



FAZENDA  
SERRA DOS  
TAPES



AZEITE  
DE OLIVA

## EMPRESA



Explore o legado da Fazenda Serra dos Tapes, o principal produtor de azeite extravirgem do Brasil. Movida pela paixão gastronômica de Cláudia Santos, tudo começou com o encanto pelo azeite extravirgem, um ícone sensorial e cultural na história.



O estudo revelou não apenas seu papel na culinária, mas também seus benefícios à saúde. Assim nasceu a Fazenda Serra dos Tapes que alcançou seu ápice ao conquistar o renomado prêmio Mario Solinas Quality Award do Conselho Oleícola Internacional. Esse reconhecimento, recebido em 2023, consagra a maestria e o comprometimento inabalável com a produção de azeite de oliva extravirgem de padrões internacionais.



+55 (53) 9 9936.0221



jeronimo@fazendaserradostapes.com.br



[www.fazendaserradostapes.com.br](http://www.fazendaserradostapes.com.br)



@fazendaserradostapes  
@pecoranerabr @azeitepotenza

## PRODUTO

NCM 1509.20.00



### Potenza

Descubra a excelência da linha de azeites extravirgens Potenza, especialmente desenvolvida para o mercado varejista. Composta pelos blends Frutado, Intenso e Black, Potenza cativa os sentidos.

O blend Frutado, um verdadeiro reflexo das variedades Arbequina, Coratina e Frantoio, captura a essência das ensolaradas montanhas rochosas do Rio Grande do Sul, proporcionando uma explosão de sabor em cada gota. Não é à toa que a linha Potenza foi pioneira, recebendo o prestigiado Mario Solinas Quality Awards, o mais alto reconhecimento do Conselho Oleícola Internacional. Permita-se mergulhar na qualidade incomparável e no sabor marcante dos azeites Potenza.

### Pecora Nera

Apresentamos a exclusiva linha de azeites de oliva extravirgens Pecora Nera, uma marca direct to consumer, oferecendo uma gama de monovarietais incomparáveis: Arbequina, Arbosana, Frantoio, Koroneiki e Picual. Aqui representada pelo Pecora Nera Frantoio, com sua intensidade média, cativa com a harmonia das suas notas aromáticas. Revela, no paladar, sutil amargor e picância, desdobrando-se em uma sinfonia de notas: floral, canela e herbáceo, entrelaçadas com toques de tomate e amêndoas em cada degustação. Equilíbrio perfeito, proporcionando uma experiência sensorial única e marcante. Permita-se explorar os sabores distintos que cada monovarietal da linha Pecora Nera tem a oferecer.



## DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



**Nos olivais da região, a colheita ocorre anualmente entre fevereiro e o final de abril, coincidindo com o final do verão e o início do outono.**

*Nossa produção vem crescendo de maneira acelerada, tendo em vista a evolução das árvores e da área plantada. Na safra 2023 processamos mais de 1 milhão de quilos de fruta e produzimos mais de 100 mil litros de azeite.*



### FAZENDA SERRA DOS TAPES

Cidade: Canguçu  
Estado: Rio Grande do Sul  
Brasil



PECORA  
NERA

AZEITE DE OLIVA  
EXTRAVIRGEM



POTENZA

AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM



Promoção: