



Olio Extravergine Non Filtrato

Olio Extravergine di Oliva

In unserem Olivenöl schmeckt man die Geschichte, den Charakter und die Schönheit der Marken, eine Region in der nur Früchte höchster Qualität wachsen.

Täglich, nur wenige Stunden nach der Ernte, werden unsere Raggia, Frantoio oder Leccino Oliven nach der mechanischen Hämmermethode kalt gepresst. Dabei sind das Wissen und die Erfahrung von Gianni Giacani der gleichnamigen Ölmühle in Jesi unerlässlich. Sein Talent und die Natur unseres Landes geben unserem Öl seinen unumstrittenen Geschmack.

Santa Barbara