



INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

i Grandi extravergini dei frantoi artigiani e delle piccole imprese olearie

nelle foto, dall'alto a sinistra: Domenico Fazari Olearia San Giorgio • Sabino Angeloro G.R.A.C.O. • Raffaele Sallemi Frantoio Sallemi
Stefano Caroli Puglia Alimentare • Gennaro Montecchia Frantoio Montecchia • Piero Connelli Frantoio di Santa Tea
Matteo Andreassi Oleificio Andreassi • Leonardo Rindone Frantoio Valtenesi • Gaetano Agostini Frantoio Agostini
Antonio Nicola Pomponio Famiglia Pomponio • Ciro D'erchie Frantoio D'Erchie • Giampaolo Sodano Frantoio Tuscus • Pietro Leone Oleificio Cericola

Alcuni marchi noti dell'industria di confezionamento dell'olio d'oliva, sono stati messi sotto accusa, da parte del magistrato Guariniello della Procura di Torino, perché accusati di aver messo in commercio olio vergine di oliva con la denominazione di extra vergine. L'inchiesta è per frode in commercio perché è stato fatto pagare al consumatore un prezzo che non corrisponde al valore del prodotto.

La Direzione Distrettuale Antimafia di Bari insieme al nucleo antifrode del Corpo Forestale dello Stato, ha disposto il sequestro di 7000 tonnellate di falso olio extravergine proveniente da Paesi nordafricani e spacciato per olio Italiano.

Alcune Industrie di confezionamento hanno ritirato dagli scaffali dei supermercati americani le loro bottiglie perché contenevano olio irrancidito.

Mentre il mondo dei consumatori è colpito dalle notizie sulla contraffazione dell'olio e sui clamorosi danni della "xilella fastidiosa", e gli organi di controllo cercano di scoprire i centri del malaffare e la magistratura indaga, noi frantoiani veri produttori dell'olio dalle olive, continuiamo il nostro lavoro, orgogliosi di ciò che

da SuperELITE potete acquistare il vero olio extravergine 100% italiano

PERCHÉ È L'OLIO DALLE OLIVE CHE FACCIAMO NOI FRANTOIANI

facciamo: l'olio extravergine di oliva di qualità frutto della tradizione, dell'esperienza, della passione e del duro lavoro dei frantoi oleari, impegnati a difendere l'extravergine made in Italy dal grande caos di cui è vittima sul mercato, offrendo ai consumatori la possibilità di una concreta alternativa: scegliere un cibo buono, sano e nutriente.

Un olio eccellente ad un giusto prezzo.

Noi garantiamo la qualità dell'olio extravergine che produciamo perché controlliamo l'intera filiera, dalla coltivazione

degli olivi, alla selezione delle olive, dalla produzione dell'olio, alla bottiglia sullo scaffale. Così i consumatori possono essere sicuri di acquistare un vero extravergine di eccellenza, anche biologico e dop, di cui è garantita l'origine e la genuinità. Un prodotto di qualità definita e controllata, ottenuto con un processo di produzione gestito e tracciato dal responsabile del frantoio, il mastro oleario produttore credibile perché competente ed etico.

Il nostro consorzio rappresenta i frantoi artigiani e le piccole imprese olearie che operano nelle

Regioni a maggiore vocazione olivicola e i nostri prodotti costituiscono per il consumatore un'offerta variegata e ben identificabile.

ARoma nei supermercati SuperElite i consumatori possono facilmente individuare e acquistare l'olio dei nostri frantoi perché Super Elite ha creato uno scaffale esclusivo per le bottiglie dei nostri extravergini.

Noi ci mettiamo la faccia. Siamo capaci di lavorare le olive in base a regole che appartengono alla competenza, alla tradizione e alla cultura del territorio in cui viviamo, interpretando queste regole in base alla nostra sensibilità e alla abilità per fare la nostra opera, ovvero creare il nostro olio.

Nessun olio di frantoio è uguale ad un altro: il senso della produzione tipica di ogni territorio è nella diversità dei profili sensoriali che caratterizzano un ingrediente di pregio, degli aromi e dei sapori esaltati dalla biodiversità delle olive e dalle possibilità che le nuove tecnologie offrono ai frantoiani per dare un gusto originale ed unico del proprio olio.

Un olio fatto a regola d'arte.

