

UN'AZIENDA OLEARIA GIOVANE E DINAMICA

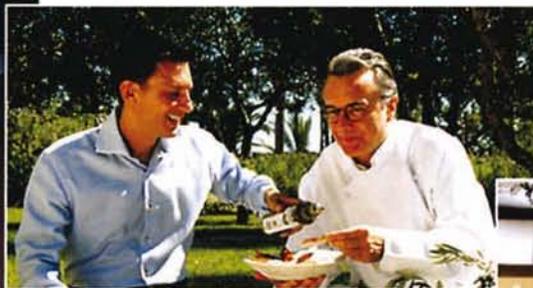
CASA OLEARIA TAGGIASCA

In pochi anni i prodotti di altissima qualità e raffinata immagine sono giunti sulle tavole dei migliori ristoranti del mondo

Qual è il segreto dell'immediato successo di questa Azienda situata nel cuore della Liguria di Ponente, a Taggia in provincia di Imperia, patria dell'olio extravergine e delle olive taggiasche famose in tutto il mondo? In verità le ragioni sono molteplici: innanzi tutto un team giovane, affiatato, tutto ponentino, quindi

strazione dell'olio avviene attraverso il sistema Sinolea, per sgocciolamento naturale. L'elevata qualità dei prodotti e la loro immagine elegante e raffinata hanno permesso alla Casa Olearia Taggiasca di essere selezionata da numerosi clienti nel mondo da Londra a Parigi, Montecarlo e New York. Tre sono le diverse linee di prodotto proposte:

Dolium" oltre alle varie specialità liguri. Alain Ducasse & Terre Bormane propone una selezione di 14 prodotti, "Gli essenziali", unici per qualità e sapore, racchiusi in una preziosa valigetta di "sopravvivenza": che voi siate a Sidney, in Tibet, a Parigi o sulle Ande aprendo la valigetta troverete il necessario per fare una cucina così



uno stabilimento di oltre 2000 mq progettato e realizzato secondo

le più aggiornate normative dettate dalla Comunità Europea con uffici operativi, spazi di rappresentanza e show room. A questo si aggiunge un moderno impianto di imbottigliamento che può confezionare oltre 2000 bottiglie all'ora e un reparto di stoccaggio con 12 vasche in acciaio inox da 100 ql. l'una e 5 silos, sempre in acciaio inox, da 50 ql. l'uno.

Una struttura davvero ragguardevole se si considera che l'azienda dispone anche di uliveti propri e di un frantoio tradizionale. Di questo vengono utilizzate solamente le molazze in pietra per la molitura perché l'e-

Terre Bormane, pensata per la ristorazione, l'hotellerie, le gastronomie di alta gamma, in Italia e all'estero comprende l'olio extravergine ligure "Bormano" e due "cru" di inizio e fine raccolto "Albis" e "Opalino" oltre a un olio certificato D.O.P.. La gamma è completata da una serie di specialità tipiche liguri come le olive taggiasche in salamoia, snocciolate in olio extravergine, pomodori secchi, pesto, carciofini sott'olio, funghi, tonno, filetti di acciuga...

Casa Olearia Taggiasca, pensata invece per la grande distribuzione, propone un olio di qualità taggiasca "Villa Tabia" e alcuni oli non filtrati come "Antichi Mastri", "La Bianca", "Nobilis

buona da soddisfare il palato del più esigente gourmet.

I prodotti della linea "Terre Bormane" sono presenti sulle tavole dei migliori ristoranti del mondo come il "Louis XV" a Montecarlo, il "Negresco" a Nizza, "Alain Ducasse" a Parigi, "George Blanc" a Vonnas, "Rochat" a Losanna, "Il Pitosforo" a Portofino per citarne alcuni. Un successo davvero meritato.

Casa Olearia Taggiasca S.r.l.
Reg. Prati e Pescine
18011 Arma di Taggia (IM)
tel. 0184/486044
fax 0184/487499997
info@casaoleariataggiasca.it sito
web: www.casaoleariataggiasca.it