

# FRANTOIO RAGUSO

*Segna un gusto, firma un piatto*

## CAMPAGNA OLEARIA 2018/2019

Produzione e cultura dell'olio extravergine d'oliva di Puglia dal 1894.

Il Frantoio Raguso custodisce da quattro generazioni i segreti dell'arte olearia pugliese, combinando con successo tradizione, ricerca ed innovazione.

FILIERA **Controllata a Km 0**, in grado di poter selezionare ben 10 differenti cultivar di olive.

Medaglia d'Oro al Los Angeles International Extravirgin olive oil competition ed al Gold Award di New York, Bibenda, BIOL, tre foglie della Guida Gambero Rosso, sono solo alcuni dei premi e riconoscimenti di cui l'olio Raguso è stato insignito.

Olio ottenuto dalla spremitura a freddo di olive fresche, **lavorate lo stesso giorno della raccolta**.

La ricerca continua di materie prime di qualità guida la sperimentazione innovativa di contaminazioni di gusto, frutto dell'incontro tra sapori, mondi e profumi diversi che prendono forma nell'esclusiva selezione degli olii del Frantoio Raguso, apprezzati in prestigiose gastronomie del lusso in tutto il mondo - Dean & DeLuca di New York e Isetan di Tokyo - ed in numerosi ristoranti stellati.

Il Frantoio Raguso è da sempre attento alla qualità di ogni sua creazione, con una forte passione per la diffusione di una sana cultura dell'olio extravergine e della cucina mediterranea, motivo per cui ha fondato: "**Sò**" la prima scuola in Italia dell'Olio Extra Vergine d'oliva con corsi di formazione, degustazioni ed eventi tematici, in collaborazione con il mondo Universitario e gastronomico.

Un gusto dolce ed un profumo fruttato, contraddistinguono l'inconfondibile naturalezza del suo sapore, stuzzicando la curiosità dei palati più esigenti con un altissimo contenuto di polifenoli ed antiossidanti e con una bassissima acidità (0,2 – 0,3%) che fanno dell'olio un prodotto nutraceutico.

# FRANTOIO RAGUSO

Segna un gusto, firma un piatto

Viene applicato uno sconto, a voi riservato, rispetto ai prezzi di listino, di circa il 30% sull'acquisto delle lattine sia CLASSICO che BIOLOGICO.

Prodotti	<b>Olio Extra Vergine d'Oliva 100% Italiano RAGUSO CLASSICO - FRUTTATO MEDIO</b>  <b>CODICE EAN : 8033945680022</b>
	
Formato	<b>Lattina Litri 5 – 170 fl. Oz</b>
Provenienza certificata	<b>Italia Reg. CE 510/06</b>
Imballo	<b>Scatola americana da 2 px e 4 px.</b>
Resa	<b>Franco nostro stabilimento di Gravina in Puglia (Ba)</b>
<b>PREZZO CONVENZIONE</b>	<b>€ 45,00 anziché € 65,00</b>
<b>Minimo d'ordine</b>	<b>Scatola americana da 2 px € 90,00 (TRASPORTO INCLUSO)</b>
	<b>Scatola americana da 4 px € 170,00 (TRASPORTO INCLUSO)</b>

Prodotti	<b>Olio Extra vergine d'oliva 100% Italiano Biologico RAGUSO BIOLOGICO – FRUTTATO MEDIO/INTENSO</b>  <b>CODICE EAN : 8033945680053</b>
	
Formato	<b>Litri 5 – 170 fl. Oz</b>
Provenienza certificata	<b>Italia Reg. CE 510/06 - Reg. CE 834/07</b>
Imballo	<b>Scatola americana da 4 px.</b>
Resa	<b>Franco nostro stabilimento di Gravina in Puglia (Ba)</b>
<b>PREZZO CONVENZIONE</b>	<b>€ 49,00 anziché € 70,00</b>
<b>Minimo d'ordine</b>	<b>Scatola americana da 2 px € 100,00 (TRASPORTO INCLUSO)</b>
	<b>Scatola americana da 4 px € 190,00 (TRASPORTO INCLUSO)</b>

# FRANTOIO RAGUSO

*Segna un gusto, firma un piatto*

Per chi acquista le lattine sarà praticato uno sconto del 10% su tutti gli altri prodotti presenti sul sito **www.frantioraguso.it** e nel catalogo allegato.

## Condizioni Generali di vendita

**Ordini:** Gli ordini dovranno essere trasmessi inviando una mail a [ordini@frantioraguso.it](mailto:ordini@frantioraguso.it) indicando i propri dati anagrafici, codice fiscale e numero telefonico, specificando codice convenzione. Per ulteriori informazioni contattare il numero 080.3255808 – 3498792622 .

**Prezzi:** Tutti i prezzi sono in Euro e si intendono I.V.A. inclusa (4%)

**Pagamento:** Il pagamento deve essere effettuato anticipatamente, alla conferma dell'ordine o tramite contrassegno alla consegna.

**Tempi di consegna:** Le consegne sono effettuate tramite corriere GLS in 24/48 ore dalla conferma dell'ordine, a domicilio.

**Trasporto:** TRASPORTO INCLUSO.

La convenzione ha validità fino al 31/08/2019.