**6 syytä ostaa San Lupo -ekstra-neitsytoliiviöljyä**

San Lupo on pieni kaupunki **Sannio Beneventanossa**, joka on mäkinen alue Etelä-Italiassa, 400–500 metriä merenpinnan yläpuolella.

San Lupossa tuotettu oliiviöljy valmistetaan Melella-oliiveista. Paikallinen lajike on luultavasti saanut nimensä siitä, että se näyttää pieneltä omenalta ja siinä on omenainen aromi.



* **Autat koko kylää.** San Lupossa ollaan erittäin iloisia oliiviöljyn suosiosta Suomessa, sillä yhteistyö on piristysruiske pienelle kylälle, josta nuoret muuttavat työn perässä pois. Oliiviöljytehdasta johtaa eläkkeellä oleva kenraali ja osakkaana on myös San Lupon pormestari.
* **Aito tuote.** Elintarvikkeiden aitous on ihmisille yhä tärkeämpi asia. San Lupo ‑oliiviöljyllä on CSQA-sertifikaatti, joka tarkoittaa tiukkaa laatuvalvontaa koskien öljyn säilytystä, säilytyksen lämpötilaa sekä toimitusta Suomeen. Ulkopuolinen asiantuntija ottaa näytteen jokaisesta Suomeen toimitetusta erästä, joten erän pitää olla Olivicola San Lupo s.r.l. ‑yrityksen korkealaatuista ekstra-neitsytoliiviöljyä. Jokaisessa pullossa on tarra merkkinä sertifikaatista.
* **Erinomainen maku.** San Lupo on saanut Suomessa nopeasti vankan kannattajakunnan makunsa ansiosta. ”Parasta öljyä, mitä olen maistanut” ja ”Tähän jää koukkuun” ovat kuultuja mielipiteitä.
* **Vitamiinit tallella.** Jokaisessa pullossa on päivämäärä, joka on vuosi pullotuksesta eteenpäin. CSQA-sertifioinnin mukaisesti tärkeät vitamiinit ja maku säilyvät parhaiten kyseiseen päivään asti. Oliiviöljyä voi toki käyttää huoletta myös päivän jälkeenkin.
* **Erinomainen lahjaidea.** Suomessa asuva designer Antonio Mazzamauro on suunnitellut pullon ulkoasun yhteistyössä oliiviöljytehtaan kanssa. Antonio on syntynyt San Lupon kylässä ja myös hänen serkkunsa on osakkaana oliiviöljytehtaassa.
* **Kilpailumenestyjä.** San Lupo on menestynyt vuosia Ercole Olivario Award- ja Orciolo d'Oro ‑kilpailuissa.

Maahantuonti ja markkinointi yksinoikeudella

Pohjoismaissa, Baltiassa ja Venäjällä

Glomaro

Petri Manu

p. 040 531 9685 / petri.manu@glomaro.fi