

EVO Campania è un'azienda che nasce dall'esperienza dei suoi soci come società di consulenza e assistenza in olivicoltura.

Le alte tecnologie impiegate, la forte meccanizzazione nella gestione delle risorse e le ampie competenze professionali fanno di EVO Campania un partner affidabile dell'olivicoltore, ed una garanzia per il consumatore.

Il cuore di EVO Campania è l'attività di Molitura, le olive raccolte in campo giungono al frantoio, dove con l'ausilio di personale altamente qualificato, vengono selezionate e molite in un impianto all'avanguardia.

L'olio così estratto, viene stoccato all'interno di locali con temperature e atmosfera controllata al fine di preservarne qualità e bontà.

Partner di EVO Campania è ORO Campania, una cooperativa agricola di produttori olivicoli, i quali dopo aver maturato anni di esperienza e stima reciproca, hanno deciso di mettere insieme le proprie produzioni olivicole, con lo scopo di valorizzare il territorio ed offrire al mercato la certezza di un prodotto di qualità ed eccellenza attraverso la certificazione D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) "Colline Salernitane".

L'azienda nel 2015 ha raggiunto l'obiettivo del riconoscimento come O.P. (Organizzazione dei Produttori) dalla Regione Campania, ed è entrata a far parte del CNO (Consorzio Nazionale Olivicoltori) con Sistema di rintracciabilità di Filiera ISO 22000:2005.

Evo ed ORO danno vita ad una sinergia di intenti affinché l'olio prodotto viene immesso sui mercati locali, nazionali ed esteri, portando sulle tavole di famiglie e ristoranti la tradizione, la qualità e l'eccellenza di tutto il Territorio Campano.

i nostri prodotti



ci troviamo a

via **Varano** | 84022 **CAMPAGNA** (SA)
tel. +39 **0828 40 10 04**
fax. +39 **0828 18 90 530**
mail. info@evocampania.it
Facebook. **EVO Campania**

SCANNERIZZA IL QR CODE
CON IL TUO SMARTPHONE
E OTTIENI LE INDICAZIONI
STRADALI DI ORO CAMPANIA



evo
campania

ORO
Campania



*coltiviamo
il futuro.*

linea
Selezione DOMUS



La linea *Selezione* DOMUS si presenta di color giallo oro con leggere sfumature verdi. Il fruttato delicato e il sentore di mandorla ne fanno il compagno ideale nella cucina mediterranea. Particolarmente indicato nella preparazione di salse, pinzimoni e oli aromatici.

Formati da:
0,25L - 0,50L - 0,75L - 1L - 5L

linea
Selezione EXTRA



La linea *Selezione* EXTRA si presenta di colore giallo con riflessi verdi dal gusto fruttato medio caratterizzato da decise note di foglia fresca. Se ne raccomanda un uso a crudo su grigliate di carni e pesci, esalta aromi di minestre e verdure.

Formati da:
0,25L - 0,50L - 0,75L - 3L

linea
Selezione DOP
Colline Salernitane



La linea *Selezione* DOP Colline Salernitane si presenta di colore giallo con riflessi verde intenso; dal profumo fruttato fresco di media intensità e dagli spiccati sentori erbacei di pomodoro e carciofo, caratteristiche organolettiche proprie del territorio della DOP Colline Salernitane. Se ne consiglia un utilizzo a crudo. Ideale per arrosti di carne, zuppe di legumi, grigliate e bruschette.

Formati da:
0,25L - 0,50L