Agricola Muraglia.

Oli esclusivi di Nicchia per consumatori di Nicchia

Visitando invece il sito www.frantoiomuraglia.it per chi acquista le latte, sarà praticato uno speciale sconto del 20% su tutti gli altri prodotti presenti sul sito, tra cui gli aromatizzati, oltre all' extravergine affumicato da condimento FUMO e i preziosi orcetti in terracotta decorati a mano, scrigni preziosi per custodire l'olio, nel rispetto dell'antica arte vascolare pugliese.

Caratteristiche Sensoriali delle Cultivar e utilizzo in cucina a crudo e in cottura

Coratina: verde intenso dalle sfumature dorate, incontentibile nei profumi di aneto, finocchio, carciofo, pepe e fieno. Si abbina a minestre contadine, carni alla griglia, ragù, formaggi stagionati.

Peranzana: dal colore giallo oro con luminosi riflessi verdi, dal fragrante profumo di rucola, di pomodoro e carciofo. Si abbina a frutti di mare, spigola, insalate, carpacci, legumi, pane e olio.

Denocciolato: intensi riflessi verde-oro dal sentore di frutta, mandorle e pomodoro con vivaci note piccanti ricco di fenoli. Si abbina a cacciagione, carni rosse, fave e cicoria, zucca e zuppe.

Biologico: fusione di colori giallo-verde con sensazione di erbe recise fresche e dal gusto morbido gustosamente equilibrato. Si abbina a legumi, bruschette carpacci di carne e pesce.



FRANTOIO OLEARIO MURAGLIA SAVINO & C. SNC
VIA CIALDINI, 12 - 76123 ANDRIA (BT) ITALY
+39 0883 1950959 - P.IVA: 03283260721
WWW.FRANTOIOMURAGLIA.IT





PREZZI CAMPAGNA OLEARIA 2018/2019

Eccezionalmente viene offerto lo stesso prezzo della precedente Campagna Olearia riservando a chi ne fa richiesta uno sconto rispetto ai prezzi di listino di circa il 30% per l'acquisto minimo di n. 4 latte da 5 litri – anche con tipologie diverse e precisamente.

Acquistando le latte vengono proposte in vendita n. 2 confezioni natalizie di prodotti tipici pugliesi, riservandoci di comunicare la notizia non appena in possesso delle offerte.

Monocultivar “Coratina” – fruttato intenso

Latta da 5 litri € 48,00 pari a € 9,60 a litro – anziché (€ 70,00 pari a € 14,00 a litro);

Monocultivar “Peranzana” – fruttato medio

Latta da 5 litri € 50,00 pari a € 10,00 a litro -. anziché (€ 75,00 pari a € 15,00 a litro);

Denocciolato – monocultivar “Coratina”

Latta da 5 litri € 54,00 pari a € 10,80 a litro – anziché (€ 78,00 pari a € 15,60 a litro);

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico

Latta da 5 litri € 56,00 pari a € 11,20 a litro – anziché (€ 79,00 pari a € 15,80 a litro);

IL totale delle latte deve essere richiesto in numero pari, verificando in occasione della consegna l'integrità delle latte e la rispondenza dell'ordine – in caso contrario il fornitore è esente da eventuali contestazioni. IL TRASPORTO VIENE OFFERTO GRATUITAMENTE,

A I fine di garantirsi il prodotto è consigliabile prenotarsi anticipatamente.

Gli ordini devono essere trasmessi inviando una mail a giacintocastagna@libero.it indicando dati anagrafici, codice fiscale, numero telefonico e Sodalizio di appartenenza. Per ricevere ulteriori informazioni telefonare al n. 347/1151451

Pagamento: in contrassegno direttamente al Corriere

Convenzione: valida fino al 30 marzo 2018



FRANTOIO OLEARIO MURAGLIA SAVINO & C. SNC
VIA CIALDINI, 12 - 76123 ANDRIA (BT) ITALY
+39 0883 1950959 - P.IVA: 03283260721
WWW.FRANTOIOMURAGLIA.IT

