



**AZEITE
DE OLIVA**

EMPRESA



Primeiro Olival foi implantado no ano de 2016, foram 1.200 árvores em 4 hectares. No ano de 2019/2020 foram implantadas mais 2.300 árvores em 10 hectares.

Em 2020 tivemos nossa primeira colheita. Nossa colheita é totalmente manual.



Nossos azeites são comercializados através de redes sociais, restaurantes e empórios especializados



+55 (53) 9 9957.7687

zeliasherer@gmail.com

www.olivaisviridi.com

@azeiteviridi

PRODUTO

NCM 1509.20.00



Produzimos azeites de oliva extravirgem, sendo eles blends intenso ou suave, dependendo das variedades que compõem. Temos também um monovarietal da variedade grega Koroneiki.

Em análise química nosso azeite obteve acidez de 0,15, índice de peróxido de 7,10.

Em análise sensorial possui aroma frutado verde intenso c/ notas herbáceas de folhas verdes como couve, ervas verdes, alecrim além do frescor de grama recém cortada. Em boca tem entrada marcante como rúcula, manjeriço e especiarias como pimenta. Também apresenta notas de frutos secos como nozes e castanhas

**Produzido de forma sustentável
Colheita manual
Envasado com nitrogênio**



DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



**A CAPACIDADE DE ENVASE É MUITO
FLEXÍVEL E SUPORTA QUALQUER DEMANDA
PONTUAL.**

*Olival ainda jovem, mas com produção
destacada pela precocidade.*



OLIVAIS VIRIDI

Cidade: Santana do Livramento
Estado: Rio Grande do Sul
Brasil

