

Viridi
Azeite de Oliva e Azeitonas



**ACEITE
DE OLIVA**

LA EMPRESA



El primer olivar se plantó en 2016, con 1.200 árboles en 4 hectáreas. En 2019/2020 se plantaron otros 2.300 árboles en 10 hectáreas.

En 2020 tuvimos nuestra primera cosecha. Nuestra cosecha es totalmente manual.



Nuestros aceites de oliva se venden a través de redes sociales, restaurantes y emporios especializados



+55 (53) 9 9957.7687

zeliasherer@gmail.com

www.olivaisviridi.com

@azeiteviridi

PRODUCTO

NCM 1509.20.00



Producimos aceites de oliva virgen extra en mezclas intensas o suaves, según las variedades que contengan. También tenemos un monovarietal de la variedad griega Koroneiki.

En los análisis químicos, nuestro aceite tiene una acidez de 0,15 y un índice de peróxidos de 7,10.

El análisis sensorial muestra un intenso aroma frutado verde con notas herbáceas de hojas verdes como la col, hierbas verdes, romero y la frescura de la hierba recién cortada. En boca tiene una fuerte entrada de rúcula, albahaca y especias como la pimienta. También tiene notas de frutos secos como nueces y castañas.

**Producido de forma sostenible
Cosechada a mano
Embotellado con nitrógeno**



DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



LA CAPACIDAD DE LLENADO ES MUY FLEXIBLE Y PUEDE HACER FRENTE A CUALQUIER DEMANDA ESPECÍFICA.

El olivar es aún joven, pero su producción se caracteriza por su precocidad.



OLIVAIS VIRIDI

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

