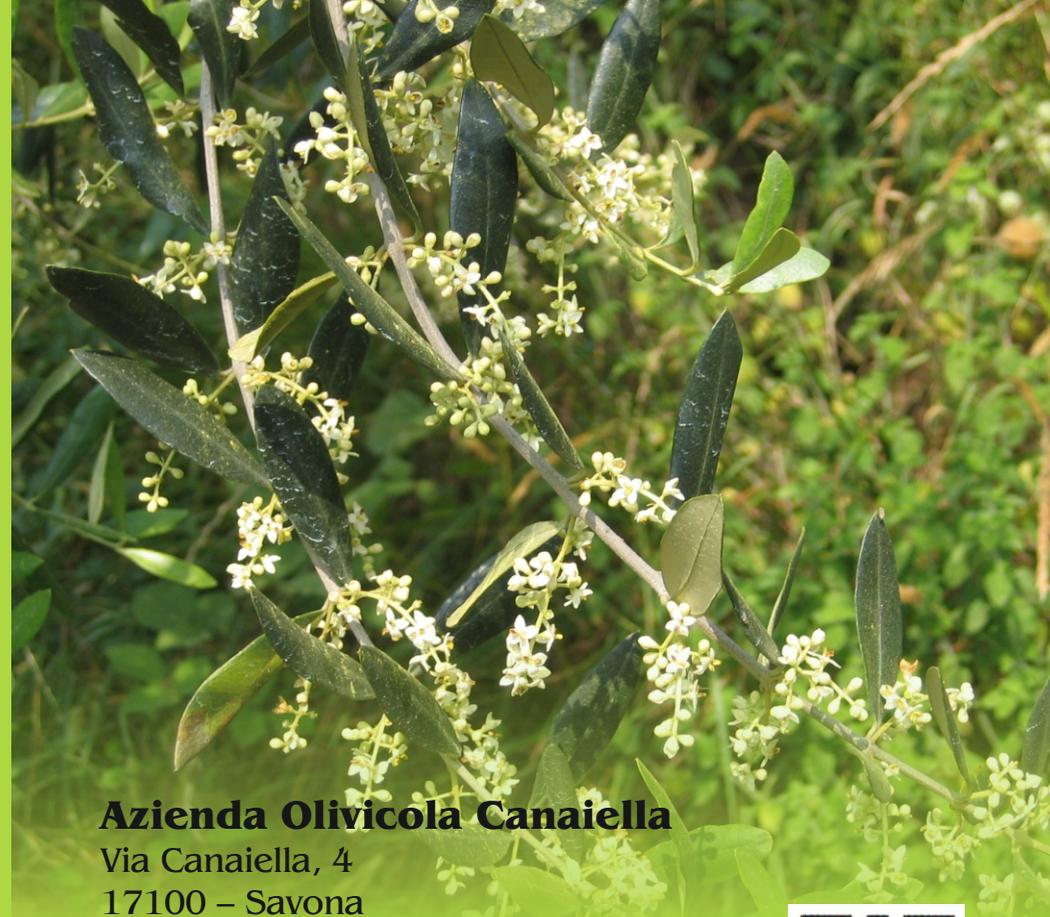
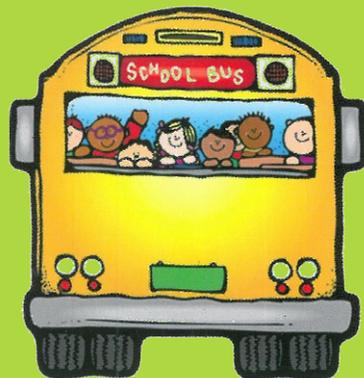




Fai vivere ai tuoi bambini un'esperienza
unica a contatto diretto con la natura....
il piacere di raccogliere le olive direttamente
dalla pianta e vedere come nasce l'olio.

Scopri tutto il programma sul
nostro sito
www.canaiella.it
e contattaci per ulteriori
informazioni



Azienda Olivicola Canaiella

Via Canaiella, 4
17100 – Savona
Cell. (+39) 3487966111
E-mail: info@canaiella.it
pec: canaiella@pec.it
web: www.canaiella.it



Azienda Olivicola



CRU



**L'autentico Olio Extravergine
della Liguria**

L'Uliveto

È situato ad una altitudine di circa 135 mt. sul livello del mare, di giacitura in pendenza con disposizione a terrazze rivolte verso il mare, completamente immerso in una natura incontaminata priva di insediamenti industriali e circondata da boschi con ricche vegetazioni selvatiche e spontanee. La varietà allevata è una **Monocultivar "TAGGIASCA"**.

Viene applicata una coltivazione con metodi di **agricoltura biologica** in conformità ai disciplinari di produzione definiti da regolamento comunitario CE 889/2008. Non vengono usati, nella lotta ai parassiti, fitofarmaci od altri prodotti di sintesi e la cattura della mosca delle olive avviene con trappole cromotropiche. La concimazione viene effettuata con prodotti organici e minerali naturali ed il bisogno di acqua, nel periodo estivo, è coperto da un impianto di fertirrigazione. Il terreno è inerbito, non vengono usati diserbanti e le specie erbacee vengono trinciate e lasciate nel terreno per la naturale decomposizione.



L'Olio

L'Extra vergine di oliva prodotto dall'Azienda Olivicola Canaiella è un olio di ottima e pregevole qualità, con esclusive caratteristiche organolettiche e sensazioni uniche ed inconfondibili, che racchiudono gli antichi sapori di una terra ricca di tradizioni come la Liguria.

Nasce dalla **estrazione a freddo** di olive "TAGGIASCA" raccolte a mano e rigorosamente selezionate.

Il rispetto del metodo di coltivazione biologica è controllato da "ICEA" (IT BIO 006). L'olio è certificato come da **agricoltura BIOLOGICA** (codice azienda: F084).

Le olive vengono molite in giornata con il proprio frantoio.



La Camera di Commercio di Savona ha provveduto all'accertamento dei terreni olivati iscrivendo l'azienda all'Albo Oliveti.

L'olio possiede la qualifica di **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P. RIVIERA LIGURE** accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "**RIVIERA DEL PONENTE SAVONESE**".

Questa certificazione garantisce un prodotto di estrema qualità le cui pregevoli caratteristiche sono riconosciute in tutto il mondo.