

Riservato all'associazione



LE ECCELLENZE ITALIANE

MARCHE

FRANTOIO BELFIORE

SENIGALLIA 60019



lt. 5

lt. 3

lt. 0.75

lt. 0.50



via Fratti 21 – Scapezzano di Senigallia (An)

Tel. 071 66 10 089 - pietro@frantoiobelfiore.com

*Produciamo olio extravergine d'oliva con il metodo artigianale della macinatura a pietra e della spremitura con le presse, detto anche Tradizionale.
Il nostro olio "Antico" ha un sapore delicato, saporito e rotondo, apprezzato dai nostri clienti.*

Venite, assaggiate e ... scoprirete un nuovo piacere.

Lo troverete nell'Osteria Bottega del Frantoio con altri prodotti artigianali tipici del territorio e di altre regioni, ideali per regali gastronomici di qualità.

Proponiamo anche visite guidate nel Frantoio dove potete conoscere i nostri antichi strumenti di produzione.

*Eccolo nelle confezioni :
bottiglia da 0,75 litri a € 12,00
lattina da 3 litri a € 36,00 e lattina da 5 litri a € 60,00*

**** Sconto riservato del 10% ****

N.B. Le eventuali spese di spedizione verranno calcolate in base al peso del pacco e sono a carico del destinatario.

Pagamento con Pos, Bonifico Bancario e On Line



Iban:

IT 87 E 08731 21300 0000 0000
8192

BCC Credito Cooperativo Pergola e
Corinaldo
Filiale di Senigallia (An)

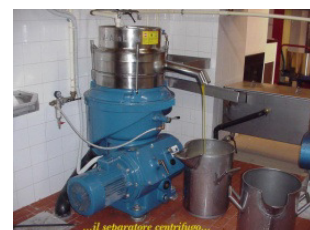
...alcuni scorci del nostro impianto



La Macina



Le Presse



Il Separatore