



AZIENDA AGRICOLA  
Michele De Filippo  
C/da Scarpetta 8  
71030 Mattinata (Fg)  
Tel. 0884/559874  
Cell. 333/6361057  
e\_mail: [artistamicheledefilippo@gmail.com](mailto:artistamicheledefilippo@gmail.com)

Gruppo di Acquisto Solidale Pinerolo Stranamore



Descrizione azienda/attività

De Filippo prof. Michele pittore ceramista del Gargano è l'erede di una famiglia che per tradizione coltiva olivi sulle colline di Mattinata (Gargano) esposti alle correnti salmastre dell'Adriatico.

Le olive, per massima parte della tipica varietà "ogliarola del Gargano, vengono raccolte per brucatura a mano, da piante secolari e molite in un impianto a ciclo continuo con frangitura tradizionale ed estrazione a freddo.

L'olio così prodotto unisce la tipica fragranza e il sapore netto di oliva del sistema tradizionale alla igienicità ed alla bassissima acidità del ciclo continuo.

L'olio di colore giallo con riflessi verdi con aspetto velato e di sapore delicatamente dolce, è ottimo per ogni uso, a freddo ed in cottura. L'olio extravergine non è sottoposto a nessun ulteriore processo di lavorazione né di conservazione.

Prodotto in conversione biologica.

Descrizione prodotto

Olio extravergine di oliva - confezione da 5 Kg