



CONTRI F.LLI
Piazza Matteotti 7/8
37030 Cazzano di Tramigna VR
Tel. 045 7820556
frantoio.contri@libero.it
www.frantoiocontri.it

CONTRI F.LLI

IT- Situata a Cazzano di Tramigna (VR), nel cuore della Valtramigna, l'Azienda Contri F.Lli con il proprio frantoio produce un Olio Extravergine di Oliva di qualità, seguendo il metodo dell'estrazione a freddo.

EN- Located in Cazzano di Tramigna (VR), in the heart of Valtramigna, the Contri F.Lli Farm and its own oil mill make a high-quality extra virgin olive oil using a cold press method.

DE- Gelegen in Cazzano di Tramigna (Prov. Verona) im Herzen des Tals Valtramigna erzeugt der Betrieb Contri F.Lli mit seiner Ölmühle qualitativ hochwertiges natives Olivenöl extra mit der Methode des Kaltpressens.

FR- Située à Cazzano di Tramigna (VR), au cœur de la Valtramigna, l'entreprise Contri F.Lli possède son propre pressoir avec lequel elle produit une huile d'olive extra-vierge de haute qualité issue de la pression à froid.



Olio Extra vergine di oliva 100% italiano

Quantità prodotta\quantity\Hergestellte Menge\quantité produite: 940 kg

Varietà di olive\type of olives\Olivenvarietäten\qualités des olives: 40% grignano - 15% frantoio - 10% leccino - 10% favarolo - 10% pendolino - 10% piangente - 5% composta

Produzione totale di olio\total production of oil\Ölproduktion insgesamt\production totale d'huile: 3082 kg

Intensità fruttato\fruity intensity\Fruchtintensität\fruité : fruttato medio\medium fruity\mittelfruchtig\fruité moyen

Tipo di confezione\packaging\Verpackungen\emballage: vetro\glass\Glas\verre

Modalità di raccolta\harvesting method\Ernte\cueillette: brucatura a mano e meccanica\hand picked and mechanical\Pflücken per Hand und mechanisch\à la main et mécanique

Forma di allevamento\growing method\Form des Anbaus\élevage: vaso\vase\Vasenform\vase

spaccio aziendale\shop\Betriebsverkaufsstelle\boutique