

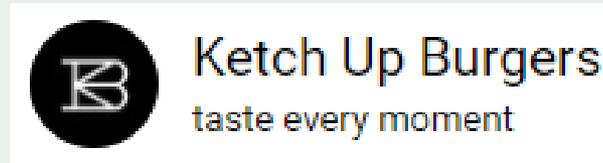




О компании

Компания Santaella с 2015 года является эксклюзивным дистрибьютором оливкового масла лучших мировых производителей Oro Bailen, Castela Notti, Bella Contadina и др. Богатый опыт работы на рынке оливкового масла и широкая клиентская база позволяют нашей компании поставлять лучшую продукцию по эксклюзивным ценам. Наши складские мощности и офисы продаж в Санкт-Петербурге и Москве позволяют осуществлять поставки любых объемов.

Наши партнеры



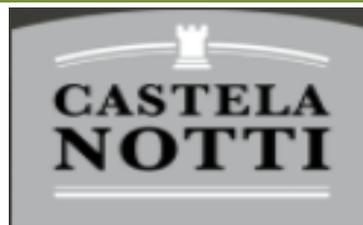
И многие другие



Продукция CastelaNotti

ИСТОРИЯ:

CASTELANOTTI была создана в 1992 году для того, чтобы изготовить и предложить оливковое масло высшего качества. Именно в этом году Себастьян Дельгадо Кастеланотти, после профессиональной карьеры более 30 лет в изготовлении оливкового масла, решил основать CASTELANOTTI при поддержке своей семьи. Сегодня CASTELANOTTI - признанный авторитет в области производства оливкового масла. Необыкновенных органолептических свойств, присущие маслу CASTELANOTTI, удается добиться благодаря усилиям компании на протяжении всего производственного процесса, от посадки оливковой рощи до упаковки масла. Благодаря более чем 50-летнему опыту в секторе производства различных сортов масла и бережному отношению к окружающей среде, CASTELANOTTI продолжает работать для достижения превосходного результата



Arbequina



Picual



Koroneki

Доступны для заказа в таре объемом 5 литров

Оливковое масло Extra Virgin



Продукция Oro Bailen

ИСТОРИЯ:

Производителем масла ORO BAILEN являются две испанских семьи, Гальвес и Гонзалес, объединившиеся в 2005 году в компанию GALGÓN 99, S.L. Этот семейный бизнес занимается производством, упаковкой и продажей оливкового масла холодного отжима ORO BAILEN, используя только оливки сорта Пикуаль, выращенные в собственных оливковых рощах.

Компания расположена на подступах к Андалузии, в провинции Хаен, в предгорьях Сьерра-Морены, между Байленом и Андужаром, на высоте 400 метров. Масло ORO BAILEN уникально своим горьковато-пряным вкусом, в котором прослеживаются ароматы томата, яблока, миндаля и зеленого банана, что, без сомнения, делает его одним из самых вкусных и полезных!!!

Высокий статус масла ORO BAILEN подтвержден золотыми медалями ведущих конкурсов оливковых масел категории Extra Virgin по всему миру. По версии Конкурса оливковых масел в Лос-Анджелесе, это лучшее масло в мире в категории Robust в 2010-2011 годах. Более того, масло вошло в первую двадцатку оливковых масел мира по версии авторитетного итальянского справочника FLOS OLEI.

Помимо этого оливковое масло «Oro Bailen» получило и множество других наград по всему миру, в частности, медаль за самый лучший урожай 2008-2009, 2009-2010, 2010-2011 годов. Год из года оливковое масло «Oro Bailen» удостоивается почетных наград за самое лучшее качество.



Picual



2,5l

Arbequina



0,25l, 0,5l

Оливковое масло Extra Virgin класса Premium



Продукция Bella Contadina

ИСТОРИЯ:

Небольшая итальянская компания Cirillo располагается на юге Италии в Гаргано, в провинции Апулия, которую поэтично называют «Каблук Италии». Апулия известна в мире своим кулинарным искусством и несравненным качеством продуктов. Также в этом регионе растут одни из самых известных итальянских оливок сорта Чериньола. Компания имеет многолетний опыт в производстве традиционных апулийских деликатесов и оливок Белла ди Чериньола. Со всей любовью и страстью компания стремится достичь совершенства вкуса своих продуктов, передать опыт и знания местных фермерских традиций.



Оливки Bella di Cerignola



Изумрудные



Натуральные



Черные



**2,5 кг
сухого веса**

Оливки Nocellara



Оливки Микс



**5 кг сухого
веса**

Вяленые помидоры



4 кг



Алтайский мед

Почему Алтайский мед – лучший в России? Во-первых, это разнообразие флоры. За год на алтайской земле проживает свой цикл около 2500 видов трав и кустарников, из них около 1500 используются как лекарственные, 200 произрастают только на территории края (эндемики). Поэтому состав алтайского мёда гораздо сложнее и богаче, чем состав какого-либо другого. И сравнивать наш мёд с каким-то другим – то же самое, что сравнивать коллекционное вино с обычным столовым. Во-вторых, мёд собирается в горах, на высоте более 700 метров над уровнем моря, а это — жесткие природные условия, колебания температур в течении суток до 40 градусов (днем +35°C, ночью -5°C), короткий вегетационный период –лето здесь приходит на 2-3 недели позже, чем на равнине, и на 2-3 недели раньше наступает осень. Растениям среди сотен конкурентов нужно за эти сжатые сроки успеть развиться, вырасти и оставить потомство. Поэтому горные травы так богаты биологически активными веществами и минералами. Мы предлагаем только лучший Алтайский мед невероятного качества!



Мед гречишный



Лесостепное разнотравье



Ваш персональный менеджер

ФОТО

ФИО
телефон