

La nostra storia

Il segreto di un *frantoio* in grado di offrire un olio extra vergine di oliva di alta qualità, è la selezione della materia prima, sin dalla raccolta, e l'utilizzo di tecniche rispettose del prodotto e della natura da cui sgorga.

È quel che facciamo da oltre *3 generazioni* in un angolo di Puglia, lì dove sorge il Frantoio D'Orazio, condotto prima da nonno Ciccio D'Orazio, poi da zio Peppino ed oggi da Francesco.

Siamo a Conversano, una cittadina dalla lunga storia, che sorge nel cuore della Costa dei trulli a sud di Bari, a metà strada fra la Valle d'Itria e il mare verde-azzurro dell'Adriatico.

La nostra missione è tutelare e valorizzare la terra di Puglia.

Giunti alla terza generazione, la famiglia D'Orazio continua a proporre un olio extra vergine di oliva di alta qualità, sposando tra loro l'esperienza e la passione del frantoiano, le tecnologie di ultima generazione *Pieralisi*, la collaborazione pluriennale di agricoltori locali qualificati e agronomi che seguono in campo colture e frutti.

Oltre all'alta qualità dell'olio, anche le bottiglie in latta sono ricercate, il loro design si ispira alle maioliche delle masserie pugliesi rendendole un oggetto molto *cool* e *piacevole alla vista*.

La vendita del ns olio, avviene attraverso più canali di distribuzione quali: intermediari commerciali interni all'azienda, dettaglianti (retail), agenti, negozianti e grossisti. Una buona fetta di clienti è costituita da privati, con cui stringiamo relazioni di fiducia e rispetto. Nel frantoio ci avvaliamo sia della vendita diretta quanto dell'e-commerce, cogliendo tutti gli aspetti positivi dei canali del B2B.

Il nostro passato è ancora vivo e guardiamo al futuro con speranza, il nostro frantoio ogni giorno vive e cresce per portare ovunque la sua eredità migliore: un frantoio ben saldo nelle sue origini e che si proietta nel futuro.

D'ORAZIO SRL

Via dell'Ulivo, 1
Conversano · 70014 · Bari
P.Iva IT 074 782 507 28
www.frantoiodorazio.it

T +39 080 495 5442
F +39 080 4090784
E info@frantoiodorazio.it
E doraziosrl@pec.it

