

FRANTOIO DELLA SABINA POGGIO GRIFO

Nella SABINA, magnifica regione collinare situata tra Umbria, Lazio e Abruzzo, tra le campagne ancora incontaminate, ricche di ulivi secolari, sorge il nostro frantoio. Qui realizziamo la molitura delle olive provenienti dalle nostre coltivazioni e da quelle di oltre trecento produttori olivicoli della zona.

Curiamo tutte le fasi del ciclo di lavorazione: dalla raccolta delle olive alla frangitura, dal controllo di qualità, all' imbottigliamento. Il rispetto delle tradizionali regole di raccolta e di spremitura delle olive, unitamente ad un impianto di confezionamento dell'olio tecnologicamente avanzato, ci consentono di preservare le più alte garanzie di igiene e di controllo del prodotto e di realizzare un olio extravergine di eccellente qualità.

"Dal Frantoio alla tua tavola"

perché i nostri clienti amano acquistare un olio genuino, italiano, locale, biologico, direttamente dal frantoio, con la comodità di riceverlo a casa.

CONSEGNA GRATUITA SU ROMA

tel. 371 3499032

e-mail: info@poggiogrifo.it

web: www.poggiogrifo.it



POGGIOGRIFO

AL PUBBLICO

PREZZO

Biologico latta da 5 litri	€70
Fruttato o Delicato latta da 5 litri	€63
Biologico 6 bottiglie da 75 cl.	€66
Fruttato o Delicato 6 bottiglie da 75 cl	€60

IN CONVENZIONE

PREZZO

Biologico latta da 5 litri	€63
Fruttato o Delicato latta da 5 litri	€55
Biologico 6 bottiglie da 75 cl.	€60
Fruttato o Delicato 6 bottiglie da 75 cl.	€53

Consegna gratuita su Roma