



OLIO
LE DONNE  DEL NOTAIO

www.olioledonnedelnotaio.it



Azienda Agricola de Ferri

Un'azienda fuori dal tempo: tradizione e innovazione

L'Azienda Agricola de Ferri esiste in Abruzzo sin dal 1600, e ha alcuni ulivi risalenti anche a quell'epoca, compresi gli antichi impollinatori. I suoi impianti di sesto antico, estesi sulle colline, godono della splendida vista sulle montagne abruzzesi e sono accarezzati dalla brezza del mare.

Nelle varie generazioni che si sono succedute siamo giunte ormai alla 3^o generazione consecutiva al femminile: l'amore per la natura si è conservato ed evoluto, lasciando l'azienda fuori dal tempo, come sospesa, ricreando contorni di autenticità e amore, per la terra e per i suoi ritmi naturali. Tutta l'Azienda è in coltivazione biologica.

Ogni generazione ha ereditato dalla precedente le tradizioni e i valori consolidati e si è concentrata costantemente nella ricerca di qualcosa di ulteriore da aggiungere per migliorare la qualità dei suoi prodotti.



Ispirati dall'Amore e dall'Autenticità delle Donne della Famiglia

Ogni blend di oli da noi prodotti reca il nome di una Donna importante nella nostra famiglia.

Donna dei Ferri

Blend delicato di olio extra vergine d'oliva biologico

L'olio Donna dei Ferri viene fatto da sempre nel rispetto della tradizione, con metodi sempre più innovativi e migliorativi della qualità e del trattamento delle olive, con raccolta meccanica e utilizzo di macchine continue per la spremitura.

Il blend è composto da varie cultivar, principalmente Leccino e Gentile di Chieti. Le note caratteristiche: carciofo, erba fresca e mandorla. Si può usare sia per cucinare che come tocco finale per esaltare i nostri piatti. Si adatta a carni bianche, verdure al vapore, insalate, pesce e vellutate. Molto utile per la preparazione dei dolci e per il benessere della salute.





Pietra

Blend intenso di olio extra vergine d'oliva biologico

L'olio Pietra viene fatto da sempre nel rispetto della tradizione, con metodi sempre più innovativi e migliorativi della qualità e del trattamento delle olive, con raccolta meccanica e utilizzo di macchine continue per la spremitura.

Il blend è composto da varie cultivar, principalmente Moraiolo.

Le note caratteristiche: carciofo, erba e mandorla amara.

Si può usare sia per cucinare che come tocco finale per esaltare i nostri piatti. Si adatta a carni rosse e zuppe più strutturate.

Molto utile per la preparazione dei dolci e per il benessere della salute.





Celidalba

Condimento biologico a base di olio extra vergine di oliva e limoni

Il Nostro condimento a base di olio extra vergine biologico e limoni Celidalba è spremuto a freddo mettendo insieme alle olive nella macina i limoni che a loro volta secernono il loro aromatico e frizzante olio contenuto nella buccia. Si crea così un connubio aromatico prezioso e profumato, in grado di arricchire il gusto delle pietanze e rilasciare un buon profumo intorno alla tavola. E' perfetto usato a crudo sugli asparagi e verdure cotte, nell'insalate, sul pesce e sulla carne.

Si può creare una maionese leggera e delicata e perché no, anche dei dolci!





Olio Donna dei Ferri

Blend delicato fruttato biologico

Formati

Bottiglia in vetro 200 - 500 ml





Pietra

Blend intenso fruttato biologico

Formati

Bottiglia in vetro 200 ml





Celidalba

Condimento biologico a base di
olio di oliva extra vergine
e limoni spremuti a freddo

Formato

Bottiglia in vetro 200 ml





La Ceramica

Il nostro Chicco è pensato per essere un omaggio che racchiude in sé un prodotto genuino e prezioso come l'olio, in una forma di design diversa con richiami all'antico e alla tradizione. L'italianità in un oggetto simbolo di tutti i nostri valori: benessere, design e famiglia.

Formato

250 - 500 ml

Disponibile nei tre blend





Grab & Go.

Le nostre “Grab & Go” sono bottigliette da 60 ml di Olio Extra Vergine d’Oliva biologico delicato Donna dei Ferri, Olio extra vergine d’oliva biologico intenso Pietra e Condimento olio e limoni Celidalba: sono pensate per chi non riesce a rinunciare neanche in viaggio al proprio condimento preferito. Perfette in vacanza, per un pic-nic o un pranzo in barca, le “Grab & Go” vi permettono di avere sempre a portata di mano il quantitativo idoneo a condire un piatto mentre siete lontani da casa vostra. Ottime per chi voglia assaggiare i nostri oli, le “Grab & Go” sono pensate anche per essere regalate e per stupire con qualcosa di genuino, elegante e inaspettato. La loro dimensione e l’eleganza della confezione le trasformano in perfette bomboniere, segnaposto per ogni occasione e, naturalmente, sofisticate decorazioni per i tavoli matrimoniali. E perché no? Le “Grab & Go” vi consentono di avere a portata di mano un rimedio beauty green per un automassaggio, un impacco ai capelli o una maschera naturale a mani e piedi.





Le Latte

Per coloro che amano il nostro olio alla follia, consigliamo una delle nostre latte da collezione!

- Olive Profile
- Oh! Live Juice
- Olive The Brave

Un Olio EXTRA VERGINE d'Oliva biologico ottenuto dalla spremitura delle nostre cultivar che contribuiscono a creare tre blend dalle tante sfumature.

Sono raffigurate 3 meravigliose Donne ognuna per ogni blend che Vi guideranno attraverso le note del nostro olio, facendoVi compagnia nella Vostra cucina mentre preparate i Vostri piatti preferiti.

Per chi é attento all'ambiente possono essere utilizzate come refill delle nostre bottiglie o delle proprie oliere.





When life gives you lemons,
make Italian Lemon Olive Oil

Azienda Agricola de Ferri Pierina

C.da Santa Calcagna, 1

Rocca San Giovanni (CH) 66020

cell/wa: +39 393 9206168

www.olioledonnedelnotaio.it

ledonnedelnotaio@gmail.com