



# 公司



**Irarema农场：品质的见证。**自2018年首获殊荣以来，伊拉瑞玛庄园一直致力于生产高品质橄榄油。我们采用传统冷榨工艺，以确保每一滴橄榄油都保留了果实的天然精华。



我们将产品系列扩展至酪梨油，旨在为消费者提供更多健康、优质的选择。这也是我们对可持续发展和卓越质量的不懈追求的体现。

我们采用与橄榄油相同的精细工艺萃取酪梨油，为您带来健康美味的全新选择。诚邀您品尝Irarema农场独一无二的油品，感受我们对品质和创新的不懈追求。



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

# 产品

号码是不同产品对应的巴西海关编码

**NCM 1515.90.90**



**Avobrado**是Irarema农场专为出口市场打造的独家酪梨油。

经过严格筛选的优质果实，采用冷榨机械压榨工艺，最大程度保留了酪梨的原汁原味。整个过程包括果肉粉碎、揉捏和离心分离等步骤，最终获得纯净、营养丰富的酪梨油。酪梨油的烟点较高，约为190-270℃。

我们的酪梨油保留了酪梨最原始的风味和营养，不添加任何人工添加剂，是一款纯天然的健康产品。

我们承诺支持本地农业，所有原料均来自巴西本地农场，并通过严格的质量控制，为消费者提供优质产品。



## 产量、季节性和其他特征的详细信息：



IRAREMA 农场因生产酪梨油而脱颖而出，其生产能力不断提高，每年达到约 100,000 升。

收获季节在三月至八月之间，此时果实成熟度最高，因此我们开始生产酪梨油，力求与墨西哥和西班牙等大型出口国竞争，并保持高质量水平，以及我们世界闻名的橄榄油。



**FAZENDA IRAREMA**  
伊拉雷瑪農場  
城市：聖塞巴斯蒂昂達格拉馬  
州：聖保羅  
巴西

