

**ACEITE
DE OLIVA****NCM 1509.20.00****NCM 0409.00.00**

LA EMPRESA



Nos dedicamos a la producción de aceites de oliva extra virgen de alta calidad, elaborados a partir de olivares propios cultivados en nuestra finca rural. Todo el proceso de producción, desde el cultivo de los olivos hasta la extracción del aceite, se lleva a cabo en nuestras propias instalaciones, ubicadas en la Finca Passo do Jacaré, lo que garantiza la trazabilidad, el control de calidad y la preservación de las características naturales del producto.



Nuestra trayectoria comenzó en 2019, con el compromiso de producir aceites de oliva que reflejen la autenticidad del terroir, combinando tecnología, sustentabilidad y buenas prácticas agrícolas para ofrecer al mercado un producto de excelencia.



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

PRODUCTOS



Producimos nueve variedades de aceite de oliva extra virgen, disponibles en envases de 250 ml y 500 ml, todas elaboradas con altos estándares de calidad y excelencia. Nuestros aceites ya han ganado varios premios internacionales, lo que reconoce el cuidado que ponemos en todas las etapas de la producción y la calidad sensorial de nuestros productos.

Contamos con una moderna planta de extracción equipada con tecnología de vanguardia del reconocido fabricante italiano Peralisi, referente mundial en el sector olivarero. Esta inversión garantiza la máxima eficiencia en el procesamiento de las aceitunas y la preservación de las características naturales que le dan identidad y calidad a nuestros aceites de oliva.

La excelente acogida de nuestros productos en el mercado se refleja en el alto índice de satisfacción y fidelización de los clientes, quienes reconocen en nuestros aceites de oliva atributos como frescura, autenticidad, equilibrio sensorial y calidad constante.

Un precio competitivo y alineado con las exigencias del mercado, con gran aceptación entre consumidores y distribuidores. Nuestra marca es reconocida por la calidad de sus productos y se distingue por la extracción que se realiza dentro de la propia finca, lo que permite el procesamiento inmediato de las aceitunas tras la cosecha. Esto garantiza mayor frescura, la preservación de los aromas y la excelencia del aceite de oliva extra virgen.

DETALLES SOBRE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN, LA ESTACIONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Nuestra capacidad de producción actual es de aproximadamente 30 000 litros al año, considerando todas las variedades que producimos. Nuestros huertos están llegando a su fase de plena producción, lo que nos permite ofrecer un mayor volumen y una mayor regularidad en el suministro.



CASA GABRIEL RODRIGUES
City: São Gabriel
State: Rio Grande do Sul
Brazil

Realización:

www.agrobr.org

Promovido por:

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS