

**LA SCRIVENTE SOCIETA':** OLEIFICIO BALDI SRL  
**CON SEDE IN:** PESARO  
**VIA/PIAZZA:** BORGATA SILIGATA 10  
**TELEFONO/CELL:** 3276345481  
**E-MAIL:** [commerciale@oliobaldi.com](mailto:commerciale@oliobaldi.com)  
**OPERANTE NEL SETTORE:** OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
**RAPPRESENTATA DAL/LA** GIUSEPPE QUERCIA  
**SIG/A:**



**BALDI**  
MASTRI OLEARI DAL 1865

*Vi sono tanti produttori di olio, ma l'oleificio Baldi può vantare oltre **150 anni di esperienza**.*

*La nostra passione per questo prezioso prodotto nasce verso la metà dell'ottocento quando la famiglia Baldi di Saludecio decise di avviare un frantoio. Da allora, abbiamo sempre seguito la nostra produzione non solo con **competenza**, ma anche con grande **cura ed attenzione** per ottenere un prodotto buono e genuino, che ci ha permesso di conquistare la fiducia e l'apprezzamento di tanti affezionati clienti.*

*Oggi, il processo di estrazione dell'olio avviene attraverso tecnologie avanzate mediante un **impianto di ultima generazione** che, con **mezzi esclusivamente meccanici**, permette di ottenere un prodotto di alta qualità.*

*Tutti **parametri di lavorazione**, dalla velocità di frangitura alla temperatura di gramolazione, sono sapientemente tarati e tenuti sotto costante verifica e controllo da un **computer**. L'impianto è stato concepito per **minimizzare il contatto con l'aria** durante la lavorazione per evitare i processi di ossidazione e conservare così l'inconfondibile aroma di una pura spremuta di olive. Il processo di lavorazione è stato progettato con particolare attenzione per l'ambiente, infatti gli scarti vengono completamente recuperati mediante la produzione di **nocciolino** (combustibile solido) e **biogas**.*

*Grazie al **controllo computerizzato della temperatura**, l'olio prodotto in questa maniera può fregiarsi della dicitura "**estratto a freddo**". Utilizziamo esclusivamente olive italiane, accuratamente selezionate, raccolte direttamente dalla pianta al giusto punto di maturazione. La molitura avviene entro poche ore dalla raccolta, si ottiene così un olio buono, con un basso grado di acidità, sano e naturale, che conserva il caratteristico profumo e l'inconfondibile sapore di oliva fresca.*

<b>LATTINA</b> DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO	5L	€ 52,00
<b>BAG IN BOX</b> DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO	5L	€ 52,00
<b>LATTINA</b> DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO	0.75L	€ 12,00

Condizioni di fornitura: Pagamento: bonifico bancario anticipato Ordine minimo: € 300,00 Spese di spedizione: incluse Gli ordini potranno essere inoltrati direttamente dal socio o tramite la segreteria a mezzo e-mail all'indirizzo [commerciale@oliobaldi.com](mailto:commerciale@oliobaldi.com) specificando: Cognome e Nome Indirizzo, numero civico, comune e CAP Recapito telefonico (cellulare) Codice Fiscale

**GIUSEPPE QUERCIA**  
Responsabile Vendite

**OLEIFICIO BALDI S.R.L.**

Strada della Siligata, 10 61121 Pesaro (PU) – Italy

Email: [info@oliobaldi.com](mailto:info@oliobaldi.com) [www.oliobaldi.com](http://www.oliobaldi.com)

Tel. +39 0721 208162 Mobile: +39 327.6345481



**BALDI**  
MASTRI OLEARI DAL 1865