



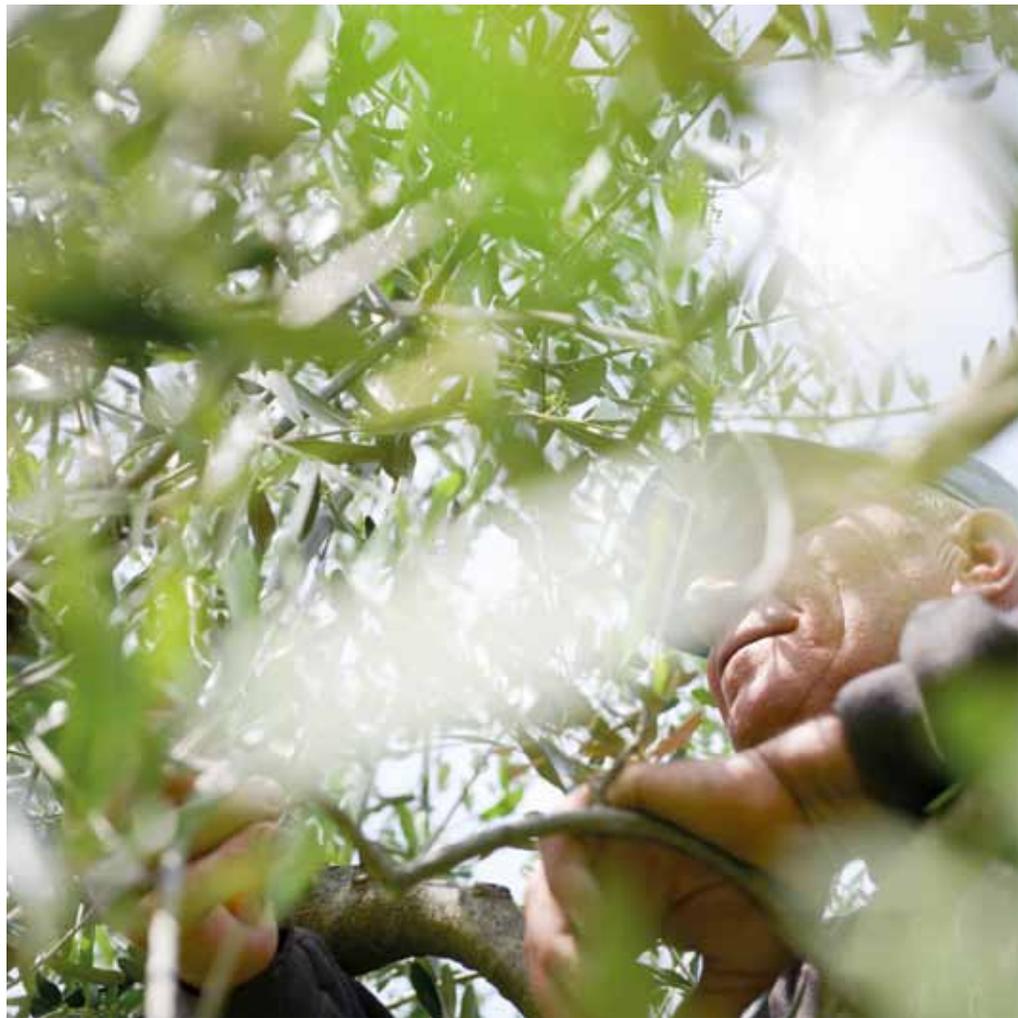
Raccogliamo Emozioni.



*Sono passati piú di cento anni
da quando Nonno Pietro
fece costruire il suo frantoio
in una zona tradizionalmente
vocata alla coltivazione
delle migliori varietà di olivo:
le Colline Frentane,
accolte tra la Majella e il Mare Adriatico.*



*Il clima mite, la terra generosa e la nostra passione
hanno dato vita ad una materia prima
di eccezionale qualità
che ancora oggi regala
una gamma di olii di straordinaria fragranza
e caratteristiche organolettiche ineguagliabili.*



*La passione è qualcosa insita
nella nostra famiglia.
Stagione dopo stagione
attendiamo il frutto
della nostra costanza
e della nostra attenzione.*

*L'olio è al centro
del nostro tempo.*



*Il Frantoio Rapino lavora
in gran parte frutti provenienti dalle proprie terre,
controllando tutte le fasi di lavorazione:
dalla coltivazione, rispettando gli equilibri naturali,
alla frangitura, secondo le metodiche più recenti.*

*Il percorso che porta alla nascita di un grande olio
viene vissuto all'insegna della tradizione,
integrata dalla garanzia di igiene assoluta
che solo i moderni impianti possono assicurare.*





*La nostra natura
è unica.*



*La nostra tradizione
è inconfondibile.*



Condimento Olio Extra Vergine D'Oliva e Arance
*Condimento ottenuto dalla frangitura di olive
insieme ad arance provenienti da coltivazioni biologiche.*



Condimento Olio Extra Vergine D'Oliva e Limoni
*Condimento ottenuto dalla frangitura di olive
insieme a limoni provenienti da coltivazioni biologiche.*



Condimento Olio Extra Vergine D'Oliva e Peperoncino
*Condimento ottenuto dalla frangitura di olive
insieme a peperoncini provenienti da coltivazioni biologiche.*



Olio Extra Vergine D'Oliva Gaudium

Il Monocultivar Gaudium monovarietale Gentile di Chieti al naso presenta un fruttato di buona intensità verde e pulito. I sentori sono quelli dell'erba tagliata a cui seguono quelli della frutta esotica, banana. In bocca non tradisce le aspettative, mostra vivacità e le note dolci, amare e piccanti, sono in equilibrio con leggera prevalenza di quest'ultimo, il flavor rimanda alla banana e all'erba sulla. È di buona pasta, il finale è lungo.



Olio Extra Vergine D'Oliva Opus Terrae

Il blend aziendale Opus Terrae varietà Leccino e Gentile di Chieti al naso apre con un fruttato di lieve intensità verde di olive fresche e di foglie. In bocca è piacevole e armonico, la nota dolce è avvolgente e primeggia su quelle amare e piccanti pure bene avvertite. La chiusura rimanda ai legumi freschi e alla mandorla, buona la conduzione, così come la pasta.



FrantoioRapino.com

*Puoi ordinare e acquistare direttamente online tramite il nostro sito.
Per voi: prodotti di qualità con consegna di qualità.*



*Più di un Olio,
una Storia.*





Raccogliamo Emozioni.



Via S. Giusta 42, 66034 Lanciano CH

+39 338.1370901

info@frantoiorapino.com

frantoiorapino.com