

DEGUSTAZIONE GUIDATA
GRATUITA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO VAIANINO

DA LUGLIO A SETTEMBRE 2021

DALLE ORE 10.00 ALLE 13.00

Agriturismo Vaianino

Loc. Montignoso Vaiano 81A
Gambassi Terme (FI)



Il nostro olio extravergine di oliva biologico viene prodotto solo da olive provenienti dal nostro oliveto "biologico" toscano, non si esegue nessun tipo di trattamento chimico, ma con la natura, il territorio, il clima e il nostro lavoro riusciamo ad ottenere una ottima spremitura di olive sane. **Olio non filtrato ed estratto a freddo per preservarne le eccellenti qualità.** Le varietà delle nostre olive toscane che conferiscono un piacevole gusto fruttato e piccante sono: Leccino, Frantoio, Moraiolo e Pendolino.

La prenotazione è obbligatoria
via telefono o via whatsapp al
numero 3477970050 o via email
agriturismovaianino@gmail.com

Si potrà acquistare il nostro olio
in Bottiglie da 500 ml., da 750 ml.
e in Lattine da 3 Litri

Si chiede cortesemente solo di
avvisare almeno un giorno prima
se impossibilitati a partecipare,
anche via telefono o whatsapp
al numero 3477970050