iacovelli

• AZIENDA AGRICOLA •

Ci presentiamo come produttori di "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA" con denominazione **AZIENDA AGRICOLA IACOVELLI**, con sede in Corso Garibaldi 100/B, Casamassima (BA). La nostra Azienda a conduzione familiare, con esperienza e tradizione da oltre cent'anni, produce un "**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA**" di ottima qualità ottenuto mediante prima spremitura a freddo, con metodo continuo a due fasi, di ultima generazione.
Le olive provengono da alberi di ulivo di proprietà coltivati direttamente, e in parte da agricoltori fidati e selezionati, siti nel proprio territorio, questi ultimi seguiti da un unico piano agronomico e fitosanitario.
La commercializzazione dei prodotti è curata dal Sig. IACOVELLI GIOVANNI**, il quale offre** particolari e vantaggiose condizioni di acquisto.

I prezzi sotto riportati hanno validità fino al 30/11/2026 in concomitanza dell'inizio della nuova produzione, o fino ad esaurimento scorte prima di tale data.

Confezioni e Prezzi:

- **Lattine da lt. 5** — **Euro 49,00 (euro 9,80 a litro)**
- **Lattine da lt. 1** — **Euro 11,00**
- **Lattina da lt. 0,5** — **Euro 8,00**
- **Tanica vino bianco trebbiano da lt. 5** — **Euro 12,00 (euro 2,40 a litro)**
- **Tanica vino rosso primitivo da lt. 5** — **Euro 14,00 (euro 2,80 a litro)**
- **Mandorle in guscio da kg.1** — **Euro 4,00**
- **Mandorle senza guscio da kg. 1** — **Euro 8,50**
- **Noci da kg. 1** — **Euro 7,50**

I prezzi sono comprensivi di spese di spedizione a domicilio del richiedente o altro luogo indicato sul territorio italiano
Per poter coprire le spese di spedizione, è necessario un minimo di acquisto di almeno euro 70,00
Inferiore a tale cifra c'è un supplemento di spedizione di euro 7,00
Per le spedizioni dirette sulle isole, Calabria e Basilicata c'è un supplemento aggiuntivo di euro 6,00.

Le ordinazioni potranno essere inoltrate direttamente dal Socio o tramite la Sezione di appartenenza a mezzo e-mail o telefonicamente o 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)

iacovelli
• AZIENDA AGRICOLA •

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),**

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 effettuate entro le 48 ore, per le isole potrebbe essere necessario un giorno in più.
Inoltre desideriamo informarVi che è necessario ritirate la merce dal corriere con riserva. Questo significa che, al momento del ritiro, Vi invitiamo ad 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 segnalare tali danni 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, la nostra Azienda potrà richiedere un risarcimento al corriere stesso.
La riserva sulla bolla di consegna rappresenta una prova importante per supportare la nostra richiesta di risarcimento.

Le modalità per saldare il corrispettivo del Vostro ordine possono essere: tramite bonifico bancario oppure tramite contrassegno (versando l'intero importo dovuto direttamente al corriere al momento della consegna); la modalità prescelta dovrà essere di vostra comodità e comunicata al momento dell'ordine.

Consigli per la conservazione

Vi consigliamo 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 dell'olio o la tanica del vino, richiuderla ermeticamente o travasarla in confezioni più piccole, in modo tale da ridurre al minimo l'esposizione all'aria del prodotto. Si consiglia altresì di non scuotere eccessivamente la lattina dell'olio al momento del travaso, in quanto ci potrebbero essere dei residui sul fondo della lattina, essendo un olio con decantazione naturale e non filtrato meccanicamente.
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.

Grati della vostra Cortese attenzione, saremmo ancor più lieti di ricevere eventuali suggerimenti per poter migliorare i nostri servizi, e/o apprezzamenti sulla qualità, naturalmente dopo aver assaggiato i nostri prodotti e soprattutto l'olio extravergine di oliva.
Tali comunicazioni potranno essere inoltrate: sia tramite i nostri "social "o tramite mail o messaggi *whatsapp*, ovvero inquadrando il riquadro del ***QR Code*** presente sia sulla scatola e sia sulla lattina.