Gruppo di acquisto olio DOP: qualità siciliana in tavola

scritto da goditilavita.it | 13 Novembre 2024



Se c’è un ingrediente che può trasformare un piatto semplice in una vera esperienza, è l’**olio extravergine d’oliva**, e quando parliamo di **olio DOP**, parliamo di eccellenza. Un **gruppo di acquisto** per olio DOP siciliano è un’occasione unica per avere il meglio, risparmiando e garantendosi un prodotto di origine certificata. Frantoi Cutrera, azienda storica siciliana, offre agli appassionati del vero olio EVO una proposta esclusiva: il loro olio “Primo DOP”, pluripremiato e perfetto per chi ama la qualità.

Perché scegliere un olio DOP siciliano

La **Sicilia** è terra di sole, mare e antiche tradizioni agricole. Gli ulivi prosperano tra il Mediterraneo e il maestoso **Etna**, donando un olio dal sapore inconfondibile. L’**olio DOP siciliano** è riconosciuto per il suo carattere intenso e per il suo sapore deciso, che esalta piatti di carne, legumi, verdure grigliate e tanto altro. Per chi ama i sapori autentici, non c’è scelta migliore.

Frantoi Cutrera: una tradizione centenaria

Frantoi Cutrera è un'azienda familiare che da oltre un secolo coltiva ulivi sui **Monti Iblei**. Fondata sei generazioni fa, questa azienda incarna la tradizione siciliana, mantenendo tecniche antiche e utilizzando innovazioni tecnologiche per preservare la qualità. I loro oli sono pluripremiati e riconosciuti per la qualità e il rispetto dell'ambiente.

Le caratteristiche di Primo DOP

Primo DOP è l'**olio extravergine di oliva** per eccellenza, ottenuto con 100% olive Tonda Iblea, raccolte a mano prima della piena maturazione. Con un profumo fruttato e note di pomodoro verde, erba appena tagliata e delicate erbe aromatiche, Primo DOP è perfetto per chi cerca intensità e autenticità. È un olio robusto, adatto ai primi piatti, al pesce, alle bruschette e persino a zuppe e insalate, capace di elevare ogni ricetta.

Perché l'olio DOP è una garanzia di qualità

La certificazione **DOP** (Denominazione di Origine Protetta) assicura l'origine e la qualità dell'olio. Significa che è prodotto con olive locali, coltivate e raccolte con metodi tradizionali, rispettando standard rigorosi. Un olio DOP offre trasparenza e autenticità, garantendo che ogni bottiglia proviene da un luogo specifico e da coltivazioni controllate.

Raccolta a mano: un'arte antica

La raccolta delle olive per **Primo DOP** avviene manualmente, un processo lungo ma essenziale per selezionare solo le olive migliori e garantire un sapore perfetto. Questo approccio

preserva le proprietà dell’olio, rendendolo più aromatico e nutriente.

Il gruppo di acquisto: un’opportunità da non perdere

E ora, veniamo all’opportunità esclusiva: un **gruppo di acquisto** per Primo DOP di Frantoi Cutrera! Partecipando, non solo ricevi **6 bottiglie da 0,75 litri** di olio pregiato al prezzo speciale di **117,83 euro** (spese di spedizione incluse), ma ti garantisci un **sconto minimo del 12%** sul prezzo di listino. È un’occasione perfetta per chi desidera approvvigionarsi di un olio DOP di qualità, risparmiando senza compromessi.



Perfetto come regalo di Natale

Cerchi un **regalo natalizio** originale e di classe? Una confezione di **olio DOP siciliano** è un dono elegante e prezioso, ideale per chi ama la cucina di qualità o vuole scoprire i veri sapori mediterranei. Una bottiglia di **Primo DOP** porterà un po’ di Sicilia sulla tavola dei tuoi cari, aggiungendo un tocco di eccellenza ai loro piatti delle feste.

Come partecipare al gruppo di acquisto

Partecipare è semplice: basta iscriversi al **gruppo di acquisto** tramite il nostro sito e riservare la propria scorta di **Primo DOP**. Con l’iscrizione, potrai beneficiare di offerte esclusive

e ricevere informazioni su tutte le promozioni riservate agli iscritti.

Altri oli disponibili per gli iscritti

Frantoi Cutrera offre anche altre varietà di oli, sempre scontati per i membri del gruppo d'acquisto. Se Primo DOP è solo l'inizio, puoi esplorare una gamma completa di **oli extravergine**, biologici e di qualità superiore. Clicca qui per visionare l'intera offerta e scoprire come arricchire la tua dispensa con un tocco di Sicilia.



Unisciti al gruppo di acquisto e porta la Sicilia in tavola

Partecipare a questo **gruppo di acquisto** significa molto di più che risparmiare: è un investimento nella qualità e nella tradizione siciliana. Non lasciarti sfuggire l'occasione di avere un **olio pluripremiato** direttamente a casa tua, perfetto anche come regalo di Natale per amici e familiari, e unisciti a noi per gustare la vera essenza dell'olio DOP.

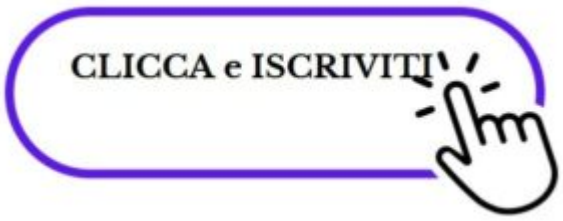
Di: Geco Gaudenzio

****

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'scrizione al Club di Gaudenzio e per

nucleo famigliare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

Tutte le info le trovi sul “Chi Siamo” alla sezione “FAQ”



– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it