



# 橄榄油

## 公司



2016年，我们首次建立了橄榄园，占地4公顷，共种植了1,200棵橄榄树。而在2019/2020年，我们又在10公顷的土地上新增了2,300棵橄榄树。

2020年，我们迎来了第一个收获。我们的收获完全是手工的。



我们的橄榄油通过社交网络、餐馆和专业商场销售



+55 (53) 9 9957.7687  
zeliasherer@gmail.com  
www.olivaisviridi.com  
@azeiteviridi

## 产品

号码是不同产品对应的巴西海关编码  
**NCM 1509.20.00**



我们生产特级初榨橄榄油，无论是浓郁的还是温和的混合橄榄油，具体取决于它们的品种。我们还有希腊 Koroneiki 品种的唯一品种。

在化学分析中，我们的橄榄油酸度为0.15，过氧化物指数为7.10。

在感官分析中，它具有浓郁的绿色果香，除了新鲜割下的青草的清新之外，还带有羽衣甘蓝、绿色香草、迷迭香等绿叶的草本香气。入口后有芝麻菜、罗勒和胡椒等香料的独特味道。它还呈现出核桃和栗子等干果的味道。

可持续生产  
手工收获  
充满氮气



### 产量、季节性和其他特征的详细信息：



灌装能力非常灵活，支持任何及时的需求。

**Olival**还很年轻，但其制作却因其早熟而凸显。



**OLIVAIS VIRIDI**  
城市：桑塔納·杜·利夫拉門托州  
州：南里奧格蘭德州  
巴西

