

A stylized graphic of an olive branch, composed of various shades of gray leaves and circular olives, positioned in the upper right quadrant of the page.

*Saffino
Leone*

Puglia: dove la passione per la terra diventa olio

Puglia: where the passion for the land becomes olive oil

Catalogo Prodotti

Product Catalogue

Sabrina
Leone

Puglia: dove la passione per la terra diventa olio

Puglia: where the passion for the land becomes olive oil

Radici secolari...

Centuries-old roots...

Siamo agricoltori da tre generazioni e portiamo avanti, con orgoglio, la grande passione per la natura e per l'olivicoltura. Grazie alla costante spinta innovativa, siamo una delle realtà tecnologicamente più avanzate del Paese, senza però rinunciare alla memoria e agli insegnamenti della lavorazione tradizionale. L'azienda si estende su circa 360 ettari, per un totale di quasi 80 mila alberi: valorizziamo le cultivar autoctone sia nei nuovi impianti che in quelli secolari di oltre 230 anni, che rappresentano il nostro orgoglio.

We are farmers for three generations, proudly carrying forward a deep passion for nature and olive growing. Thanks to a continuous drive for innovation, we are among the most technologically advanced operations in the country, while never abandoning the memory and lessons of traditional craftsmanship. The estate covers roughly 360 hectares and counts nearly 80,000 trees: we enhance native cultivars both in new plantings and among our centuries-old trees (some over 230 years), which are the pride of the company.



...e pratiche moderne

...and modern practices

Per garantire un prodotto sano, buono e sostenibile investiamo costantemente in pratiche agricole a basso impatto: un uso razionale dei fertilizzanti, tecniche che riducono l'impronta ecologica e un attento controllo delle risorse idriche. Fin dalla metà degli anni '90 adottiamo sistemi di irrigazione di precisione - in particolare la sub-irrigazione capillare - che possono abbattere fino al 60% il consumo di risorse idriche rispetto ai metodi tradizionali.

Le nostre scelte sono guidate da responsabilità etica e sociale: i mezzi agricoli sono dotati di strumentazioni di ultima generazione, interconnessi con l'azienda e alimentati da motori a basse emissioni; ogni fase produttiva - dalla raccolta allo stoccaggio, dalla defogliazione e lavaggio alla molitura e all'estrazione a freddo - è seguita con meticolosità per preservare la genuina qualità dei frutti.

To ensure a healthy, tasty and sustainable product, we continuously invest in low-impact farming practices: rational use of fertilizers, techniques that reduce ecological footprint, and careful management of water resources. Since the mid-1990s we have used precision irrigation systems — in particular capillary subirrigation (sub-surface capillary irrigation) — which can reduce water consumption by up to 60% compared with traditional methods.

Our choices are guided by ethical and social responsibility: our farm machinery is equipped with state-of-the-art instrumentation, integrated with the company's systems and powered by low-emission engines. Every step of production — from harvesting to storage, from leaf removal and washing to milling and cold extraction — is followed with meticulous care to preserve the genuine quality of the olives.

Riconoscimenti

Prizes and Awards



La perizia e l'ostinazione nel produrre un olio extra vergine di altissima qualità, porta oggi i nostri prodotti nei migliori corner gastronomici di tutto il mondo e sulle tavole dei più prestigiosi ristoranti stellati. Un'ulteriore conferma è data dai numerosi riconoscimenti e premi che i nostri oli ricevono ogni anno nel panorama nazionale ed internazionale delle competizioni.

The expertise and tenacity devoted to producing extra virgin olive oil of the highest quality now see our products stocked by leading gourmet retailers around the world and served at the tables of prestigious Michelin-starred restaurants. Further proof comes from the numerous accolades and awards our oils receive each year in national and international competitions.

Olio EVO

EVO Oil

Il nostro Extravergine, nel suo piccolo, è una vera e propria rivoluzione culturale. Unire esperienza secolare e modernità è stata per noi una grande scommessa. Il risultato è la produzione di un extravergine di categoria superiore ottenuto grazie alla cura amorevole degli ulivi in campo unita all'impiego di tecniche di estrazione tra le più moderne del settore.

Our Extra Virgin, in its small, is a real cultural revolution. Combining age-old experience and modernity has been a great challenge for us. The result is the production of a superior extra virgin olive obtained thanks to the loving care of the olive trees in the field combined with the use of extraction techniques among the most modern in the industry.





NOME PRODOTTO

Product name

DON GIOACCHINO

CULTIVAR

Variety

CORATINA D.O.P.

DESCRIZIONE

Description

Temperamento forte e austero, aristocratico e misurato. Don Gioacchino parla una lingua netta e virile: fruttato verde autorevole con mandorla amara, cicoria selvatica, carciofo e foglia d'olivo, sfiorato da erbe mediterranee. Al palato è teso e strutturato: ingresso asciutto, amaro profondo ma composto, piccante progressivo e ben disegnato. Finale lungo, pulito, rigoroso. Esalta verdure amare, zuppe di legumi, carni alla brace, funghi, tonno scottato e i classici pugliesi come cime di rapa e pane di semola. Intenso e profondo, senza concessioni.

Strong and austere, aristocratic yet measured. Don Gioacchino DOP speaks with a firm, virile voice: an authoritative green fruitiness of bitter almond, wild chicory, artichoke and olive leaf, brushed by Mediterranean herbs. On the palate it is taut and structured—dry entry, deep yet composed bitterness, and a progressively defined pepperiness. The finish is long, clean and rigorous. Excellent with bitter greens, legume soups, grilled meats, mushrooms, seared tuna, and Apulian staples like turnip tops and durum bread. Intense and profound, with no superfluous concessions.

FORMATI

Capacity

500/250/100/20 ml





NOME PRODOTTO

Product name

LA GUAPP'

CULTIVAR

Variety

CORATINA

DESCRIZIONE

Description

Carattere fiero e appassionato, audace ed esuberante. Quest'olio parla in modo schietto e con charme ribelle: fruttato verde impetuoso di oliva verde, cardo selvatico e foglia di pomodoro, con un cenno di erbe di campo. Al palato è energico e deciso: attacco netto, amaro vibrante ma preciso, piccante verticale e progressivo. Finale lungo, sapido, senza compromessi. Esalta bruschette e pomodori maturi, verdure alla griglia, legumi, formaggi freschi, carni alla brace e pesci dal gusto intenso. Intenso e diretto, fedele al suo nome.

Proud and passionate in character, bold and exuberant. This oil speaks plainly with a refined rebel's charm: a headstrong green fruitiness of green olive, wild thistle and tomato leaf, with a hint of field herbs. On the palate it's energetic and assertive: clean attack, vibrant yet precise bitterness, and a vertical, building pepperiness. The finish is long, savory, uncompromising. It elevates tomato bruschetta and ripe tomatoes, grilled vegetables, legumes, fresh cheeses, charcoal-grilled meats and boldly flavored fish. Intense and forthright, true to its name.

FORMATI

Capacity

500/250/100/20 ml





NOME PRODOTTO

Product name

LA PATRAUN

CULTIVAR

Variety

PERANZANA

DESCRIZIONE

Description

L'eterno femminile si fa extravergine: saldo, sobrio, radicato nella campagna. Quest'olio parla con una autorevolezza gentile: fruttato verde nitido di foglia di pomodoro e carciofo, con un tocco di mandorla fresca. Al palato è armonica e ferma: ingresso morbido, amaro fine e progressivo, piccante elegante che pulisce e allunga. Finale ordinato, appena salino. Perfetta su friselle e pomodori, carciofi e verdure alla brace, fave e cicoria, pesci bianchi al forno, burrata e latticini freschi. Un'eleganza autorevole, senza orpelli.

The eternal feminine takes shape as extra virgin olive oil: steady, restrained, rooted in the countryside. This oil speaks with gentle authority: a clear green fruitiness of tomato leaf and artichoke, with a touch of fresh almond. On the palate it is harmonious yet firm: soft entry, a fine, building bitterness, and an elegant pepperiness that cleans and lengthens. The finish is tidy, faintly saline. Perfect with friselle and tomatoes, grilled artichokes and vegetables, fava beans with chicory, baked white fish, burrata and fresh cheeses. An authoritative elegance, free of ornament.

