



FRANTOIO OLEARIO BENEDETTO IACOVELLI

PRODUZIONE OLIO EXTRA VERGINE
SPREMITURA A FREDDO

Ci presentiamo come produttori di "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA" con denominazione **FRANTOIO OLEARIO IACOVELLI BENEDETTO**, con sede in Casamassima (BA) in corso Garibaldi 100/B. Il nostro frantoio con annessa Azienda Agricola, a conduzione familiare, con esperienza e tradizione da oltre cent'anni, produce un "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA" di prima spremitura a freddo, con metodo tradizionale, e di ottima qualità. Le olive provenienti dalla propria Azienda Agricola e in parte da agricoltori fidati e selezionati, siti nel proprio territorio, questi seguiti da un unico piano agronomico e fitosanitario.

La commercializzazione dei prodotti è curata dal Sig. IACOVELLI GIOVANNI, carabiniere ausiliario in congedo, socio effettivo della Sezione ANC di Casamassima (BA), il quale offre ai Soci dell'ANC appartenenti alle varie Sezioni, distribuite sul territorio nazionale ed ai loro parenti, particolari e vantaggiose condizioni di acquisto.

Confezioni e Prezzi per l'annata 2024, fino ad esaurimento scorte:

▪ <u>Lattine da lt. 5</u>	<u>Euro 50,00 (€ 10,00 a litro)</u>
▪ <u>Lattine da lt. 1</u>	<u>Euro 12,00</u>
▪ <u>Lattina da lt. 0,5</u>	<u>Euro 8,00</u>
▪ <u>Tanica vino bianco trebbiano da litri 5</u>	<u>Euro 12,00</u>
▪ <u>Tanica vino rosso primitivo da litri 5</u>	<u>Euro 14,00</u>
▪ <u>Mandorle in guscio da kg.1</u>	<u>Euro 4,00</u>
▪ <u>Mandorle senza guscio da kg1</u>	<u>Euro 8,50</u>
▪ <u>Noci da kg.1</u>	<u>Euro 7,50</u>

I prezzi sono comprensivi di spese di spedizione a domicilio del richiedente.

Per poter coprire le spese di spedizione, è necessario un minimo di acquisto di almeno euro 70,00.

Per i Soci vicino alla nostra sede di produzione che intendono venire personalmente in azienda per l'acquisto del nostro prodotto sarà detratto il costo della spedizione e non ci sarà limite di acquisto.

I prezzi sono i seguenti:

▪ <u>Lattina da lt. 5</u>	<u>Euro 45,00 (€ 9,00 a litro)</u>
▪ <u>Lattina da lt. 1</u>	<u>Euro 11,00</u>
▪ <u>Lattina da lt. 0.5</u>	<u>Euro 7,00</u>
▪ <u>Bottiglia da lt. 0.5</u>	<u>Euro 7,00</u>
▪ <u>Bottiglia da lt. 0.750</u>	<u>Euro 10,00</u>
▪ <u>Tanica vino bianco trebbiano da litri 5</u>	<u>Euro 9,00</u>
▪ <u>Tanica vino rosso primitivo da litri 5</u>	<u>Euro 11,00</u>
▪ <u>Mandorle in guscio da kg.1</u>	<u>Euro 3,00</u>
▪ <u>Mandorle senza guscio da kg.1</u>	<u>Euro 7,50</u>
▪ <u>Noci da kg.1</u>	<u>Euro 6,50</u>

Le ordinazioni potranno essere inoltrate direttamente dal Socio o tramite la Sezione ANC di appartenenza a mezzo e-mail o telefonicamente tramite WhatsApp ai contatti di seguito riportati:

- e-mail: iacovelligiovanni70@virgilio.it
- e-mail: info@frantoioiacovelli.it
- Sito web: www.frantoioiacovelli.it
- Cell. : 3355223752 (Giovanni)



FRANTOIO OLEARIO BENEDETTO IACOVELLI

PRODUZIONE OLIO EXTRA VERGINE
SPREMITURA A FREDDO

NB. Inoltre ci preghiamo offrire altresì i prodotti freschi di stagione, provenienti dalla nostra Azienda Agricola, a prezzi anch'essi agevolati e comprensivi di IVA e spese di spedizione:

- Ciliegie fresche, in confezioni da 5 Kg

Le ciliegie potranno essere spedite dalla metà di maggio a fine raccolta, in confezioni di polistirolo isotermitici con all'interno ghiaccio secco per alimenti. Il relativo prezzo sarà stabilito in base ai prezzi di mercato.

Modalità per le spedizioni

Per poter effettuare le spedizioni, è necessario fornire i seguenti dati, da far pervenire preferibilmente a mezzo posta elettronica, telefonicamente o messaggio whatsapp:

- Cognome e nome del richiedente,
- Indirizzo, numero civico, comune e CAP, ove sarà effettuata la consegna,
- Recapito telefonico, possibilmente cellulare, per il preavviso di consegna da parte del corriere,
- Codice fiscale per la fattura da consumatore privato, (equivalente allo scontrino fiscale)
- Partita IVA in caso di Aziende.

Consigli per la conservazione

Il Frantoio oleario inoltre vi consiglia come poter conservare nei migliori dei modi i nostri prodotti affinché possano mantenere per un lungo periodo la loro freschezza e bontà.

Per quando riguarda l'olio extravergine di oliva ed il vino dal momento che vengono consegnati al vostro domicilio si consiglia di conservarli lontano da fonti di calore ed in luoghi freschi, asciutti e al buio, e soprattutto quando viene aperta la lattina o la tanica del vino richiuderla ermeticamente o travasarla in confezioni più piccole, in modo tale da non far prendere aria.

Osservando queste piccole accortezze l'olio extravergine di oliva ed il vino si potranno conservare per un lungo periodo senza alterarne le qualità ed il sapore.

Per quando riguarda gli altri prodotti, nella stagione estiva, si consiglia di conservarli in frigo o al massimo in luoghi freschi.

Grati della vostra Cortese attenzione, e saremmo ancor più lieti se dopo aver assaggiato i nostri prodotti soprattutto l'olio extravergine di oliva, di ricevere, sia tramite i nostri "social" o tramite mail o messaggi whatsapp, eventuali suggerimenti per poter migliorare i nostri servizi, e/o apprezzamenti sulla qualità dei nostri prodotti.

Le modalità di pagamento avvengono tramite bonifico bancario che saranno fornite al momento dell'ordine.