



JULHO | 2022

Azeitonas da Oro Bailén - Andalucía, Espanha

AZEITES

EXTRA VIRGENS DE PRODUTORES

**O QUE VOCÊ PRECISA SABER PARA
COMPRAR E VENDER MELHOR**

EM 70 PERGUNTAS + 22 FRASES EMBLEMÁTICAS



*Lagar da Oro Bailén -
Andaluzia, Espanha*



*Oliveiras da Fundação Eugénio de
Almeida - Alentejo, Portugal*



*Lagar da Alba Oliva
- Andaluzia, Espanha*



Oliveiras do Mouchão - Alentejo, Portugal

ADEGA
ALENTEJANA
VINHOS • AZEITES • ALIMENTOS
DESDE 1998

O objetivo deste folheto é estimular a sua paixão por este alimento saboroso e saudável: o Azeite de Oliva Extra Virgem. Pode ter certeza que os seus clientes ficarão muito felizes por aumentarem os seus conhecimentos e lhes serão gratos por aprenderem a desfrutar o prazer de degustar os bons Azeites de Oliva Extra Virgem. Além de, claro, serem gratos pelos benefícios à saúde proporcionados pelos azeites obtidos apenas por processos mecânicos.

BOAS LEITURAS E ÓTIMAS DEGUSTAÇÕES!

ABRAÇOS,

Rosely, Manuel, Pedro e André,
sócios da Adega Alentejana

SUMÁRIO

Neste livreto, apresentamos um texto didático, em formato de perguntas e respostas, com o objetivo de esclarecer as principais dúvidas dos nossos clientes. Dividimos os assuntos em:

1. O encanto do vinho versus a sabedoria do azeite;	03
2. Pequeno dicionário;	03
3. Como se produz o Azeite de Oliva Extra Virgem.....	05
4. Dívidas mais comuns sobre acidez, classificação e degustação dos azeites;.....	05
5. Azeite de Oliva Extra Virgem: um alimento saudável;.....	07
6. Curiosidades sobre oliveiras, azeitonas e azeite de oliva;.....	08
7. Principais testes e fraudes no mercado de azeites;.....	10
8. Mudanças relevantes no mercado de azeites de oliva nos últimos 30 anos;.....	12
9. Diferenças entre “Azeites de Produtores” e “Azeites de Embaladores (ou de Comerciantes)”;	13
10. Destaques dos Azeites de Oliva Extra Virgens importados pela Adega Alentejana;	14
11. Perspectivas do mercado dos Azeites de Oliva Extra Virgens no Brasil;.....	16
12. Como aumentar as vendas dos Azeites de Oliva Extra Virgens na sua loja	17
13. Benefícios para restaurantes que utilizam os Azeites de Oliva Extra Virgens nas mesas e nas cozinhas;.....	18
14. Vantagens da comercialização de Azeites de Oliva Extra Virgens para as lojas gourmet, delicatessens, padarias e supermercados;	19
15. Porque usar Azeites de Oliva Extra Virgens em hospitais;	19
16. Oliveira: um pouco de história e simbologia desta árvore sagrada;.....	20
17. Azeite: um produto de beleza;	21
18. Turismo de Azeite	21
19. Bibliografia	21
20. Artigo científico: O azeite na alimentação humana – Universidade do Algarve - Portugal.	22

CURIOSIDADES:

- A cultura da Oliveira se desenvolve há mais de 6.000 anos na bacia do Mar Mediterrâneo, onde se concentra 95% da área de olivais do mundo;
- A Oliveira é a árvore europeia com maior longevidade, podendo ultrapassar os 3.000 anos de idade;
- A Oliveira e a videira são as culturas permanentes mais antigas utilizadas na alimentação humana;
- Produzido há milênios, o azeite é o sumo das azeitonas, obtido apenas por processos mecânicos com temperaturas inferiores a 28°C, e está associado a um dos padrões alimentares mais saudáveis do mundo: a chamada Dieta Mediterrânea, que reduz os riscos de doenças cardiovasculares, câncer, diabetes e hipertensão;
- Não é por acaso que os países da orla mediterrânea, grandes consumidores de azeite, registram os menores índices de doença cardiovascular;
- O azeite é símbolo do amor, da paz e da prosperidade. Além de saudável, o azeite na mesa mostra bom gosto e “transporta” o sol para os pratos;
- O azeite melhora todas as receitas, realçando os aromas e sabores dos alimentos. Nenhum outro óleo ou gordura consegue este mesmo efeito;
- O azeite não penetra nos alimentos e nem os descaracteriza;
- Pode e deve-se fritar alimentos com Azeite Extra Virgem.

