

المنتجات

NCM 1509.20.00



نحن ننتج زيت الزيتون البكر الممتاز، سواء كان مزيجاً مكثفاً أو خفيفاً، وذلك اعتماداً على الأصناف التي تتكون منها. لدينا أيضاً نوع أحادي الصنف من صنف Koroneiki اليوناني. في الاختبار الكيميائي، بلغت حموضة زيت الزيتون الخاص بنا 0,15، وبلغ مؤشر البيروكسيد 7,10. وفي الاختبار الحسي أثبت أنه يتمتع برائحة فاكهية خضراء مكثفة مع نفحات عشبية للأوراق الخضراء مثل الكرنب الزيتي والأعشاب الخضراء وأكليل الجبل، بالإضافة إلى نضارة العشب المقطوع حديثاً. ومن حيث المذاق، وعند البداية، يتم الشعور بطعم مثل الحرجير والريحان والبهارات مثل الفلفل. كما يتمتع أيضاً بطعم الثمار المجففة مثل الجوز والكستناء.

الإنتاج مستدام
الحصاد يدوي
تم التعبئة باستخدام النيتروجين



الشركة

تمت زراعة أول بستان زيتون عام 2016 بـ 1200 شجرة على مساحة 4 هكتارات. وفي عام 2019/2020، تمت زراعة 2300 شجرة إضافية على مساحة 10 هكتارات.



وفي عام 2020 حصدنا أول محصول خاص بنا. حصادنا يدوي بالكامل.

يتم تسويق زيوت الزيتون الخاصة بنا عبر شبكات التواصل الاجتماعي ووثاع أيضاً في المطاعم والمتاجر المختصة.



+55 (53) 9 9957.7687

zeliasherer@gmail.com

www.olivaisviridi.com

@azeiteviridi



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



القدرة على التعبئة مرنة للغاية وتلبي أي طلب في الوقت المناسب
لا يزال البستان في بداية إنتاجه الذي يبرز كونه إنتاج قبل النضوج



OLIVAIS VIRIDI

المدينة: سانتانا دو ليفرامينتو
الولاية: ريو غراندي دو سول
البرازيل



البرازيل

