




EMPRESA



A Capolivo é uma empresa administrada pela família Capoani, tradicionalmente empreendedores que primam sempre pela qualidade de seus produtos.



É nos cultivares de oliveiras da Fazenda Tarumã da Boa Vista em Canguçu, no Rio Grande do Sul, que a Capolivo produz azeitonas em uma área atual de 100 hectares.

O clima da região, aliado ao relevo e tipo de solo, propicia um terroir excelente para o desenvolvimento das oliveiras, elevando a qualidade do azeite extra virgem Capolivo a um produto de excelência.



+55 (51) 3426.1791
+55 (51) 9 8017.4760



comercial@capolivo.com.br



www.capolivo.com.br



@AzeiteCapolivo

PRODUTO

NCM 1509.20.00



Os cuidados em cada etapa, aliados a seriedade e compromisso com a qualidade, garantem a entrega de um produto de excelência, com o frescor e o exclusivo sabor do azeite extra virgem Capolivo que varia do levemente amargo ao picante, com acidez inferior ou igual a 0,2%.

O azeite Capolivo é perfeito para as melhores experiências gourmets.

A Capolivo tem se destacado no cenário dos concursos internacionais que certificam o compromisso com a excelência em produzir azeites extra virgem de qualidade premium. Em 2019 recebeu o Prêmio de Melhor Azeite do Hemisfério Sul e o Melhor do Brasil - iOOC Brazil.

- Produzido no Rio Grande do Sul
- Produzido em solo Nacional - Reconhecido no mundo inteiro
- Sem uso de conservantes
- Não contém lactose
- Não contém glúten
- Sem uso de aromatizantes artificiais
- Sem uso de corantes artificiais



DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



**capacidade produtiva em 2023:
18.000 litros de azeite (180.000 kgs)**

Sazonalidade: anual (produção 1x ao ano)



AZEITE CAPOLIVO

Cidade: Canguçu
Estado: Rio Grande do Sul
Brasil

