



La passione della famiglia Zezza, il rispetto dei cicli naturali, un clima e un territorio ideali, **la brezza marina che accompagna giorno dopo giorno la crescita e la maturazione delle olive "Cellina di Nardò"**, sono questi gli ingredienti che consentono di ottenere **un olio dal gusto delicato, ad alta fluidità, e dal piacevole retrogusto fruttato.**



The Zezza family's passion, the great respect for natural cycles, an ideal climate and territory, the sea breeze which accompanies day after day the growth and ripening of the olives "Cellina di Nardò": these are the ingredients that allow to achieve a delicate flavour, high fluidity oil with pleasant fruity aftertaste.



Nel rispetto delle proprietà e qualità del nostro olio amiamo **sperimentare associazioni di piante e frutti della nostra terra.**

With full respect for the features and the quality of our oil, we love to experiment new combinations with plants and fruit: the ingredients used to flavor our extra virgin olive oils are products originating in our region.

Il nostro olio è ottenuto tramite **spremitura a freddo entro 24/48 ore dalla raccolta**, secondo le più avanzate tecnologie per conservare le caratteristiche autentiche del frutto.

Our oil is produced by cold extraction within 24/48 hours after the olives have been picked, according to the most advanced technology acquisitions, in order to preserve the genuine characteristics of the fruit.



Le nostre aromatizzazioni: peperoncino, erbe di roccia, limone mandarino.

Our extra virgin olive oils are flavoured with these ingredients: chili pepper, aromatic rock-grown herbs, lemon, mandarin orange.





centoceppi

è il nome che abbiamo pensato per il nostro olio.

Cento ceppi, un omaggio ai primi cento alberi da cui ha avuto inizio la nostra produzione di olio extravergine di oliva.

Cento alberi che raccontano, attraverso tronchi baroccheggianti, una storia d'Amore secolare con le terre del Salento.



*Cento ceppi is the name we have thought for our olive oil. Cento Ceppi - "A Hundred Stumps" - an homage to the first hundred trees our production of extra virgin olive oil originated from. **A hundred trees** which tell, through tending to baroque knobby trunks, an age-old love story with the land of Salento.*



www.depaoladesign.eu / Foto: Oreste Ferriero



Olio extravergine d'oliva
Extra virgin olive oil

www.centoceppi.it
info@centoceppi.it

SOCIETÀ AGRICOLA FICARI SRL
via Sardegna, 11
Uggiano La Chiesa 73020 (LE) - Italy

INFO: Tel. (+39) 0836.812999 - Fax (+39) 0836.1950661
Mobile (+39) 334.6802421



cento ceppi



Olio extravergine d'oliva
Extra virgin olive oil