



CAMPAGNA OLEARIA 2024 – 2025 CONVENZIONE CON FRANTOIO MURAGLIA

L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI ECCELLENZA CONSEGNATO DIRETTAMENTE A CASA.

Gentili colleghe e colleghi,
riparte la convenzione con il FRANTOIO MURAGLIA, nostro partner, che rientra nel circuito garanzia di CAMPAGNA AMICA, la fondazione della COLDIRETTI nata la dell'ambiente, del territorio, delle tradizioni e della cultura, della salute, della sicurezza alimentare. La vendita in convenzione parte da **ottobre 2024** e proseguirà fino a **marzo 2025**.

Da ottobre sarà possibile acquistare la nuova produzione che celebra la nascita di un olio extra vergine di oliva di nuova spremitura ricavato da pregiate monocoltivar "Coratina e Peranzana" ricco di rare ed esclusive fragranze, dal profumo intenso di olive appena frante raccolte a mano nella secolare azienda agricola muraglia.

Il frantoio Muraglia è un'azienda olearia di punta del mercato italiano ed internazionale e per questo ha ricevuto diversi premi, tra questi le *5 Gocce* assegnate alla monocoltivar "Coratina", le *3 Foglie* assegnate dal Gambero Rosso a riconoscimento della produzione di uno dei migliori olii extravergine e l'inserimento nella Guida specializzata agli Olii d'Italia edita da Bibenda.

Oli esclusivi con particolari caratteristiche sensoriali:

Coratina: verde intenso dalle sfumature dorate, incontenibile nei profumi di aneto, finocchio, carciofo, pepe e fieno. Si abbina a minestre contadine, carni alla griglia, ragù, formaggi stagionati.

Peranzana: dal colore giallo oro con luminosi riflessi verdi, dal fragrante profumo di rucola, di pomodoro e carciofo. Si abbina a frutti di mare, spigola, insalate, carpacci, legumi o anche solo sul pane.

Denocciolato: intensi riflessi verde-oro dal sentore di frutta, mandorle e pomodoro con vivaci note piccanti ricco di fenoli. Si abbina a cacciagione, carni rosse, fave e cicoria, zucca e zuppe.

Biologico: fusione di colori giallo-verde con sensazione di erbe recise fresche e dal gusto morbido gustosamente equilibrato. Si abbina a legumi, bruschette carpacci di carne e pesce.

PREZZI PER TIPOLOGIA

Monocoltivar "Coratina" – Fruttato Intenso:

in BAG IN BOX da 5 Litri € 69,00 anziché € 96,00

Monocoltivar "Peranzana" – Fruttato medio:

in BAG IN BOX da 5 Litri € 72,00 anziché € 98,00

Monocoltivar "Coratina" - Denocciolato:

in BAG IN BOX da 5 Litri € 75,00 anziché € 103,00

Biologico: Blend formato dal 50% "Coratina" e dal 50% "Peranzana":

in BAG IN BOX da 5 Litri € 75,00 anziché € 103,00

L'acquisto **minimo** è di n. **2** BAG IN BOX da **5** litri anche con tipologie diverse, le confezioni vanno richieste in numero pari. Per procedere va inviata una mail all'indirizzo: giacintocastagna@libero.it con preghiera di indicare: nome e cognome, codice fiscale, Cral di appartenenza, indirizzo del proprio domicilio (anche se la consegna è diversa), numero telefonico. Il **trasporto è gratuito**.

Il **PAGAMENTO**: tramite bonifico bancario con versamento presso IBAN **IT46R0326841340052251956310** BANCA SELLA – Frantoio Muraglia – indicare nella causale: ordine olio.
L'alternativa è il pagamento in contrassegno.

Per ricevere ulteriori informazioni dirette telefonare al n. **347/1151451**.

ATTENZIONE:

Al momento della consegna del prodotto da parte del corriere, verificare se il cartone si presenta integro o unto di olio o difforme all'ordine richiesto. Se si accertano queste anomalie rifiutare il prodotto. In caso contrario il fornitore si dichiarerà esente da eventuali contestazioni.

Cordiali saluti

Il Presidente
Sergio Sarrocco