Antico Frantoio Oleario

Muraglia

CAMPAGNA OLEARIA 2016-2017

FRATOIO APERTO - VENDITA DIRETTA

DIRETTAMENTE DALLA TERRA DI PUGLIA - LA PREGEVOLEZZA E LA RARITA' DI UN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI **FRANTOIO** - FRUTTO DI ESCLUSIVE CULTIVAR – GARANZIA ASSOLUTA DI **ALTA QUALITA'**, OLIO RICAVATO DA OLIVE MOLITE ENTRO LE 24 ORE DALLA RACCOLTA ATTRAVERSO LA COSIDDETTA **FILIERA CORTA** - OFFERTO IN VENDITA **A KM. ZERO** AI SOCI UIL ROMA e LAZIO, DALL' AZIENDA AGRICOLA MURAGLIA DI ANDRIA.

Per il miglior raccolto prodotto nelle precedenti Campagne Olearie, l'Associazione Italiana Sommelier ha conferito all'Olio Extra Vergine di Oliva Muraglia, l'ambito riconoscimento sia delle **"5 Gocce"** che dell'**Oscar,** reso esclusivo quale **prodotto di nicchia nel 2011,** e per la sua pregevolezza inserito nel prestigioso presidio **Slow Food.**

La raffinata clientela del Marchio Muraglia, viene ancor più rappresentata dall'attenzione che la **FAO** – Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura, le ha voluto riservare utilizzando l'Olio per scopi e finalità di loro esclusiva competenza.

L'olio Extra Vergine Muraglia non è solo un Made in Italy, ma è soprattutto Pugliese, facendosi apprezzare con i suoi rari profumi di essenze inimitabili, all'interno dei prestigiosi Grandi Magazzini **Harrods di Londra,** oltre alle tante ricercate "gioiellerie" gastronomiche sparse in tutte le capitali del Mondo. Una su tutte **Dean & DeLuca,** presente nella ben nota **Five Avenue di New York.**

QUESTE GARANZIE DI TRASPARENZA IL FRANTOIO LE OFFRE AI PROPRI CONSUMATORI

AFFERMANDO CHE QUESTE TESTIMONIANZE PREMIANO L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MURAGLIA, MA SOPRATTUTTO LA TERRA DI PUGLIA, PER AVER AVUTO LA FORZA DI AVER GENERATO UN **OLIO CONTENENTE QUANTITA' TRE VOLTE SUPERIORI** SIA DI **POLIFENOLI** CHE DI **ANTIOSSIDANTI** RISPETTO A QUALSIASI ALTRO OLIO CONOSCIUTO DALL'ESSERE UMANO. (Monocultivar Fruttato Intenso Coratina acidità 0,2%).

In Questa Campagna Olearia, oltre alle già note **monocultivar** "Coratina" e "Peranzana" e alla esclusiva e limitata produzione di Olio Extra Vergine di Oliva **"denocciolato"** viene proposto in vendita **PER LA PRIMA VOLTA** l'Olio Extra Vergine di Oliva **Biologico.**

FRANTOIO OLEARIO MURAGLIA SAVINO & C. SNC
VIA CIALDINI 12, 76123 ANDRIA (BT) ITALIA
T/FX +39 0883 541613 P.IVA 03283260721

100% prodotto italiano

5 Gocce AIS
2007 - 4 gocce
2008 - 5 gocce
2009 - 5 gocce
2010 - 5 gocce
2011 - 5 gocce
2012 - 5 gocce

slow food
2009 - 2 olive
2011 - 2 olive

TUTTOFOOD MILANO WORLD FOOD EXHIBITION
2011
prodotto di nicchia

WWW.FRANTOIOMURAGLIA
FB: ANTICO FRANTOIO MURA
INFO@FRANTOIOMURAGLI

Antico Frantoio Oleario
Muraglia

I PREZZI - LATTE DA 5 LITRI

Viene riservato uno sconto rispetto ai prezzi di listino di circa il **30%** sulle tipologie **Intenso** e **Medio** – Per quanto riguarda il **Denocciolato** e il **Biologico** lo sconto è di circa il **28%.**

Fruttato Intenso e Fruttato Medio:

€ 37,00 latta da 5 litri (pari a € 7,40 a litro) anziché € 54,00 (pari a € 10,80 a litro);

Tipologia Denocciolato:

€ 46,00 latta da 5 litri (pari a € 9,20 a litro) anziché € 64,00 (pari a € 12,80 a litro).

tipologia Biologico:

€ 48,00 latta da 5 litri (pari a € 9,60 a litro) anziché € 66,00 (pari a € 13,20 a litro)

IL TRASPORTO E' GRATIS – Il minimo di acquisto è di n. 4 latte anche di tipologie miste.

Per chi acquista le latte sarà praticato uno speciale sconto del 20% su tutti gli altri prodotti presenti sul sito cliccando www.frantoiomuraglia.it

---

Come utilizzare il nostro Olio Extra Vergine di Oliva in cucina

Fruttato Intenso "Coratina":a crudo e in cottura , su arrosti, legumi, ragù,zuppe, formaggi
Fruttato Medio "Peranzana": a crudo e in cottura, fritture, verdure, grigliate, sughi;
Denocciolato: a crudo, bresaole, bruschette, insalate, pesce al vapore, primi piatti;
Biologico: a crudo, bruschette, pesce, verdure, , zuppe di legumi, insalate, carpacci.

Gli ordini dovranno essere trasmessi inviando una e-mail a giacintocastagna@libero.it indicando i propri dati anagrafici, codice fiscale e numero telefonico. Specificando di essere Socio **Cral UIL Roma e Lazio** Per ricevere ulteriori informazioni telefonare al n. 347/1151451.

E' consigliabile prenotarsi il prima possibile evitando il sovraffollamento durante la campagna olearia di prossima molitura.

PAGAMENTO. In contrassegno direttamente al Corriere. La convenzione è valida fino al 30 Marzo 2017.