

F.Ili Cadoni srl

Sede legale

Viale Diaz, 86 - Cagliari

Sede operativa

Località Figarba - Escolca

Tel +39 0782 808436 / +39 348 1024268 / +39 329 4404997

www.oliocadoni.it

oliocadoni@tiscali.it



L'olio d'oliva simboleggia ricchezza e cultura antiche. Per gli antichi romani era così prezioso che proibivano la coltivazione dell'olivo fuori da Roma. Per oltre quattro generazioni, la famiglia Cadoni ha cresciuto, raccolto e lavorato le varietà di olive Bosana, Tonda di Cagliari e Pizz'è Carroga che crescono negli oliveti di Escolca nell'isola di Sardegna, cuore del mediterraneo. Oggi il nostro obiettivo è renderci partecipi dei segreti, delle storie e dei miti che accompagnano il nostro patrimonio culturale, presentando un prodotto unico per la capacità di far diventare i vostri piatti indimenticabili, con una particolare attenzione a tutti quelli che esaltano le proprietà nutrizionali e salutistiche dell'olio extravergine di oliva.



Olio extravergine di oliva “Sa Mola” DOP Sardegna

Il clima favorevole e la combinazione della frangitura tradizionale e il metodo di estrazione a freddo danno come risultato il nostro armonico olio extravergine di oliva di qualità. Il suo sapore fruttato intenso rivela tracce di erbe aromatiche e di carciofo con sensazione amaro-piccante. Al fine di garantire la sua qualità, sicurezza alimentare e rintracciabilità, il prodotto è confezionato seguendo le norme vigenti in materia di sicurezza alimentare: Sistema qualità UNI EN ISO 22000-2005 (sistema di gestione per la qualità, l'ambiente, la sicurezza alimentare e la rintracciabilità). Sistema di autocontrollo HACCP
Certificazione DOP Sardegna



Olio extravergine di oliva “Sa Mola”

L'olio extravergine di oliva “Sa Mola” è consigliato in qualunque piatto debba contenere olio ottimo consumato a crudo su bottarga, carciofi, e verdure in genere. Esalta gli antipasti