



CRAL Comune di Verona

Palazzo Barbieri – Piazza Bra, 1 – 37121 Verona
Tel. e WhatsApp 045 8077492 – P.Iva 00759790231
e-mail: info@cralcomunediroma.it
sito web: www.cralcomunediroma.it

Convenzione 2024

FRANTOIO OLEARIO

“IACOVELLI BENEDETTO”

Casamassima (BA), Garibaldi 100/B

Sito web: <https://www.frantoioiacovelli.it>



Azienda Agricola e Frantoio Oleario "IACOVELLI BENEDETTO" coltiva oltre alle olive da olio, anche uva da vino e da tavola, ciliegie, albicocche, mandorle, sempre seguiti da apposito agronomo di fiducia. L'azienda propone una promozione atta a far conoscere il pregio e la qualità già nota dell'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA" di produzione delle terre di PUGLIA. L'azienda riconosce un prezzo agevolato come da listino in allegato su tutti i prodotti acquistabili dal sito.

La tessera da esibire è quella dei :

SOCI CRAL – COMUNE DI VERONA

SOCI FITEL- CRAL COMUNE DI VERONA

Validità dell'offerta:

l'offerta è attiva dal 01/01/ 2024 al 31/11/2024

F.to Il Presidente Cral
Stefania Bissoli

Referente
Mauro Porricelli



FRANTOIO OLEARIO BENEDETTO IACOVELLI

PRODUZIONE OLIO EXTRA VERGINE
SPREMITURA A FREDDO

Ci presentiamo come produttori di “OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA” con denominazione **FRANTOIO OLEARIO IACOVELLI BENEDETTO**, con sede in Casamassima (BA) in corso Garibaldi 100/B. Il nostro Frantoio con annessa Azienda Agricola, a conduzione familiare, con esperienza e tradizione da oltre cent’anni, produce un “**OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA**” di prima spremitura a freddo, con metodo continuo a tre fasi, di ultima generazione. Le olive, provengono dalla nostra Azienda Agricola e in parte da agricoltori fidati e selezionati, siti nel proprio territorio, questi seguiti da un unico piano agronomico e fitosanitario. Come sopra menzionato, al nostro frantoio e annessa un’azienda agricola che coltiva non solo olive da olio ma anche altri prodotti sotto riportati offerti anch’essi in convenzione.

La commercializzazione dei prodotti è curata dal Sig. IACOVELLI GIOVANNI, il quale offre ai Soci di questo **Spettabile CRAL**, ed ai loro parenti, particolari e vantaggiose condizioni di acquisto.

I prezzi sotto riportati hanno validità fino al 30/11/2024 in concomitanza dell’inizio della nuova produzione che avranno prezzi aggiornati, o fino ad esaurimento scorte prima di tale data.

Confezioni e Prezzi.

▪ <u>Lattine olio EVO da lt. 5</u>	<u>Euro 50,00 (€ 10,00 a litro)</u>
▪ <u>Lattine olio EVO da lt. 1</u>	<u>Euro 12,00</u>
▪ <u>Lattina olio EVO da lt. 0,5</u>	<u>Euro 8,00</u>
▪ <u>Tanica vino bianco trebbiano da litri 5</u>	<u>Euro 12,00</u>
▪ <u>Tanica vino rosso primitivo da litri 5</u>	<u>Euro 14,00</u>
▪ <u>Mandorle in guscio da kg.1</u>	<u>Euro 4,00</u>
▪ <u>Mandorle senza guscio da kg1</u>	<u>Euro 8,50</u>
▪ <u>Noci da kg.1</u>	<u>Euro 7,50</u>
▪ <u>Ciliegie fresche, in confezioni da KG. 5</u>	

Le ciliegie potranno essere spedite dalla metà di maggio a fine giugno, in confezioni di polistirolo isoterme con all’interno ghiaccio secco per alimenti. Il relativo prezzo sarà stabilito in base ai prezzi di mercato.

