

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
info@oliotrevi.it



Dal produttore, direttamente a casa vostra!

Per le spedizioni a domicilio:

Numero Verde
800-862157