



**CAMPAGNA OLEARIA 2019 – 2020
CONVENZIONE CON FRANTOIO MURAGLIA**

L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PRODOTTO DALL'AZIENDA AGRICOLA DELLA FAMIGLIA MURAGLIA, CONSEGNATO DIRETTAMENTE A CASA APPENA TERMINATA LA SPREMITURA DELLE OLIVE.

Gentili colleghi,
siamo ormai in autunno ed è tempo di ripartire con la Campagna Olearia che è un pilastro del programma di offerte in ambito food relative sempre a coltivazioni attente all'ambiente ed al territorio, che garantiscono la bontà delle materie prime ed una filiera corta che grazie al rapporto diretto con i produttori, consente di avere maggiore qualità e risparmio.

Il Frantoio nostro partner, con cui abbiamo confermato l'accordo di convenzione anche per la stagione 2019 – 2020, rientra nel circuito garanzia di Campagna Amica e il titolare Savino Muraglia che rappresenta la quinta generazione dell'omonimo oleificio, è il presidente della Coldiretti Puglia e da sempre si distingue per l'impegno a difesa dell'olio 100% italiano.

La convenzione è valida fino al **30 marzo 2020**.

Il Frantoio Muraglia propone un Olio Extra Vergine di Oliva di alta qualità attestata da numerose certificazioni di analisi chimiche-biologiche e comprende più tipologie che di seguito riportiamo complete di descrizione e consigli per l'utilizzo in cucina:

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.

L'accordo di convenzione riservato a colleghi e familiari, propone eccezionalmente di mantenere lo stesso costo dell'anno scorso, con un risparmio del **30%** sul prezzo di listino:

Monocultivar "Coratina" – Fruttato Intenso:

€ 48,00 latta da 5 litri (pari a € 9,60 a litro) anziché € 70,00 (pari a € 14,00 a litro)

Monocultivar "Peranzana" – Fruttato medio:

€ 50,00 latta da 5 litri (pari a € 10,00 a litro) anziché € 75,00 (pari a € 15,00 a litro)

Monocultivar "Coratina" - Denocciolato:

€ 54,00 latta da 5 litri (pari a € 10,80 a litro) anziché € 78,00 (pari a € 15,60 a litro)

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

€ 56,00 latta da 5 litri (pari a € 11,20 a litro) anziché € 79,00 (pari a € 15,80 a litro)

Come si acquista:

L'acquisto **minimo** è di n. 4 latte da 5 litri anche con tipologie diverse, per procedere va inviata una mail all'indirizzo: giacintocastagna@libero.it con preghiera di indicare: nome e cognome, indirizzo del proprio domicilio (anche se la consegna è diversa), codice fiscale, numero telefonico e Cral di appartenenza. Il trasporto è **gratuito**.

Il **PAGAMENTO**: In contrassegno direttamente al Corriere.

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

Consigliamo ai colleghi di una stessa sede interessati all'acquisto, di riunire gli ordini per giungere al numero di pezzi previsti dalla convenzione.

Acquistando le latte di olio si avrà diritto ad uno sconto pari al **20%** su tutti i prodotti in vendita sul sito aziendale: www.frantoiomuraglia.it

ATTENZIONE:

Al momento della consegna del prodotto da parte del corriere, verificare l'integrità delle latte e la rispondenza dell'ordine – rifiutando il prodotto nel caso si accerti difformità con quanto richiesto. In caso contrario il fornitore si dichiarerà esente da eventuali contestazioni.

SI CONSIGLIA:

Di garantirsi l'acquisto prenotando per tempo il prodotto, evitando così il rischio di esaurimento di una o più tipologie di olio.

Cordiali saluti

Il Presidente
Sergio Sarrocco