10% dos nossos lucros são doados para as instituições:





1. O ENCANTO DO VINHO VERSUS A SABEDORIA DO AZEITE

“O vinho e o azeite são essencialmente diferentes entre si. As uvas não possuem vinho, mas suco de uva, que posteriormente será transformado pela arte da enologia. O azeite já está presente na azeitona, somente precisamos libertá-lo. Em última análise, o vinho é algo produzido pelo homem. O azeite, por sua vez, é feito pela natureza por intermédio de uma árvore especial e misteriosa, pois tem sua origem em algo maior do que nós. Em uma refeição o vinho é um solista, colocada separadamente em sua taça brilhante, enquanto o azeite permeia a comida, se perdendo e ao mesmo tempo mudando tudo. O efeito do vinho em nós é vívido e rápido, enquanto o azeite trabalha no corpo de maneira silenciosa, devagar e persistente nas células e na mente, como mitos. O vinho é um alegre Deus Dionísio, o azeite é a Deusa Atenas, solene, sábia e irreconhecível.

O vinho é como nós gostaríamos que a vida fosse, mas o azeite é como a vida é: frutada, picante, com o toque de uma amarga complexidade – a tríade ardilosa dos Extra Virgens.”

Página 206 – Livro Extra Virginity: The Sublime and Scandalous Word of Olive Oil



Detalhe de oliveira com azeitonas na Fundação Eugénio de Almeida - Alentejo, Portugal

Oliveiras da Oro Bailén - Andaluzia, Espanha



2. PEQUENO DICIONÁRIO SEM ORDEM ALFABÉTICA

• **GORDURAS:** provenientes de diversos alimentos, são essenciais para o bom funcionamento do nosso organismo desde que consumidas nas doses recomendadas. As mais saudáveis são as líquidas à temperatura ambiente.

• **TIPO DE GORDURA X QUANTIDADE DE GORDURA:** O tipo de gordura que ingerimos é muito mais importante do que a quantidade de gordura que comemos. A dieta mediterrânea comprova esta afirmação pois é muito saudável, apesar de ter quantidades de gorduras iguais ou superiores às de outras dietas. As dietas equilibradas recomendam um consumo de gordura entre 15% e 30% do valor energético diário total.

• **GORDURA MONOINSATURADA:** Se apresenta líquida à temperatura ambiente, é composta por ácidos gordos monoinsaturados

que são os que o corpo humano melhor aceita e digere, reduz o colesterol “mau” – LDL e aumenta e conserva o colesterol “bom” – HDL. O Azeite é o alimento com mais ácidos gordos monoinsaturados (76% da sua composição) tornando-se assim uma gordura muito saudável.

• **GORDURA POLI-INSATURADA:** Também é uma gordura líquida à temperatura ambiente e é composta por ácidos gordos poli-insaturados.

O corpo humano não consegue sintetizar estes ácidos gordos poli-insaturados a partir de outras substâncias. Por isso tem que ser ingeridos. Os ácidos gordos poli-insaturados da série ômega 3 são ótimos auxiliares no combate ao câncer pois controlam a inflamação, controlam o crescimento das células e fluidificam o sangue





• **GORDURA SATURADA:** Se apresenta sólida à temperatura ambiente e é constituída por ácidos gordos saturados. Deve ser consumida moderadamente pois está associada ao aumento do risco de doenças cardiovasculares e ao aumento dos níveis de colesterol “mau” – LDL.

• **GORDURA TRANS:** Não devem ser consumidas. São obtidas pelo processo de hidrogenação que transforma óleos saudáveis em sólidos. São utilizadas pela indústria alimentícia para aumentar o prazo de validade e diminuir a necessidade de refrigeração dos alimentos. Está comprovado que a gordura trans aumenta o colesterol “mau” – LDL e diminui o colesterol “bom” – HDL.

• **ÁCIDOS GORDOS:** Compostos orgânicos que constituem os lípidios e são fundamentais na construção da membrana celular.

• **ÁCIDOS GORDOS ESSENCIAIS:** Apesar de serem muito importantes para o funcionamento do corpo humano, não são produzidos pelo mesmo. O Azeite é rico em ácidos gordos essenciais, como o ácido oleico, palmítico, linoleico, esteárico e palmitoleico.

• **ÁCIDO OLEICO:** É um ácido gordo essencial presente no azeite que ajuda a aumentar o colesterol “bom” – HDL e transporta parte do colesterol “mau” – LDL para o fígado que o elimina do corpo humano.

