



FAZENDA
SERRA DOS
TAPES



ACEITE
DE OLIVA

LA EMPRESA



Explore el legado de Fazenda Serra dos Tapes, principal productora de aceite de oliva virgen extra de Brasil. Impulsado por la pasión gastronómica de Cláudia Santos, todo empezó con el encanto del aceite de oliva virgen extra, un icono sensorial y cultural de la historia.



El estudio reveló no solo su papel en la cocina, sino también sus beneficios para la salud. Así nació Fazenda Serra dos Tapes, que alcanzó su punto álgido cuando ganó el prestigioso premio Mario Solinas Quality Award, concedido por el Consejo Oleícola Internacional. Este reconocimiento, recibido en 2023, consagra la maestría de la finca y su compromiso inquebrantable con la producción de aceite de oliva virgen extra de nivel internacional.



+55 (53) 9 9936.0221



jeronimo@fazendaserradostapes.com.br



www.fazendaserradostapes.com.br



@fazendaserradostapes
@pecoranerabr @azeitepotenza

PRODUCTO

NCM 1509.20.00



Potenza

Descubra la excelencia de la gama de aceites de oliva virgen extra Potenza, especialmente desarrollada para el mercado minorista. Formada por las mezclas Frutado, Intenso y Black, Potenza cautiva los sentidos.

La mezcla Frutado, fiel reflejo de las variedades Arbequina, Coratina y Frantoio, captura la esencia de las soleadas montañas rocosas de Río Grande do Sul, proporcionando una explosión de sabor en cada gota. No es de extrañar que la gama Potenza haya sido pionera, recibiendo el prestigioso premio Mario Solinas Quality Awards, el máximo galardón del Consejo Oleícola Internacional. Déjese sumergir en la calidad incomparable y el sabor excepcional de los aceites de oliva Potenza.

Pecora Nera

Presentamos la exclusiva línea de aceites de oliva virgen extra Pecora Nera, una marca directa al consumidor que ofrece una gama de monovarietales inigualables: Arbequina, Arbosana, Frantoio, Koroneiki y Picual. Aquí, Pecora Nera Frantoio, de intensidad media, cautiva por la armonía de sus notas aromáticas. En boca revela un sutil amargor y picor, desplegándose en una sinfonía de notas: florales, canela y herbáceas, entrelazadas con toques de tomate y almendras en cada degustación. Un equilibrio perfecto que proporciona una experiencia sensorial única y sorprendente. Permítase explorar los distintos sabores que ofrece cada monovarietal de la gama Pecora Nera.



DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



En los olivares de la región, la cosecha tiene lugar todos los años entre febrero y finales de abril, coincidiendo con el final del verano y el comienzo del otoño.

Nuestra producción ha ido creciendo rápidamente, dada la evolución de los árboles y la superficie plantada. En la cosecha de 2023, procesamos más de 1 millón de kilos de fruta y produjimos más de 100.000 litros de aceite.



FAZENDA SERRA DOS TAPES

Ciudad: Canguçu
Estado: Rio Grande do Sul
Brasil



PECORA
NERA

AZEITE DE OLIVA
EXTRAVIRGEM



POTENZA

AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM

