

L'OLIO dei SASSI

olio extravergine di oliva

Spett/le GASN –
Sig.SATTANINO GIUSEPPE
Strada S.Michele 5/3
10024- Moncalieri(TO)

Oggetto: Offerta

La scrivente Azienda l'Olio dei Sassi è lieta di portare alla C.A. del Gas di Moncalieri, una proposta di convenzione del prodotto offerto, come di seguito.

Nostro obiettivo è quello di fidelizzarvi nell'importante ruolo dell'alimentazione e quindi della salute di tutti gli iscritti alla Vs Associazione.

L'olio extravergine di oliva è l'alimento che non ha colesterolo e come tale ha maggiori pregi dietetici. La giusta quantità di sostanze fenoliche preserva dall'ossidazione e serve all'abbattimento dei radicali liberi contro l'invecchiamento delle cellule. Contiene Clorofilla, Carotenoidi, Vitamina E, Vitamine liposolubili A D K e Fosfolipidi, molto importanti per la digestione dei grassi ed aiutano a sciogliere il colesterolo nelle arterie, di conseguenza a prevenire le più insidiose malattie cardiovascolari.

Quindi un buon olio extravergine di oliva è da preferire ad oli di semi o di dubbia provenienza.

L'Olio dei Sassi extravergine di oliva è nato ufficialmente nell'annata 1998 da un progetto di sette anni di intenso e duro lavoro, assistito dal dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata e dall'Università di Basilicata, concretizzando così l'obiettivo nel produrre un olio di qualità come si evince da alcune referenze di seguito:

Il 18/2/2000 in occasione della tornata dell'Accademia nazionale dell'olivo in Basilicata”Concorso OLIVARUM” 1° Classificato per il miglior extravergine.

Segnalato da “ SLOW FOOD Arcigola” I Migliori prodotti alimentari d'Italia.

Il 9 Maggio 2001 rappresentò il primo olio di Basilicata a Rai 3 a “GEO e GEO.”

Segnalato da SLOW FOOD “Guida agli extrav.. Ediz. 2001,2002,2004,2005,2006,2007,2008.

“La Gazzetta di Basilicata” del 23 Maggio 2004. Articolo di prima pagina.

Consigliato dalla rivista “ CASE e COUNTRY CLASS” Agosto 2001.

Consigliato dalla rivista “ A TAVOLA” Agosto 2006,(fra i primi 5 oli d'Italia qualità prezzo)

Consigliato dalla guida” Mangia e bevi in Italia” Anno 2007.

“L'Olio” Il libro guida agli oli d' Italia anno 2008- Bibenda editori- Curato dall'ass. Naz. Sommelier Olio. (Quattro gocce di merito su cinque il massimo).

L'Olio dei Sassi stà riscontrando notevoli consensi nei più prestigiosi ristoranti e gastronomie di primo livello di MATERA, - ISCHIA (Miramare castello, Limoneto, Miramare a Sant'Angelo, da Peppina di Renato.-, NAPOLI (Mimi alla ferrovia), CORTINA(Venezia, Cristallo.), VENEZIA (Il gatto nero), SAN FRANCISCO (USA), BELGIO, AUSTRIA, FRANCIA, GERMANIA (Stoccarda,

dove lo si può trovare anche in FARMACIA presso il dott. KLOTZ quale dietetico per malattie cardiovascolari).

Queste referenze sono solo segnali indicanti la qualità totale che l'azienda sta perseguendo.

L'olio dei Sassi è ottenuto da olive RIGOROSAMENTE selezionate provenienti dall'azienda agricola di famiglia di circa 4000 piante sito in Matera e da altre aziende agricole del circondario Materano, le quali attenendosi scrupolosamente a indicazioni di colture e tempi di raccolta, conferiscono le olive allo stato verdebruno all'Olio dei Sassi che provvede in tempi ridottissimi (entro 24 ore) alla trasformazione con le massime tecnologie di estrazione a freddo, che dona all'olio un'espressione di valori chimici ed organolettici al meglio tali da renderlo versatile in molti impieghi sulla tavola della buona cucina italiana e nel mondo.

L'azienda è seguita costantemente dal Sommelier Nicola Vitale.

Il prezzo offerto compreso di trasporto e iva per l'occasione è di :

BOTT. CC 75 (BIOLOGICO)	€ 8,00	CONFEZIONE DA 12 UNITA'
LATTINA DA 5 LITRI	---- € 35,00	CONFEZIONE SINGOLA
BOTTIGLIA CC 75	----- € 6,50	CONFEZIONE DA 12 UNITA'
BOTTIGLIA CC 50	----- € 5,00	CONFEZIONE DA 12 UNITA'
BOTTIGLIA CC 25	----- € 3,50	CONFEZIONE DA 20 UNITA'

NOTE:

Siamo disponibili se lo riterrete opportuno ad inviarvi campioni assaggio in omaggio.

Trattasi di solo Olio extravergine di oliva certificato italiano con acidità da 0,16-0,35 <0,80.

Siamo disponibili a fare consegne Bimestrali presso la Vs sede.

Per ordini superiori a € 350 si applica uno sconto del 5%.

Sperando che tale offerta risponda positivamente alle vostre aspettative e in attesa di consolidare il rapporto con uno dei più antichi e nobili alimenti, ***L'Olio dei Sassi Saluta DISTINTAMENTE.***

Matera 16/11/2009

L'OLIO DEI SASSI

“L'Olio dei Sassi”, via Casalnuovo, 106 -Matera . 0835314406 – 3358152756
www.oliodeisassi.it info@oliodeisassi.it **3381603893**