• **ANTIOXIDANTES:** Substâncias que inibem ou retardam o processo de oxidação. Bloqueiam a formação de radicais livres ou tornam-nos inativos.

• **POLIFENÓIS:** São responsáveis pelo sabor amargo e picante do azeite. São substâncias antioxidantes que previnem as doenças cardiovasculares, anti-inflamatórias, obesidade, diabetes e tumores.

• **RADICAIS LIVRES:** São combatidos pelas substâncias antioxidantes. Os radicais livres são responsáveis por alterações celulares associadas ao câncer e ao envelhecimento.

• **VITAMINAS LIPOSSOLÚVIES:** São as vitaminas A, D, K e E, que se dissolvem em gordura ou lípidios.

“Por ser rico em vitaminas lipossolúveis (A, D, K e E), tocoferóis e outros antioxidantes, o azeite ajuda a retardar o processo de envelhecimento das células e colabora para um melhor fluxo cardiovascular.”

• **TOCOFEROL:** Um ótimo antioxidante presente na vitamina E que é composta por 8 substâncias semelhantes, os tocoferóis. O azeite tem vitamina E.

• **COLESTEROL:** É transportado pelo sangue com o auxílio de transportadores de gorduras (lípidios) e proteínas (lipoproteínas). As lipoproteínas transportam o colesterol de e para as células sendo que o colesterol “mau” – LDL – é uma lipoproteína de baixa densidade. Já o colesterol “bom” – HDL – é uma lipoproteína de alta densidade.

• **PESO DO AZEITE:** 01 litro de azeite pesa 960 gramas

• **ÍNDICE DE PRÓXIDOS:** Mede o estado de oxidação inicial de um azeite e é medido em mil equivalentes de oxigênio ativo por quilograma de gordura. A le-

gislação brasileira exige que este índice seja inferior a 20.

Os peróxidos são responsáveis pela degradação do azeite, aumentando o nível de acidez com o tempo. Portanto, o índice de peróxidos representa a degradação futura que o azeite terá.

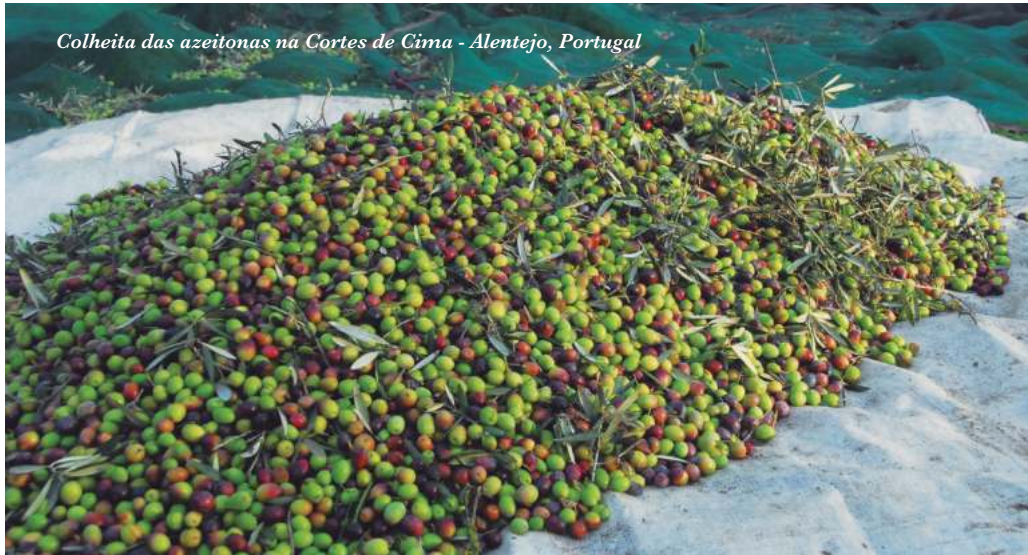
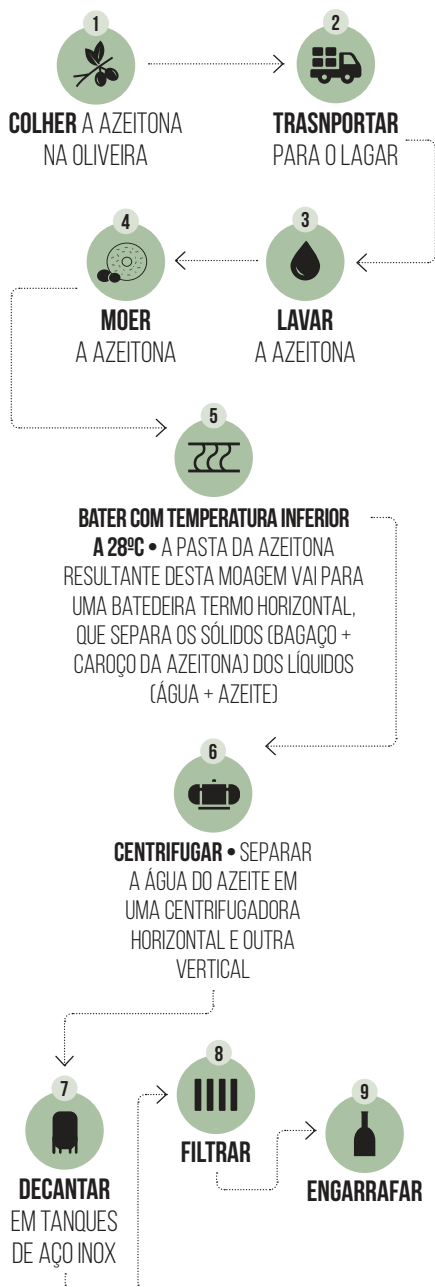
• **OLIVAL TRADICIONAL:** Tem 100 oliveiras/hectare, largura das ruas entre 10 e 12m e espaçamento entre as árvores também entre 10 e 12m.

