

Ciao Luciano,

come anticipato telefonicamente ti descrivo le caratteristiche più importanti del prodotto in oggetto.

L'olio extra vergine di oliva Italiano Marsilio che vi ho proposto è il più acquistato e richiesto.

Viene estratto a freddo seguendo quanto stabilito dalla nostra direzione;

Olive raccolte a mano dalla metà di ottobre alla metà di novembre.

Temperatura di estrazione inferiore ai 27 gradi centigradi.

Stoccaggio dell'olio a temperatura compresa tra i 14 e i 18 gradi c°

Serbatoi inox perennemente sotto bassa pressione di azoto.

Filtrazione mediante strati flirtanti di pura cellulosa alla pressione massima di 2 atmosfere per eliminare solo i residui della spremitura-estrazione delle olive.

Confezionamento esclusivo in assenza di aria, massima igiene e sicurezza.

Scadenza di 36 mesi dal raccolto delle olive descritto in etichetta.

La legge europea ha stabilito una scadenza massima di 18 mesi.

Noi abbiamo deciso di aggiungere altri 18 mesi, a totale nostro rischio, perché i risultati scientifici ottenuti con il nostro processo di igiene e confezionamento confermano che il nostro

oliomantiene stabili le sue caratteristiche chimiche e di gusto.

Garanzia Trasparenza VOC, verifica dell'Origine da parte del Consumatore. Questa garanzia permette al consumatore la verifica in azienda del prodotto acquistato mediante l'apertura dei campioni sigillati e firmati da persona terza. **Campioni prodotti sia all'origine sia all'arrivo in azienda in presenza di una persona terza.**

La Verifica deve essere richiesta all'azienda e stabilita in una data definita comunque prima dell'ultimo giorno dalla scadenza.

Le condizioni di vendita riconosciute dall'azienda ai soci del Cral sono di pura pubblicità (solo la sola copertura delle spese di produzione) nell'intento di promuovere la qualità delle nostre produzioni.

Grazie per averci onorato con la vostra scelta in tutti questi anni.
Cordiali saluti.

Giuseppe Grappolini