

# Il Frantoio

*Cultura e tradizione dell'Olio.*

SOCIETÀ AGRICOLA TREVI

## 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 TREVI (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 TREVI

Olio Extra Vergine di Oliva

DOP UMBRIA  
COLLI ASSISI-SPOLLIO

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



CONSORZIO PROMUZIONALE  
OLIGHE PEVETTA



CONSORZIO DI TUTELA DELLA QUALITÀ  
OLIGHE PEVETTA  
CERTIFICATO D'OGGETTO