



Olio Extravergine Non Filtrato

Olio Extravergine di Oliva

Nel nostro olio è racchiusa tutta la storia, l'identità e la bellezza delle nostre terre in grado di dare solo prodotti di altissima qualità. Ogni giorno, a meno di 12 ore dalla raccolta, avviene la spremitura a freddo mediante martellatura meccanica delle olive. Varietà di raggia, frantoio e leccino di nostra proprietà. L'esperienza e la saggezza di Gianni Giacani dell'omonimo frantoio di Jesi sono indispensabili per realizzare un prodotto di indiscussa bontà.

Santa Barbara