

EMPRESA



Capolivo es una empresa dirigida por la familia Capoani, empresarios tradicionales que siempre dan prioridad a la calidad de sus productos.



Es en los olivares de la Fazenda Tarumã da Boa Vista, en Canguçu, Rio Grande do Sul, donde Capolivo produce aceitunas en una superficie actual de 100 hectáreas. El clima de la región, junto con el relieve y el tipo de suelo, proporcionan un excelente terroir para el desarrollo de los olivos, elevando la calidad del aceite de oliva virgen extra Capolivo a un producto de excelencia.



+55 (51) 3426.1791
+55 (51) 9 8017.4760
comercial@capolivo.com.br
www.capolivo.com.br
@AzeiteCapolivo

PRODUCTO

NCM 1509.20.00



El cuidado en cada etapa, junto con la seriedad y el compromiso con la calidad, garantizan la entrega de un producto de excelencia, con la frescura y el sabor único del aceite de oliva virgen extra Capolivo, que oscila entre ligeramente amargo y picante, con una acidez inferior o igual al 0,2%.

El aceite de oliva Capolivo es perfecto para las mejores experiencias gourmet. Capolivo ha destacado en el panorama de la competición internacional certificando su compromiso con la excelencia en la producción de aceites de oliva virgen extra de primera calidad. En 2019 recibió el Premio al Mejor Aceite de Oliva del Hemisferio Sur y Best of Brazil - iOOC Brazil.

- Producido en Rio Grande do Sul
- Producido en suelo Nacional - Reconocido en todo el mundo
- Sin uso de conservantes
- No contiene lactosa
- No contiene gluten
- No utiliza aromas artificiales
- No utiliza colorantes artificiales



DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



**capacidad de producción en 2023:
18.000 litros de aceite (180.000 kg)**

Estacionalidad: anual (producción una vez al año)



AZEITE CAPOLIVO
Ciudad: Canguçu
Estado: Rio Grande do Sul
Brasil