• **OLIVAL INTENSIVO:** Entre 300 e 450 oliveiras/hectare, largura das ruas com 6m e espaçamento entre as árvores entre 4 e 7m.

• **OLIVAL SUPER INTENSIVO:** 1.500 a 2.000 oliveiras/hectare, largura das ruas entre 3,5 e 5,0m e espaçamento entre as árvores entre 1,2 e 1,8m.

3. COMO SE PRODUZ O AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM

O azeite é a única **gordura vegetal pronta na natureza**, sendo apenas o sumo da azeitona, nada além disso. Para extrair o Azeite de Oliva Extra Virgem da azeitona são necessários **apenas processos mecânicos com temperaturas inferiores a 28°C**, que estão resumidos de forma didática no diagrama abaixo:



Colheita das azeitonas na Cortes de Cima - Alentejo, Portugal



4. DÚVIDAS MAIS COMUNS SOBRE ACIDEZ, CLASSIFICAÇÃO E DEGUSTAÇÃO DOS AZEITES

COMO SÃO CLASSIFICADOS OS AZEITES DE OLIVA?

Os azeites de oliva são classificados em **três categorias**:

- **AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM:** obtido apenas por processos mecânicos e com **acidez de até 0,8%**. Este azeite é o mais utilizado na Europa e o seu consumo é muito benéfico para a saúde.
- **AZEITE DE OLIVA VIRGEM:** hoje, a produção deste azeite é muito pequena. Tem uma acidez mais alta, **entre 0,8% e 2,0%** e também é obtido apenas por processos mecânicos.
- **AZEITE DE OLIVA:** são azeites refinados, ou seja, na sua **produção são utilizados processos e aditivos químicos**. O consumo deste azeite é pouco benéfico para a saúde e, se o consumidor deseja economizar, sugerimos o uso de óleos de milho e soja, que são mais baratos.

A ACIDEZ GARANTE A QUALIDADE DO AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM?

Não, só a acidez não é uma garantia da qualidade do Azeite de Oliva Extra Virgem, apesar de ser um bom indicativo. Um Azeite de Oliva Extra

Virgem com 0,4% de acidez pode ser mais concentrado do que outro com 0,3% de acidez, por exemplo. Afirmar que um azeite com 0,3% de acidez é melhor do que outro com 0,4% de acidez equivale a dizer que um vinho com graduação alcoólica de 13,5% é superior a outro com 13%, o que pode estar certo ou errado.

O QUE É A ACIDEZ DO AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM?

A acidez é a **quantidade de ácidos gordos livres** que o Azeite de Oliva Extra Virgem possui, expressa em percentagem de **ácido oleico**. Um azeite com 0,2% de acidez significa que tem 0,2g de ácido oleico em 100g de azeite.

QUAIS FATORES CONTRIBUEM PARA A ACIDEZ DE UM AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM SER BAIXA?

