



# 橄榄油

## 公司



探Serra dos Tapes农场的传奇，这是巴西最主要的特级初榨橄榄油生产商。由Cláudia Santos对美食的激情驱动，一切始于对特级初榨橄榄油的迷恋，这是历史上的感官和文化标志。



这项研究不仅揭示了它在烹饪中的作用，还揭示了它对健康的益处。因此，Serra dos Tapes农场诞生了，并在赢得国际橄榄油理事会著名的Mario Solinas质量奖之后达到了巅峰。这一认可于2023年获得，奠定了在生产符合国际标准的特级初榨橄榄油方面的高超技艺和坚定承诺。



- +55 (53) 9 9936.0221
- jeronimo@fazendaserradostapes.com.br
- www.fazendaserradostapes.com.br
- @fazendaserradostapes
- @pecoranerabr @azeitepotenza

## 产品

号码是不同产品对应的巴西海关编码

**NCM 1509.20.00**



**Potenza**  
探索专为零售市场开发的Potenza特级初榨橄榄油系列的卓越品质。Potenza由果味、浓郁和黑色混合而成，令人着迷。

果味混合橄榄油真实地反映了Arbequina、Coratina和Frantoio品种的特色，捕捉到了巴西南部阳光普照的岩石山脉的本质，在每一滴中带来了味蕾的爆炸。Potenza系列作为先驱，荣获了享有国际橄榄油理事会最高荣誉的Mario Solinas品质奖。让自己沉浸在Potenza橄榄油无与伦比的品质和独特风味中。

### Pecora Nera

我们自豪地介绍Pecora Nera独家系列的特级初榨橄榄油，这是一家直接面向消费者的品牌，提供一系列无与伦比的单一品种：Arbequina、Arbosana、Frantoio、Koroneiki和Picual。在这里，以Pecora Nera Frantoio为代表，它的中等浓度带来了令人着迷的香气和谐。在口感上，它展现出微妙的苦味和辛辣感，揭示出一种音符的交响曲：花香、肉桂和草本，交织着每一次品尝中的西红柿和杏仁味。完美的平衡，带来了独特而令人难忘的感官体验。让自己去探索Pecora Nera系列每个单一品种所提供的独特风味。



## 产量、季节性和其他特征的详细信息：



在该地区的橄榄园中，收获通常在每年的二月至四月底之间进行，与夏末和秋初相一致。

鉴于树木和种植面积的发展，我们的生产正在迅速增长。在2023年的收获季节，我们加工了超过100万公斤的水果，并生产了超过10万升的橄榄油。



**FAZENDA SERRA DOS TAPES**  
城市：坎古蘇  
州：南里奥格兰德州  
巴西

