



CAMPAGNA OLEARIA 2023 - 2024

I MASTRI OLEARI DELL'ANTICO FRANTOIO OLEARIO MURAGLIA VI INVITANO A CELEBRARE LA NASCITA DI UN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - CULTIVAR "CORATINA" "CLASSIFICATO DAL "GAMBERO ROSSO" TRA I MIGLIORI EXTRA VERGINE DI OLIVA D'ITALIA" - DESTINATO AI PALATI PIU SOPRAFFINI E PER CHI E' ALLA RICERCA DELL'ALTA QUALITA'.

Le ricercate olive denominate "Coratina", sono coltivate e raccolte nella Tenuta Macchia di Rose, dall'Azienda Agricola Muraglia e molite nell'Antico Frantoio di Famiglia, generando esclusive fragranze dal profumo intenso di olive spremute a freddo, con note amare e leggermente piccanti, caratteristiche di un Olio Extra Vergine di Oliva di assoluta Eccellenza.

Altra Eccellenza prodotta dalla Famiglia Muraglia è la cultivar denominata "Peranzana", molto apprezzata nelle cucine dei grandi chef stellati per la sua vivace e deliziosa fragranza. Le cultivar denominate "Coratina" e "Peranzana" sono olive indiscutibilmente raccolte del Territorio Pugliese e vengono così identificate per marcare la Regione di produzione.

Caratteristiche sensoriali delle cultivar e utilizzo in cucina a crudo e in cottura

Cultivar Coratina: Fruttato intenso con sfumature dorate, profumo di finocchio, carciofo, pepe e fieno, con leggero pizzicore – si abbina ad arrosti, formaggi, ragù, zuppe – a crudo e in cottura;

Cultivar Peranzana: Fruttato medio, giallo oro con riflessi verdi, profumo di rucola, ravanello, carciofo, pomodoro – si abbina a carpacci, pesce, legumi, bruschette, sughi, a crudo e in cottura

Tipologia denocciolato: fruttato intenso dai riflessi dorati, profumo di mandole, pomodoro, aneto, sentore di frutta e fieno. Si abbina a carpacci di pesce, verdure, legumi a crudo e in cottura;

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

PREZZI CAMPAGNA OLEARIA 2023/2024

Il contesto economico non favorevole, pur impedendoci di offrire gli stessi prezzi dello scorso anno, sarà comunque concesso uno corposo sconto rispetto ai nostri prezzi di listino e precisamente

Monocultivar "Coratina" fruttato intenso Bag In Box da 5 litri costa € 67,00 invece di €79,00

Monocultivar "Peranzana" fruttato medio Bag in Box da 5 litri costa € 70,00 invece di € 85,00

Monocultivar "Coratina" denocciolato Bag In Box da 5 litri costa € 72,00 invece di € 88,00

Bio Bland 50% Coratina-50% Peranzana Bag In Box da 5 lt. costa € 72,00 invece di € 88,00

L'acquisto minimo è di n. 2 Bag In Box da 5 litri anche con tipologie diverse. Le confezioni vanno richieste in numero pari inviando una mail a: giacintocastagna@libero.it indicando: dati anagrafici, codice fiscale, numero telefonico, tipologia e Sodalizio di appartenenza. **Trasporto gratis**

Pagamento con bonifico bancario IBAN IT46R0326841340052251956310 BANCA SELLA – Frantoio oleario Muraglia Savino – indicando nella causale: ordine olio. Oppure in contrassegno – Acquistando un minimo di n. 2 Bag da 5 litri, sarà praticato uno speciale sconto del 20% su tutti gli altri prodotti presenti sul sito www.frantoiomuraglia.it **Decorre dal 1/10/2023 - 31/03/2024**

Per ricevere la prima spremitura delle olive è consigliabile prenotarsi non appena pubblicata la convenzione sul sito del Sodalizio.



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

