



**AZEITE DE AVOCADO**

## EMPRESA



A Fazenda Irarema é um lugar especial que mistura o antigo com o novo. Tudo começou em 2014, quando o sonho da família se tornou realidade com a aquisição da Fazenda Irarema. Desde 2015, a fazenda se dedicou à produção de azeite, e em 2018 na primeira safra conquistou seu primeiro prêmio, consolidando-se como referência na produção, destacando-nos pela qualidade excepcional de nossos azeites, extraídos a frio para preservar os nutrientes e o frescor das azeitonas.



Agora, expandindo nosso portfólio vem a introdução do azeite de avocado, mantendo o nosso compromisso com as práticas sustentáveis e a excelência na produção. O óleo é extraído com os mesmos cuidados que aplicamos à oliva, oferecendo uma opção saudável e deliciosa. Convidamos você a conhecer o sabor inigualável de nossos azeites e óleos, e a apreciar a dedicação da Fazenda Irarema à qualidade e à inovação.



+55 (35) 9 9906.3458  
fazendairarema@gmail.com  
[www.fazendairarema.com.br](http://www.fazendairarema.com.br)  
@fazendairarema

## PRODUTO

**NCM 1515.90.90**



O Avocado é um azeite criado pela Fazenda Irarema exclusivo para a exportação.

Após um processo rigoroso de seleção da qualidade do fruto, ele é extraído a frio por processos mecânicos, buscando preservar o sabor e aromas. O processo envolve a trituração da polpa, seguida pela malaxagem, sendo a mistura lenta para facilitar a separação do óleo. Em seguida, utiliza-se a centrifugação para separar o azeite das fases sólidas e aquosas, resultando em um óleo puro e rico em nutrientes. O azeite de avocado tem um ponto de fumaça relativamente alto, em torno de 190 a 270 °C.

Nosso azeite de avocado se destaca pela originalidade e valorização de ingredientes naturais, sem a utilização de sódio, açúcares ou gordura, contendo apenas nutrientes encontrados no avocado.

Visamos a valorização do local, comprando apenas de fazendas brasileiras e com garantia de qualidade dos produtos.



## DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



**A FAZENDA IRAREMA, DESTACA-SE PELA PRODUÇÃO DE AZEITE DE AVOCADO, COM UMA CAPACIDADE PRODUTIVA CRESCENTE, ATINGINDO CERCA DE 100.000 LITROS ANUAIS.**

A sazonalidade da colheita ocorre entre março e agosto, quando os frutos estão em seu auge e assim damos início ao processo de produção do óleo de avocado buscando competitividade com grandes países exportadores como México e Espanha e mantendo um alto nível de qualidade, assim como nos nossos azeites de Oliva premiados mundialmente.



**FAZENDA IRAREMA**  
Cidade: São Sebastião da Gramma  
Estado: São Paulo  
Brasil

