



LEVANTE

FRANTOIANI DAL 1902

Tradizione centenaria

Azienda
famigliare



INDICE



- Chi siamo
- Dal campo alla bottiglia
- Monocultivar Coratina 100%



LEVANTE

FRANTOIANI DAL 1902

■ CHI SIAMO

Dal 1902 i frantoi di Levante producono olio extravergine d'oliva di qualità. Più di un secolo fa la famiglia Cassetta avviò ad Andria, dove sorge la superba mole di Castel del Monte in Puglia, l'attività di molitura delle olive, da cui ottenne un olio che subito si impose all'attenzione dei consumatori per l'eccellenza e l'equilibrio del gusto, per la fragranza dei profumi, per l'armonicità dei sapori, per l'elevata digeribilità e per la straordinaria leggerezza. Nel pieno rispetto dell'antica tradizione dei suoi mastri oleari e avvalendosi delle più recenti tecnologie, Levante continua a ricevere l'incondizionato apprezzamento dei palati più raffinati sia in Italia che all'estero.

La qualità ha
un sapore fa-
miliare

Raccolta



Il rito della raccolta

Ciclo continuo



Produzione

Analisi



Controlli continui

DAL CAMPO ALLA BOTTIGLIA



MONOCULTIVAR CORATINA 100%

GARANZIA DI TRASPARENZA E TRACCIABILITÀ

Da uliveti secolari che si estendono nel distretto della Catena delle Murge occidentali nasce un pregiato Olio Extra Vergine Di Oliva Biologico. La TRACCIABILITÀ CERTIFICATA ISO 22005:2008 è garanzia di altissima qualità che ne attesta la produzione da olive 100% italiane raccolte, selezionate e lavorate nel frantoio della famiglia Cassetta.

MONOCULTIVAR CORATINA

Nel cuore del Sud Italia, alle pendici di Castel del Monte, viene prodotta una varietà di olive pugliese per eccellenza, quella della Cultivar Coratina.

Naturalmente Biologico - Tracciabilità certificata

