



Tradizione, Passione, Qualità



Nel più vecchio frantoio storico della regione Marche
produciamo ancora, usando l'antico
processo tradizionale, l'autentico olio
Extra Vergine d'Oliva di prima spremitura a freddo.

Piccoli contadini e amanti del cibo sano ci affidano le loro
migliori olive per produrre così l'olio della famiglia.

**Venite, assaggiate e approfittate
di questo olio eccezionale
Su appuntamento Tel : +39 071 661 00 89**

Frantoio Belfiore, Via Fratti, 21 Scapezzano di Senigallia

Tel : +39 071 661 00 89

Mail : info@frantoiobelfiore.com

Web : frantoiobelfiore.com