FORMATI

Capacity

500/250/100/20 ml





NOME PRODOTTO

Product name

LA M'NÈNN

CULTIVAR

Variety

FRANTOIO

DESCRIZIONE

Description

Quintessenza di un'eleganza giovane e luminosa. Quest'olio parla con freschezza: fruttato verde slanciato, segnato dal sentore nitido di gambo di grano verde spezzato; profilo molto erbaceo, chiuso da un lieve eco di ruchetta selvatica. Al palato è agile e setoso: ingresso gentile, amaro sottile e preciso, piccante giovane che sale limpido. Finale pulito, fresco, appena mandorlato. Esalta insalate di campo e crudité, pesci bianchi e carpacci delicati, friselle con pomodoro e latticini freschi. Un'eleganza misurata, dal passo leggero.

The quintessence of youthful, luminous elegance. This oil speaks with freshness: a streamlined green fruitiness marked by a clear note of snapped green wheat stalk; a distinctly herbaceous profile, finishing with a faint echo of wild arugula. On the palate it is nimble and silky: gentle entry, subtle, precise bitterness, and a bright, youthful pepperiness that rises cleanly. The finish is clean, fresh and lightly almond-tinged. It elevates field greens and crudités, white fish and delicate carpaccios, friselle with tomato and fresh dairy. Measured elegance, with a light step.

FORMATI

Capacity

500/250/100/20 ml





NOME PRODOTTO

Product name

LA FÈMM'N

CULTIVAR

Variety

OGLIAROLA GARGANICA

DESCRIZIONE

Description

Intrigante e complesso, amabile e dolce. Un olio extravergine dal fascino muliebre e misurato: fruttato fine di mandorla bianca e mela Golden, con tocchi di fiori bianchi e una lieve scorza d'agrume. Al palato è suadente: ingresso morbido e rotondo, amaro lieve e preciso, piccante discreto che illumina senza prevalere. La tessitura è setosa; il finale armonioso, mandorlato, pulito. Esalta crostacei e tartare di pesce. Insalate di finocchio e mela, burrata e ricotta, torte soffici e biscotti. Un'eleganza che non rinuncia al carattere.

Intriguing and complex, amiable and sweet. An extra-virgin olive oil with a feminine, measured allure: a fine fruitiness of white almond and Golden apple, touched by white blossoms and a faint citrus zest. On the palate it is seductive: a soft, rounded entry, light and precise bitterness, and a discreet pepperiness that brightens without overpowering. The texture is silky; the finish harmonious, clean and almond-tinged.

It elevates shellfish and fish tartare; fennel-and-apple salads, burrata and ricotta, soft cakes and biscuits.

An elegance that never relinquishes character.

FORMATI

Capacity

500/250/100/20 ml





NOME PRODOTTO

Product name

LA BERAFÀTT

CULTIVAR

Variety

CAROLEA

DESCRIZIONE

Description

Gentilezza e garbo, sinuosità e una seduzione giovane e inconsapevole. Quest'olio parla in chiave luminosa: fruttato verde di mela acerba, accenti di foglia di pomodoro e frutta a polpa bianca. Al palato è dolce e armonico, con amaro appena accennato; timo e maggiorana lo puliscono e allungano. Finale ordinato, fresco, fragrante. Perfetto su crudi delicati e crostacei, insalate di campo o di finocchio, ortaggi al vapore o alla griglia, burrata e fior di latte, vellutate leggere e focacce alle erbe. Gentile, mai timida.

Grace and poise, with a youthful, unstudied allure.

This oil speaks in a bright register: a green fruitiness of crisp green apple, accented by tomato leaf and white-fleshed fruit.

On the palate it is sweet-natured and harmonious, with just a hint of bitterness; thyme and marjoram cleanse and lengthen the sip. The finish is tidy, fresh and fragrant. Perfect with delicate crudo and shellfish, field-green or fennel salads, steamed or grilled vegetables, burrata and fior di latte, light veloutés and herb-scented focaccia.

Gentle, never shy.

FORMATI

Capacity

500/250/100/20 ml





NOME PRODOTTO

Product name

EX TERRA

DESCRIZIONE

Description

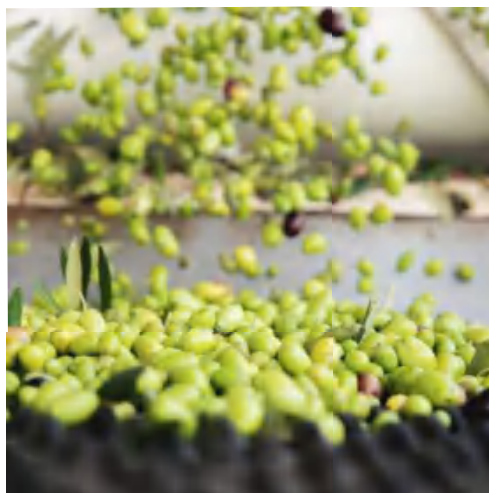
Un extravergine complesso che vive di sfumature. Quest'olio si colloca nel fruttato leggero-medio: mandorla verde, foglia di pomodoro, accenti di erbe selvatiche e un soffio di mela acerba. Al palato scorre teso e ordinato: dolcezza d'esordio contenuta, amaro chiaro e composto, piccante fine che sale netto. Chiusura pulita, di buona persistenza. Ottimo su insalate di stagione, pomodori e legumi, verdure grigliate, zuppe di ceci o fave, pesci al forno o scottati, mozzarella e formaggi freschi. Equilibrio e profondità senza peso.

A complex extra virgin that thrives on nuance. This oil sits in the light-to-medium fruitiness range: green almond, tomato leaf, accents of wild herbs and a breath of tart green apple. On the palate it flows taut and orderly: restrained initial sweetness, a clear, composed bitterness, and a fine pepperiness that builds cleanly. The finish is clean, with good persistence. Excellent with seasonal salads, tomatoes and legumes, grilled vegetables, chickpea or fava soups, baked or seared fish, mozzarella and fresh cheeses. Balance and depth without weight.

FORMATI

Capacity

500/250 ml





NOME PRODOTTO

Product name

EX TERRA BIO/ORGANIC



DESCRIZIONE

Description

Olio extravergine biologico ottenuto esclusivamente da olive biologiche accuratamente selezionate, provenienti da oliveti certificati. Fruttato medio di mandorla verde ed erbe di campo. Al palato amaro e piccante sono medi e in equilibrio; il retrogusto richiama la mandorla amara e chiude asciutto e pulito. Ottimo su insalate di stagione, pomodori e legumi, verdure al vapore o grigliate, zuppe di ortaggi o di ceci/fave, pesci al forno o alla piastra, carni bianche, mozzarella e formaggi freschi. Misura naturale, con una piacevole profondità verde.

Organic extra-virgin olive oil made exclusively from carefully selected organic olives sourced from certified groves. Medium fruitiness of green almond and field herbs.

On the palate, bitterness and pepperiness are both medium and in balance; the aftertaste recalls bitter almond and the finish is dry and clean. Excellent with seasonal salads, tomatoes and legumes, steamed or grilled vegetables, vegetable or chickpea/fava soups, baked or griddled fish, white meats, mozzarella and fresh cheeses. Natural poise with a pleasing green depth.

FORMATI

Capacity

500/250 ml





NOME PRODOTTO

Product name

PREMIÈRE

DESCRIZIONE

Description

In teatro, con il termine *Première*, si indica l'anteprima di un nuovo spettacolo. Una prima intima ed emozionante rappresentazione riservata ad un pubblico ristretto. Con lo stesso orgoglio, vogliamo condividere con voi il primo nettare della nuova raccolta. Per rendervi partecipi a questo miracolo della Natura che si ripete ogni anno da millenni. Il *Première*, confezionato in vetro trasparente per rendere merito al suo colore verde brillante con riflessi oro, viene venduto in astuccio singolo per proteggerlo dalla luce.

