

10 COSES QUE HAS DE SABER PER FER EL TEU OLI

- 1. Demana tanda abans de collir! És molt important per nosaltres.**
 - Així t'asseguràs de que les teves olives entrin a molí el mateix dia i podem organitzar-nos per donar-te millor servei.
- 2. Porta l'oliva fresca!**
 - Sempre abans de 24h des de la collita! Si les guardes en caixes es conservaran millor.
- 3. No s'admeten olives de terra o en mal estat.**
 - Mas Montseny es reserva el dret d'admetre les olives.
- 4. Fes els tractaments quan toca!**
 - Així seran més efectius i aconseguiràs acideses més baixes i major qualitat, pregunta'ns pel Servei de Sanitat Vegetal.
- 5. Mínims.**
 - Es demana un mínim de 400Kg per a poder moldre, però tenim altres opcions, truca'ns i en parlem.
- 6. Ets nou?**
 - Omplirem una fitxa personal amb les dades de DNI i ens posarem a treballar.
- 7. Oli del Raig**
 - Recomanem trasbalsar l'oli que s'hagi de conservar un mes després de la mòlta.
- 8. Pagament.**
 - Els peus es pagaran al recollir l'oli.
- 9. S'ha acabat l'oli?**
 - Nosaltres en disposem durant tot l'any, si portes les olives et farem descompte!
- 10. Ja tinc l'oli**
 - Un cop es tingui l'oli el gaudir-ne és obligat!!!