

## CAMPAGNA OLEARIA 2019 – 2020

### SCEGLIERE IL MEGLIO FRA GLI OLI DA INTENDITORI E BUONGUSTAI

**DALLA PUGLIA TERRA DEGLI ULIVI - L'AZIENDA AGRICOLA MURAGLIA PREZIOSA PARTNER DELLA COLDIRETTI - GARANZIA ASSOLUTA NELLA DIFESA DEI PROPRI CONSUMATORI - PROPONE IN CONVENZIONE AL NOSTRO SODALIZIO - LA VENDITA DIRETTA A KM. ZERO - DEL PREGIATO OLIO EXTRA VERGINE DI FRANTOIO, DESTINATO A CHI CERCA L'ALTA QUALITA' E LA BONTA' DELLA TANTO RICERCATA QUALITA' ARTIGIANALE.**

A fare da guida nella scelta, la presenza regale delle monocultivar "Coratina" e "Peranzana" – ricchi di rari profumi e di esclusive fragranze – dalle incomparabili caratteristiche organolettiche. Perfette preziosità per la bassissima acidità e per la spremitura a freddo delle olive in cui risaltano intense tonalità aromatiche percepite dalle narici ancor prima dell'assaggio.

L'arcobaleno dei sapori è rappresentato dal denocciolato monocultivar "Coratina", oliva privata del suo nocciolo e spremuta la sola polpa da possenti molazze di granito. **Una esclusiva rarità**

Per il Biologico - un blend: 50% "Coratina" - 50% "Peranzana": una sola parola: **inimitabile**.

Queste ricercatezze sono state oggetto di un reportage che la RAI ha voluto raccontare nella puntata trasmessa da LINEA VERDE il 28 aprile 2018 – descrivendo le pregevoli peculiarità di questo straordinario ed inimitabile condimento, orgoglio dell'Azienda Agricola Muraglia.

### **Oli esclusivi di Nicchia per consumatori di Nicchia**

Visitando invece il sito [www.frantoiomuraglia.it](http://www.frantoiomuraglia.it) per chi acquista le latte, sarà praticato uno speciale sconto del 20% su tutti gli altri prodotti presenti sul sito, tra cui gli aromatizzati, oltre all' extravergine affumicato da condimento FUMO e i preziosi orcetti in terracotta decorati a mano, scrigni preziosi per custodire l'olio, nel rispetto dell'antica arte vascolare pugliese.

### **Caratteristiche Sensoriali delle Cultivar e utilizzo in cucina a crudo e in cottura**

**Coratina:** verde intenso dalle sfumature dorate, incontenibile nei profumi di aneto, finocchio, carciofo, pepe e fieno. Si abbina a minestre contadine, carni alla griglia, ragù, formaggi stagionati.

**Peranzana:** dal colore giallo oro con luminosi riflessi verdi, dal fragrante profumo di rucola, di pomodoro e carciofo. Si abbina a frutti di mare, spigola, insalate, carpacci, legumi, pane e olio.

**Denocciolato:** intensi riflessi verde-oro dal sentore di frutta, mandorle e pomodoro con vivaci note piccanti ricco di fenoli. Si abbina a cacciagione, carni rosse, fave e cicoria, zucca e zuppe.

**Biologico:** fusione di colori giallo-verde con sensazione di erbe recise fresche e dal gusto morbido gustosamente equilibrato. Si abbina a legumi, bruschette carpacci di carne e pesce.

## PREZZI CAMPAGNA OLEARIA 2019/2020

**Eccezionalmente viene offerto lo stesso prezzo della precedente Campagna Olearia riservando a chi ne fa richiesta uno sconto rispetto ai prezzi di listino di circa il 30% per l'acquisto minimo di n. 4 latte da 5 litri – anche con tipologie diverse e precisamente.**

### Monocultivar “Coratina” – fruttato intenso

Latta da 5 litri € 48,00 pari a € 9,60 a litro – anziché (€ 70,00 pari a € 14,00 a litro);

### Monocultivar “Peranzana” – fruttato medio

Latta da 5 litri € 50,00 pari a € 10,00 a litro -. anziché (€ 75,00 pari a € 15,00 a litro);

### Denoccolato – monocultivar “Coratina”

Latta da 5 litri € 54,00 pari a € 10,80 a litro – anziché (€ 78,00 pari a € 15,60 a litro);

### Olio Extra Vergine di Oliva Biologico

Latta da 5 litri € 56,00 pari a € 11,20 a litro – anziché (€ 79,00 pari a € 15,80 a litro);

**IL totale delle latte deve essere richiesto in numero pari, verificando in occasione della consegna l'integrità delle confezioni e la rispondenza dell'ordine – in caso contrario il fornitore è esente da eventuali contestazioni.**

**IL TRASPORTO VIENE OFFERTO GRATUITAMENTE,**

Gli ordini devono essere trasmessi inviando una mail a [giacintocastagna@libero.it](mailto:giacintocastagna@libero.it) indicando dati anagrafici, codice fiscale, numero telefonico e Sodalizio di appartenenza. Per ricevere ulteriori informazioni telefonare al n. 347/1151451

**Pagamento: in contrassegno direttamente al Corriere**

**Convenzione: decorre dal 1° Aprile 2019 al 30 settembre 2020**

Il Presidente  
Emilio Pecetta