

**AZEITE
DE OLIVA****NCM 1509.20.00****NCM 0409.00.00**

EMPRESA



Somos dedicados à produção de azeites de oliva extravirgem de alta qualidade, elaborados a partir de olivais próprios cultivados em nossa propriedade rural. Todo o processo produtivo, desde o cultivo das oliveiras até a extração do azeite, é realizado em nossa estrutura própria, localizada na Fazenda Passo do Jacaré, garantindo rastreabilidade, controle de qualidade e preservação das características naturais do produto.



Nossa trajetória teve início em 2019, com o compromisso de produzir azeites que expressem a autenticidade do terroir, aliando tecnologia, sustentabilidade e boas práticas agrícolas para oferecer um produto de excelência ao mercado.



+55 (51) 9 9949.1130
casagabrielrodrigues@gmail.com
www.casagabrielrodrigues.com.br
@casagabrielrodrigues

PRODUTOS



Produzimos nove variedades de azeite de oliva extravirgem, disponíveis em embalagens de 250 ml e 500 ml, todas elaboradas com elevado padrão de qualidade e excelência. Nossos azeites já conquistaram diversas premiações internacionais, reconhecendo o cuidado empregado em todas as etapas da produção e a qualidade sensorial de nossos produtos.

Contamos com uma moderna estrutura de extração equipada com tecnologia de ponta da renomada fabricante italiana Pieralisi, referência mundial no setor olivícola. Esse investimento garante máxima eficiência no processamento das azeitonas e a preservação das características naturais que conferem identidade e qualidade aos nossos azeites.

A excelente aceitação de nossos produtos pelo mercado reflete-se no alto índice de satisfação e fidelização de clientes, que reconhecem em nossos azeites atributos como frescor, autenticidade, equilíbrio sensorial e consistência de qualidade.

Preço competitivo e alinhado às exigências do mercado, com alta aceitação entre consumidores e revendedores. Nossa marca é reconhecida pela qualidade de seus produtos e tem como diferencial a extração realizada dentro da própria propriedade, permitindo o processamento imediato das azeitonas após a colheita. Isso garante maior frescor, preservação dos aromas e excelência do azeite de oliva extravirgem.



DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



Nossa capacidade produtiva atual é de aproximadamente 30.000 litros por ano, considerando todas as variedades produzidas. Nossos pomares estão alcançando a fase de plena produção, proporcionando maior volume e regularidade na oferta.



CASA GABRIEL RODRIGUES
Cidade: São Gabriel
Estado: Rio Grande do Sul
Brasil

Realização:

www.agrobr.org

apexBrasil

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOSGOVERNO DO
BRASIL
DO LADO DO POVO BRASILEIRO

CNA

SEBRAE

Promovido por: