

Ai piedi dei Colli Berici il Frantoio

Olive Barbarano produce olii pregiati nel pieno rispetto di una tradizione familiare portata avanti con dedizione e grande esperienza.

Qui abbiamo delle varietà autoctone fra le quali spiccano: Rasara, Favarol e Campostara.

La lavorazione viene eseguita con nuovi impianti continui ad alta tecnologia, con estrazione a freddo certificata.

La raccolta e la lavorazione avvengono nel giro di 24 ore per preservare intatte le qualità dell'olio. Al Frantoio si possono trovare olii particolari come il Fruttato, l'Armonico e l'Olio Biologico. L'olio extravergine dei Colli Berici nasce in questo luogo di lunga tradizione fin dal tempo dei Romani.

Vendita diretta dal produttore al consumatore e degustazione.



Frantoio Olive Barbarano s.n.c.
Via Ferretta 1
Barbarano Vicentino - VI
Tel. e Fax 0444 886111
oleificio.berico@libero.it

*Antichi Sapori
della Tradizione*