

Linea D.O.P.



Olio Extra Vergine di Oliva Linea DOP – 750 ml

Le condizioni ambientali e le metodologie di coltura degli oliveti nella nostra provincia barese conferiscono all'**olio DOP** quelle caratteristiche peculiari che ne fanno un olio extravergine di oliva pregiatissimo. I metodi di coltivazione e i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionali, atti a mantenere originali le caratteristiche delle olive.



Olio Extra Vergine di Oliva Linea DOP – 500 ml



Le condizioni ambientali e le metodologie di coltura degli oliveti nella nostra provincia barese conferiscono all'**olio DOP** quelle caratteristiche peculiari che ne fanno un olio extravergine di oliva pregiatissimo. I metodi di coltivazione e i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionali, atti a mantenere originali le caratteristiche delle olive.

Olio Extra Vergine di Oliva Linea DOP – 1 Litro

Le condizioni ambientali e le metodologie di coltura degli oliveti nella nostra provincia barese conferiscono all'**olio DOP** quelle caratteristiche peculiari che ne fanno un olio extravergine di oliva pregiatissimo. I metodi di coltivazione e i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionali, atti a mantenere originali le caratteristiche delle olive.



La **denominazione di origine protetta (D.O.P.)** è l'importante riconoscimento del pregio e della qualità con cui la Comunità Europea garantisce ai consumatori la zona di origine e la tipicità del nostro olio extravergine di oliva prodotto in "**Terra di Bari**".

Le condizioni ambientali e le metodologie di coltura degli oliveti nella nostra provincia barese conferiscono all'**olio DOP** quelle caratteristiche peculiari che ne fanno un olio extravergine di oliva pregiatissimo. I metodi di coltivazione e i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionali, atti a mantenere originali le caratteristiche delle olive.

Olio Extra Vergine di Oliva Linea DOP – 250 ml



Le condizioni ambientali e le metodologie di coltura degli oliveti nella nostra provincia barese conferiscono all'**olio DOP** quelle caratteristiche peculiari che ne fanno un olio extravergine di oliva pregiatissimo. I metodi di coltivazione e i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionali, atti a mantenere originali le caratteristiche delle olive.