

TASTE BREATHE FEEL



RANIERI
www.oloranieri.com



RANIERI

Immerso tra le verdi colline umbre, alla periferia di Città di Castello, l'Oleificio Ranieri da oltre settanta anni propone alla sua clientela la tipicità e la bontà della sua terra. Qui, grazie a un'esperienza che racchiude storia, impegno, tecnologia e che si fonde alla cura artigianale nel rispetto della qualità, la tradizione si rinnova. Una passione tramandata attraverso quattro generazioni e che ha avuto origine nel 1930 quando Domenico Ranieri con grande volontà e maestria ha dato inizio a una piccola attività di commercio di olio. Rispettare la propria storia significa per l'Oleificio Ranieri offrire da sempre la massima qualità. La cura attenta per il prodotto e per ogni singolo dettaglio, la ricerca continua di pregiati e selezionati oli caratterizzano l'intera produzione aziendale, la quale comprende di extra vergine di oliva, oli provenienti da colture biologiche, olio extravergine di oliva D.O.P. "Umbria" e condimenti aromatizzati. Buon viaggio, quindi, alla scoperta delle specialità dell'Oleificio Ranieri e... Buon Appetito!

VINCITORE DELLA PRIMA EDIZIONE DEL PREMIO QUALITÀ UMBRIA 2002 / VINCITORE DELLA MENZIONE NAZIONALE DEL PREMIO QUALITÀ ITALIA 2004.

WINNER OF THE FIRST EDITION OF UMBRIA 2002 QUALITY PRIZE / WINNER OF THE NATIONAL MENTION OF ITALY 2004 QUALITY PRIZE

In the green hills of Umbria, just outside Città di Castello, for over seventy years Oleificio Ranieri has been offering its select clientele the goodness and genuineness of the typical products from its native land. Here tradition is renewed, thanks to years of experience encompassing history, commitment, passion and technology, based on the greatest care and attention to quality. This passion for fine olive oils has been handed down through four generations, beginning in 1930 when Domenico Ranieri put all his skill and commitment into the establishing of an olive oil business. At Oleificio Ranieri, continuing its own history and traditions means always offering the very highest quality. The great care and attention given to the product, the passion for every single detail, the ongoing search for fine, select oils characterizes Oleificio Ranieri's entire production, which includes: olive extravirgin oils, organic oils, "Umbria" PDO extra virgin olive oil, and flavored olive oils. So enjoy your journey of discovery into the land of Oleificio Ranieri specialties and... Good Appetite!

Oleificio Ranieri srl / Via Vittorini 7, 06011 Cebara / Città di Castello (PG) Italy / Tel. 39 075 8510039 / Fax 39 075 8512543 / info@oloranieri.com / www.oloranieri.com