I prezzi sono comprensivi di spese di spedizione a domicilio del richiedente.

Per poter coprire le spese di spedizione, è necessario un minimo di acquisto di almeno euro 70,00.

Le ordinazioni potranno essere inoltrate direttamente dal Socio o tramite la Sezione di appartenenza a mezzo e-mail o telefonicamente tramite WhatsApp ai contatti di seguito riportati:

- E-mail: iacovelligiovanni70@virgilio.it
- E-mail: info@frantoioiacovelli.it
- Sito web: www.frantoioiacovelli.it
- Cell. 3355223752 (Giovanni)



FRANTOIO OLEARIO
BENEDETTO IACOVELLI
PRODUZIONE OLIO EXTRA VERGINE
SPREMITURA A FREDDO

Modalità per le spedizioni

Per poter effettuare le spedizioni, è necessario fornire i seguenti dati, da far pervenire preferibilmente a mezzo posta elettronica, telefonicamente o messaggio whatsapp:

- Cognome e nome del richiedente,
- Indirizzo, numero civico, comune e CAP, ove sarà effettuata la consegna,
- Recapito telefonico, possibilmente cellulare, per il preavviso di consegna da parte del corriere,
- Codice fiscale per la fattura da consumatore privato, (equivalente allo scontrino fiscale)
- Foto o numero di tessera del CRAL di appartenenza in corso di validità.

Consigli per la conservazione

Il Frantoio oleario inoltre vi consiglia come poter conservare nei migliori dei modi i nostri prodotti affinché possano mantenere per un lungo periodo la loro freschezza e bontà.

Per quando riguarda l'olio extravergine di oliva ed il vino dal momento che vengono consegnati al vostro domicilio si consiglia di conservarli lontano da fonti di calore ed in luoghi freschi, asciutti e al buio, e soprattutto quando viene aperta la lattina o la tanica del vino richiuderla ermeticamente o travasarla in confezioni più piccole, in modo tale da non far prendere aria.

Osservando queste piccole accortezze l'olio extravergine di oliva ed il vino si potranno conservare per un lungo periodo senza alterarne le qualità ed il sapore.

Per quando riguarda gli altri prodotti, nella stagione estiva, si consiglia di conservarli in frigo o al massimo in luoghi freschi.

Note per la spedizione

Le spedizioni vengono effettuate nei giorni di lunedì martedì e mercoledì, per consentire ai corrieri di consegnare il vostro ordinativo entro il fine settimana.

Solitamente la consegna viene effettuata entro le 48 ore, per le isole potrebbe essere necessario un giorno in più. Inoltre desideriamo informarla che è necessario ritirare la merce dal corriere con riserva. Questo significa che, al momento del ritiro, vi invitiamo a ispezionare attentamente il pacco e verificare che non vi siano danni visibili all'imballaggio o al contenuto come cartoni bagnati di olio, in tal caso, vi preghiamo di segnalarli immediatamente al corriere e di apporre una precisa annotazione sulla bolla di consegna, specificando la natura del danno o dell'inconveniente riscontrato.

La ragione di questa procedura è che, qualora si verificassero danni alla merce durante il trasporto, visto che i corrieri spesso trattano la merce in malo modo, saremo in grado di richiedere un risarcimento al corriere stesso. La riserva sulla bolla di consegna rappresenta una prova importante per supportare la nostra richiesta di risarcimento.

Grati della vostra Cortese attenzione, saremmo ancor più lieti se dopo aver assaggiato i nostri prodotti soprattutto l'olio extravergine di oliva, di ricevere, sia tramite i nostri "social" o tramite mail o messaggi whatsapp, eventuali suggerimenti per poter migliorare i nostri servizi, e/o apprezzamenti sulla qualità dei nostri prodotti.

Le modalità di pagamento avvengono tramite bonifico bancario che saranno fornite al momento dell'ordine.