

# Le Serre

Azienda Agricola Biologica - Agriturismo

Località Le Serre 72 - 56046 Riparbella (Pisa), Italia - Tel/Whatsapp +39 0586 699100

[www.leserrebio.it](http://www.leserrebio.it) - [mail@leserrebio.it](mailto:mail@leserrebio.it)

## LISTINO PREZZI OLIO 2025

VENDITA DIRETTA



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - BIOLOGICO - TOSCANO I.G.P.  
raccolta 2025

Formato	Vendita Diretta
Bottiglia 0,10 l (confezioni da 48)	3,90 €
Bottiglia 0,25 l (confezioni da 6-12-24)	7,50 €
Bottiglia 0,50 l (confezioni da 6-12)	13,50 €
Bottiglia 0,75 l (confezioni da 6-12)	19,50 €
Lattina 3 l (confezioni da 3-4)	58,00 €
Lattina 5 l (confezioni da 2)	95,00 €

porto assegnato (escluse spese di spedizione)

Per il pagamento potete utilizzare il nostro codice bancario:

**IBAN: IT23R050180280000011398823**

**INTESTAZIONE: AZIENDA AGRICOLA LE SERRE SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA**

**BIC/SWIFT: ETICIT22XXX**

**BANCA POPOLARE ETICA SCPA**

## **Descrizione del nostro Olio extra vergine di oliva Biologico Toscano I.G.P.:**

*Zona di Produzione:* Toscana (Italia). I nostri oliveti sono situati su terreni collinari a 10 km dal mare.

*Cultivar:* Frantoio, Leccino, Lazzero, Maurino, Pendolino, Moraiolo.

Periodo di raccolta: Ottobre o Novembre.

*Aspetto e caratteristiche:* Limpido da filtraggio e rispondente alle caratteristiche organolettiche previste dal disciplinare dell'olio Toscano IGP.

Il nostro olio extravergine di oliva Biologico Toscano IGP è un blend delle tipiche varietà locali, tra le quali spiccano il Frantoio, il Leccino, ed il Lazzero. È caratterizzato da una bassissima acidità ed è ricco di antiossidanti naturali.

La raccolta delle olive viene eseguita manualmente e con l'aiuto di agevolatori quando le olive hanno raggiunto il giusto grado di maturazione, momento che coincide con l'invaiaura, cioè i frutti da verdi cominciano ad assumere una colorazione più scura.

Gli accurati metodi di coltivazione dell'oliveto senza l'uso di prodotti chimici di sintesi, la natura del terreno, il clima mite per la vicinanza del mare, i ristretti tempi di attesa dalla raccolta alla frangitura, le moderne tecniche di lavorazione delle olive, sono solo alcuni degli aspetti che fanno del nostro olio un prodotto apprezzato in Italia ed all'estero e che aiutano a mantenere nel tempo, se conservato correttamente, i sapori e profumi tipici dell'oliva appena spremuta.

## **Caratteristiche dei colli (tutti i pesi nel paragrafo sono indicativi e possono variare)**

<b>Formato Prodotto</b>	<b>Quantitativi contenuti in ogni collo</b>	<b>Peso Collo</b> (ricordiamo che tutti i pesi sono indicativi e possono variare)
Bottiglia da 0,10 l	48 bottiglie in cartone	12,5 kg
Bottiglia da 0,25 l	6 bottiglie in cartone	3,3 kg
	12 bottiglie in cartone	6,1 kg
	24 bottiglie in cartone	12,1 kg
Bottiglia da 0,50 l	6 bottiglie in cassetta di polistirolo	5,1 kg 5,4 kg più cartone se necessario
	6 bottiglie in cartone	5,3 kg
	12 bottiglie in cartone	10,3 kg
Bottiglia da 0,75 l	6 bottiglie in cassetta di polistirolo	7,1 kg 7,4 kg più cartone se necessario
	6 bottiglie in cartone	7,3 kg
	12 bottiglie in cartone	14,5 kg
Lattina da 3 l	3 lattine in cartone	9,6 kg
	4 lattine in cartone	12,8 kg
Lattina da 5 l	2 lattine in cartone	10,4 kg

**(i quantitativi contenuti in ogni collo possono essere personalizzati in base alle richieste e allo spazio disponibile)**

## **Per le spedizioni il corriere richiede:**

- Nome del destinatario
- Indirizzo
- Numero di telefono