

OGGETTO: Offerta commerciale di “OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA di produzione pugliese (Italia)

Come da Voi richiesto, comunico di seguito i prezzi e confezioni dell’Olio Extravergine di Oliva di nostra produzione:

• <u>- Lattina da Lt. 5</u>	€ 49,00
• <u>- Lattina da Lt. 1</u>	€ 11,00
• <u>- Lattina da Lt. 0,500</u>	€ 8,00
• <u>- Tanica da lt. 5 vino rosso</u>	€ 14,00
• <u>- Tanica da lt. 5 vino bianco</u>	€ 12,00
• <u>- mandorle in guscio da kg. 1</u>	€ 4,00
• <u>-Mandorle senza guscio da kg. 1</u>	€ 8,50
• <u>-Noci da kg. 1</u>	€ 7,50

I prezzi sopra esposti sono validi fino al 30/11/2026 in concomitanza dell’inizio della nuova produzione, o fino a esaurimento scorte prima di tale data.

Tali prezzi comprendono spese di spedizione al proprio domicilio o altro luogo da voi indicato.

Per poter coprire le spese di spedizione, è necessario un minimo di acquisto di almeno euro 70, 00 inferiore a tale importo c’è un supplemento di spese di spedizione di euro 7,00

Per le spedizioni dirette sulle isole Calabria e Basilicata c’è un supplemento aggiuntivo di euro 6,00.

Le relative ordinazioni o eventuali ulteriori informazioni potranno essere richieste tramite mail o telefonicamente ai seguenti numeri, chiedendo del Sig. Giovanni Iacovelli (Responsabile Commerciale):

- Email info@frantoioiacovelli.it
- Email iacovelligiovanni70@virgilio.it
- Sito web www.frantoioiacovelli.it
- Cell. +39 3355223752 (GIOVANNI)

Modalità per le spedizioni

Per poter effettuare le spedizioni, è necessario fornire i seguenti dati, da far pervenire preferibilmente a mezzo posta elettronica, o messaggio whatsapp:

- **Cognome e nome del richiedente,**
- **Indirizzo, numero civico, comune e CAP, ove sarà effettuata la consegna,**
- **Recapito telefonico, possibilmente cellulare, per il preavviso di consegna da parte del corriere,**
- **Codice fiscale per la fattura da consumatore privato, (equivalente allo scontrino fiscale)**

Le spedizioni vengono effettuate nei giorni di lunedì martedì e mercoledì, per consentire ai corrieri di consegnare il vostro ordinativo entro il fine settimana.

Solitamente la consegna viene effettuata entro le 48 ore, per le isole Calabria e basilicata potrebbe essere necessario un giorno in più.

Inoltre desideriamo informarla che è necessario ritirare la merce dal corriere con riserva. Questo significa che, al momento del ritiro, vi invitiamo a ispezionare attentamente il pacco e verificare che non vi siano danni visibili all'imballaggio o al contenuto come cartoni bagnati di olio, in tal caso, vi preghiamo di segnalarli immediatamente al corriere e di apporre una precisa annotazione sulla bolla di consegna, specificando la natura del danno o dell'inconveniente riscontrato.

La ragione di questa procedura è che, qualora si verificassero danni alla merce durante il trasporto, visto che i corrieri spesso trattano la merce in malo modo, saremo in grado di richiedere un risarcimento al corriere stesso. La riserva sulla bolla di consegna rappresenta una prova importante per supportare la nostra richiesta di risarcimento.

Le modalità di pagamento avvengono tramite bonifico bancario o contrassegno, ovvero versare l'intero importo direttamente al corriere al momento della consegna, tale modalità dovrà essere di vostra comodità e comunicata al momento dell'ordine.

Consigli per la conservazione

inoltre vi consigliamo come poter conservare nei migliori dei modi i nostri prodotti affinché possano mantenere per un lungo periodo la loro freschezza e bontà.

Per quando riguarda l'olio extravergine di oliva ed il vino dal momento che vengono consegnati al vostro domicilio si consiglia di conservarli lontano da fonti di calore ed in luoghi freschi, asciutti e al buio, e soprattutto quando viene aperta la lattina o la tanica del vino richiuderla ermeticamente o travasarla in confezioni più piccole, in modo tale da non far prendere aria.

Osservando queste piccole accortezze l'olio extravergine di oliva ed il vino si potranno conservare per un lungo periodo senza alterarne le qualità ed il sapore.

Per quando riguarda gli altri prodotti, nella stagione estiva, si consiglia di conservarli in frigo o al massimo in luoghi freschi.

Grati della vostra Cortese attenzione, e saremmo ancor più lieti se dopo aver assaggiato i nostri prodotti soprattutto l'olio extravergine di oliva, di ricevere, sia tramite i nostri "social" o tramite mail o messaggi WhatsApp, eventuali suggerimenti per poter migliorare i nostri servizi, e/o apprezzamenti sulla qualità dei nostri prodotti.

Grati della Vostra attenzione ed in attesa di un cortese riscontro porgiamo distinti saluti.