*In theater, the term *Première* refers to the preview of a new production: an intimate, stirring first performance reserved for a select audience. With the same pride, we wish to share with you the first nectar of the new harvest, inviting you to take part in this miracle of Nature that repeats every year and has done so for millennia. *Première*, bottled in clear glass to honor its bright green color with golden highlights, is sold in an individual case to protect it from light.*

FORMATI

Capacity

500 ml



NOME PRODOTTO

Product name

APULIA LIMITED EDITION

DESCRIZIONE

Description

Un omaggio alla nostra terra, alla sua storia e alle sue tradizioni. La Murgia barese, con i suoi rilievi aridi e le sue vallate fertili, custodisce oliveti secolari che donano i loro frutti migliori. Apulia Limited Edition racchiude il nostro extravergine in una bottiglia di vetro finemente decorata, pensata per celebrare la bellezza quotidiana della vita contadina. È un invito a ritrovare, ad occhi chiusi, profumi e sapori autentici; un oggetto da portare in tavola e da regalare, che racconta la Puglia con elegante discrezione.

A tribute to our land—its history and traditions

The Bari Murgia, with its arid ridges and fertile valleys, shelters centuries-old olive groves that yield their finest fruit. Apulia Limited Edition encloses our extra-virgin olive oil in a finely decorated glass bottle, created to celebrate the everyday beauty of rural life. It is an invitation to rediscover, eyes closed, authentic aromas and flavors; something to place on the table or to gift, telling the story of Apulia with quiet elegance.

FORMATI

Capacity

500 ml



NOME PRODOTTO

Product name

TERRASTORIA 01

LE CUSTODI DELL'ANFORA



DESCRIZIONE

Description

Nel cuore della Puglia, tra Castel del Monte e la valle dell'Ofanto, la leggenda narra di quattro donne di campagna che, nell'ultimo giorno di molitura, diventano sacerdotesse dell'olio nuovo. Attorno a un'anfora maestosa versano l'oro liquido al ritmo di canti antichi: gesti lenti e solenni tramandati nel tempo. TERRASTORIE è l'eco di quel rito: un'opera che custodisce memoria, spiritualità e lavoro, invitando a riscoprire, ad occhi chiusi, la magia senza tempo dell'olio e della nostra terra.

In the heart of Apulia, between Castel del Monte and the Ofanto valley, legend tells of four country women who, on the final day of milling, become priestesses of the new oil. Around a monumental amphora they pour the liquid gold to ancestral chants: slow, solemn gestures handed down through generations. TERRASTORIE echoes that rite: an artwork that preserves memory, spirituality and toil, inviting us to rediscover, eyes closed, the timeless magic of olive oil and of our land.

FORMATI

Capacity

500 ml



NOME PRODOTTO

Product name

TERRASTORIA 02

IL PATTO DELL'OFANTO

DESCRIZIONE

Description

Ai piedi della Murgia barese, lungo i dolci pendii lambiti dall'Ofanto, due contadini e due briganti si incontrano in un attimo sospeso nel tempo.

Mondi opposti depongono le differenze e si ritrovano sotto lo stesso ulivo per la raccolta: gesti condivisi che contano più di ogni disputa.

È l'ulivo a fare da ponte: la sua ombra accoglie e ricuce. Questa illustrazione celebra la forza dell'unità: quando l'antagonismo svanisce, il raccolto diventa simbolo di amicizia, speranza e memoria condivisa.

At the foot of the Bari Murgia, along the gentle slopes touched by the Ofanto River, two farmers and two brigands meet in a moment suspended in time. Opposing worlds set aside their differences and gather beneath the same olive tree for the harvest: shared gestures that matter more than any dispute. It is the olive tree that serves as a bridge: its shade welcomes and mends. This illustration celebrates the power of unity: when antagonism fades, the harvest becomes a symbol of friendship, hope, and a memory held in common.

FORMATI

Capacity

500 ml



NOME PRODOTTO

Product name

MONOCULTIVAR GIFT BOX



DESCRIZIONE

Description

Una confezione regalo raffinata che racchiude, a scelta, uno dei nostri cinque extravergini monocultivar. Un gesto esclusivo per regalare — o regalarsi — il meglio della Terra di Puglia in un cofanetto curato nei dettagli. La presentazione essenziale lascia spazio all'olio protagonista: profumi verdi, note di mandorla e orto, un equilibrio misurato di amaro e piccante. Edizione limitata, pensata per occasioni speciali, degustazioni domestiche e omaggi di gusto: un invito a scegliere consapevolmente l'olio giusto per ogni tavola.

An elegant gift box containing, by choice, one of our five monovarietal extra-virgin olive oils. An exclusive gesture to give — or treat yourself to — the best of the land of Apulia, in a carefully crafted case. The clean presentation lets the oil take center stage: green aromas, notes of almond and kitchen garden, and a measured balance of bitterness and spice. A limited edition designed for special occasions, at-home tastings and refined gifting: an invitation to consciously choose the right oil for every table.

FORMATI

Capacity

500 ml



NOME PRODOTTO

Product name

EVOO DISCOVERY SET

DESCRIZIONE

Description

Un'elegante box con i nostri cinque evoa monocoltivari in formato mignon da 20 ml. È un percorso d'assaggio pensato per esplorare gusto, intensità e carattere di ogni varietà, confrontando profumi verdi, note di mandorla e orto, trame più dolci o più decise. Ideale per degustazioni guidate e come regalo gourmet, invita a un viaggio multisensoriale: dal primo naso al finale. Uno scrigno compatto che racconta la nostra idea di qualità, trasparenza e territorio: un invito a scegliere consapevolmente l'olio giusto per ogni piatto.

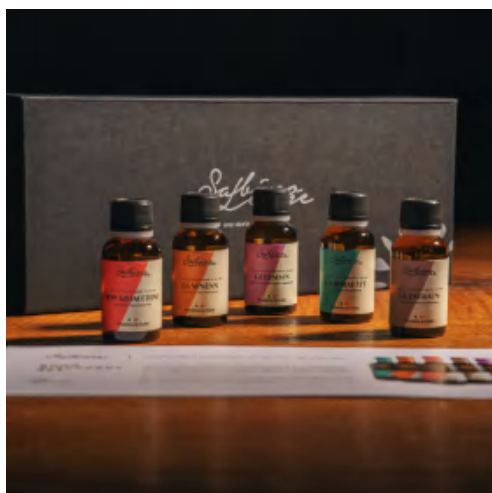
An elegant box with our five monovarietal extra-virgin olive oils in 20 ml mini format. A tasting journey designed to explore the flavor, intensity and character of each variety, comparing green aromas, notes of almond and kitchen garden, and textures from gentler to more assertive.

Ideal for guided tastings and as a gourmet gift, it invites a multisensory voyage from first nose to finish. A compact casket that conveys our idea of quality, transparency and terroir: an invitation to consciously choose the right oil for every dish.

FORMATI

Capacity

5x20 ml



NOME PRODOTTO

Product name

TRIS WOOD BOX

DESCRIZIONE

Description

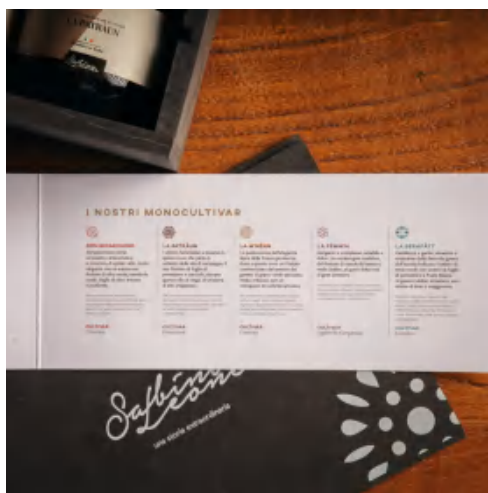
Una preziosa scatola in legno antracite accoglie tre bottiglie da 250 ml, componibili a scelta tra i nostri extravergini monocoltivar. Un trittico su misura — intenso, medio, leggero — per esplorare carattere, intensità ed eleganza di ogni cultivar e il diverso equilibrio tra amaro e piccante. Ideale per degustazioni guidate e come regalo di carattere: un cofanetto che porta in tavola la nostra Puglia con sobria eleganza. Pensata per chi ama scegliere consapevolmente l'olio giusto per ogni piatto.

A refined anthracite-wood case holds three 250 ml bottles, assembled to taste from our monovarietal extra-virgin olive oils. A made-to-measure trio—intense, medium, light—to explore the character, intensity and elegance of each cultivar and the shifting balance between bitterness and spice. Ideal for guided tastings and as a gift with character: a set that brings our Apulia to the table with understated elegance. Designed for those who love to choose, consciously, the right oil for every dish.

FORMATI

Capacity

3x250 ml



NOME PRODOTTO

Product name

WOOD COLLECTION



DESCRIZIONE

Description

L'intera collezione dei nostri cinque extravergine monocoltivar in formato da 500 ml, raccolta in un'importante scatola in legno con manici in pelle. Un cofanetto solido e raffinato che, all'occorrenza, si trasforma in un pratico vassoio di servizio. Un percorso completo tra profumi, intensità e carattere delle cultivar: dall'eleganza più gentile alla spinta più decisa. Ideale per degustazioni, mise en place e regali di rappresentanza: la Puglia in un'unica, sobria architettura di materia.

The complete set of our five monovarietal extra-virgin olive oils in 500 ml format, presented in an elegant wooden case with leather handles. A sturdy, refined chest that becomes a practical serving tray when needed. A comprehensive journey through aromas, intensity and character: from the gentlest poise to the most assertive edge. Perfect for tastings, restaurant mise en place and representative gifting: Apulia gathered in a single, understated piece of craftsmanship.

FORMATI

Capacity

5x500 ml





NOME PRODOTTO

Product name

POP COLLECTION

DESCRIZIONE

Description

POP Collection reinventa la tradizione: l'olio extra vergine incontra gli estratti naturali di altissima qualità. Niente chimica, niente scorciatoie: solo i profumi autentici della nostra terra nel tuo piatto. Ogni olio è un viaggio sensoriale fatto di profumi nitidi e sapori pieni.

Perfetti a crudo per rifinire, condire o marinare. Dalla cucina di casa all'alta ristorazione, un tocco POP che rende speciale ogni piatto.

POP Collection reinvents tradition: extra-virgin olive oil meets the finest natural extracts. No chemicals, no shortcuts: just the real aromas of our land on your plate.

Each oil is a sensory journey of bright aromas and full, rounded flavors. Perfect used raw for finishing, dressing or marinating. From home cooking to fine dining, a POP touch that makes every dish special.

FORMATI

Capacity

250 ml



Catalogo prodotti
Product catalogue

Sabino Leone



BASILICO
Basil



AGLIO
Garlic



LIMONE
Lemon



ROSMARINO
Rosemary



ORIGANO
Oregano



SALVIA
Sage



MENTA
Mint



FINOCCHIETTO
Wild Fennel



TIMO
Thyme



PEPERONCINO
Chili Pepper



BARRICATO
Barrique



AFFUMICATO
Smoky

NOME PRODOTTO

Product name

BAG IN BOX

DESCRIZIONE

Description

Pratico, comodo, versatile sia per l'uso domestico che per l'uso nelle cucine professionali. Grazie al riempimento sotto vuoto e all'aggiunta di gas inerte, il tuo olio si conserverà in maniera ottimale per molto tempo, mantenendo intatti i profumi, i sentori e tutte le preziose proprietà organolettiche. La sacca a tenuta stagna e il pratico rubinetto erogatore garantiscono la freschezza costante ed evitano qualsiasi contatto con l'ossigeno dall'esterno: responsabile dell'ossidazione e della graduale degradazione del prodotto.

Practical, convenient and versatile: suitable for home use as well as professional kitchens. Thanks to vacuum filling and the addition of inert gas, your oil will keep optimally for a long time, preserving its aromas, flavor notes and all its precious organoleptic properties. The airtight bag and handy dispensing tap ensure constant freshness and prevent any contact with external oxygen: the main cause of oxidation and the product's gradual degradation.

FORMATI

Capacity

3 L - 5 L





Sabino Leone
Contrada Cefalicchio
Masseria Covelli - S.P. 143 Km 5
76012 Canosa di Puglia (BT)
ITALY

Ph.: +39 0883 1957758
Mail: info@sabinoleone.it



sabinoleone.it

*Sabino
Leone*

sabinoleone.it