

Dal tipico frantoio umbro,  
tre sapori che racchiudono tutta la bontà  
dell'olio extra vergine di oliva.



## OLIO TREVI

(fruttato FORTE)

CARATTERISTICHE INTENSE, CORPOSE E DECISE DI OLIVE FRESCHE, RETROGUSTO PIACEVOLMENTE AMARO. IDEALE CON CARNE ROSSA, GRIGLIATA DI CARNE E VERDURA, LEGUMI.



## OLIO FAMIGLIA

(fruttato INTENSO)

SAPORE DI OLIVE FRESCHE E FRAGRANTI DERIVATE DALLA RACCOLTA ANTICIPATA. IDEALE CON BRUSCHETTE, INSALATA, CARNE ROSSA, GRIGLIATA DI CARNE E VERDURA, BOLLITO, ZUPPA DI LEGUMI.



## OLIO ELITE

(fruttato DELICATO)

SAPORE DELICATO, FINEMENTE FRUTTATO E ROTONDO; È PARTICOLARMENTE GRADITO AI BAMBINI. IDEALE CON: PESCE, CROSTACEI, ZUPPA VEGETALE, RISOTTI, CARNE BIANCA, PESTO.

*Il Frantoio*

*Cultura e tradizione dell'Olio.*

SOCIETÀ AGRICOLA TREVI



DENOMINAZIONE  
D'ORIGINE PROTETTA



AZIENDA CON CERTIFICATO  
QUALITÀ ISO 9001/2000

06039 TREVI (PG)  
Loc. Torre Matigge  
Via Fosso Rio  
Tel. 0742.391631  
Fax 0742.392441  
[www.oliotrevi.it](http://www.oliotrevi.it)  
[info@oliotrevi.it](mailto:info@oliotrevi.it)



Dal produttore, direttamente a casa vostra!

Per le spedizioni a domicilio:

Numero Verde  
**800-862157**