

# Il Frantoio

*Cultura e tradizione dell'Olio.*

SOCIETÀ AGRICOLA TREVÌ

## è tempo di raccolta.

stiamo raccogliendo le nostre olive, ordina subito il tuo olio nuovo.



ad. BIANCHI, CO. PG

È iniziata la produzione dell'olio nuovo, le olive raccolte vengono molite entro 12 ore.  
Per dare un sapore unico ai tuoi piatti scegli la qualità  
dell'**extravergine di oliva del tipico frantoio umbro.**

**Ordina telefonando, via fax o per e-mail.**

Numero Verde  
**800-862157**

[www.oliotrevi.it](http://www.oliotrevi.it)

06039 TREVÌ (PG)

Loc. Torre Matigge

Via Fosso Rio

[info@oliotrevi.it](mailto:info@oliotrevi.it)

Tel. 0742.391631

Fax 0742.392441

aperto dal lunedì alla domenica  
9-13 / 15-19

segreteria telefonica 24h/24

PENSIAMO NOI A PORTARLO  
SULLA TUA TAVOLA.



### OLIO TREVÌ

Olio Extra Vergine di Oliva

DOP UMBRIA  
COLLI ASSISI-SPOLLIO

IDEALE CON:  
CARNE ROSSA,  
GRIGLIATA DI CARNE E  
VERDURA, LEGUMI E INSALATA.



CONSORZIO  
PROMOZIONE  
DOP UMBRIA



SISTEMA CERTIFICAZIONE  
CERTIFICAZIONE  
CERTIFICAZIONE