Existem quatro fatores principais:

- Utilizar apenas azeitonas saudáveis e em ótimo estado de conservação;
- Colher as azeitonas um pouco antes do seu estágio completo de maturação, ainda que este procedimento diminua

o rendimento, fazendo com que seja necessário utilizar uma quantidade maior de azeitonas para **produzir 01 litro de azeite**;

- Após a colheita, entregar as azeitonas no lagar em **menos de duas horas** e iniciar imediatamente o processamento;
- Extrair os azeites com **temperaturas baixas** na termo bateadeira. Para facilitar o entendimento, vamos dar um exemplo prático da importância desta temperatura: na Herdade do Mouchão, situada no Alentejo, em Portugal, se utiliza uma temperatura de extração de 22°C. Assim, se obtém um rendimento das azeitonas da variedade Galega que varia entre 9% e 13%, sendo então necessários entre 8kg e 11kg de azeitonas para produzir 01 litro de azeite. Depois desta primeira extração, as massas (ou os bagaços) são vendidas e sofrem uma segunda extração, com uma temperatura mais alta (32°C), o que permite obter **cerca de mais 8% de azeite**.

Portanto, se adotarmos a temperatura de 22°C na termo bateadeira, precisamos de 8kg a 11kg de azeitona para produzir 01 litro de Azeite de Oliva Extra Virgem. Se subirmos a temperatura para 32°C (o que não é recomendado), são **necessários 6kg de azeitona** para obter 01 litro de Azeite de Oliva Extra Virgem.

Obviamente, os aromas e os sabores destes dois azeites serão diferentes, sendo mais concentrados e elegantes no azeite produzido com temperaturas mais baixas.

QUANTOS QUILOS DE AZEITONA SÃO NECESSÁRIOS PARA PRODUZIR 01 LITRO DE AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM OBTIDO APENAS POR PROCESSOS MECÂNICOS?

A quantidade necessária pode variar de 6kg a 11kg em função de:

- O ANO SER MAIS SECO OU MAIS CHUVOSO;
- A VARIEDADE DA AZEITONA UTILIZADA;
- O ESTADO DE MATURAÇÃO DA AZEITONA QUANDO É COLHIDA;
- A TEMPERATURA DE EXTRAÇÃO NA TERMO BATEIDEIRA.

COMO SE REALIZA A PROVA TÉCNICA DE UM AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM?

No consumo diário, o azeite sempre deve ser harmonizado com alimentos. Porém, nos concursos de azeite ele é provado isoladamente. Para realizar a degustação de azeites, é importante ter sempre um copo de água à mão. Feito isto, basta seguir os passos abaixo:



Copo utilizado pelos degustadores de azeite

- Dar notas apenas aos aromas e sabores. A cor do Azeite não é pontuada;
- Degustar a 28°C, ao contrário de todos os vinhos, que devem ser degustados a temperaturas inferiores;
- O copo usado pelos degustadores tem cor azul escura, que não permite ver a cor do azeite;
- Além disso, o copo não tem pé, o que permite aos jurados apoiarem o copo na palma da mão e “aquecer” o azeite, enquanto a tampa de vidro permite conservar os aromas;

• Na falta destes copos de vidros azuis escuros, sugerimos fazer uma adaptação com copos descartáveis de papel branco para café. É prático e dispensa a lavagem dos copos de vidro;

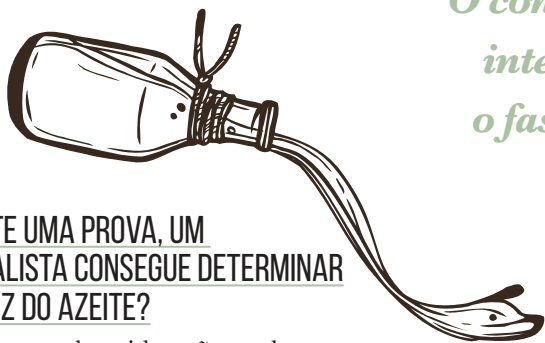
- Após receber 05ml de azeite no copo descartável, o degustador deve apoiar o copo na palma de uma mão para aquecer o azeite. Com a outra mão, é necessário tampar o copo, para concentrar os aromas do azeite. Isto deve ser feito durante 30 segundos;

- Passados os 30 segundos, deve-se destampar o copo e, literalmente, enfiar o nariz no mesmo. Caso sinta aromas fortes de azeitonas, maçã verde ou grama cortada, o degustador está diante de um Azeite de Oliva Extra Virgem obtido apenas por processos mecânicos. Por outro lado, se os aromas forem adocicados e quase neutros, está diante de um azeite que deve ter utilizado processos químicos em sua produção;

- Em seguida, deve-se colocar o azeite na boca e “passar” com ele por toda a boca, incluindo a ponta da língua. Feito isto, basta engolir e aguardar 05 segundos. Caso sinta a garganta coçar e tenha uma sensação de amargo e picante na boca, pode saber que está diante de um Azeite de Oliva Extra Virgem obtido apenas por processos mecânicos. Caso sinta doçura na boca e a garganta não tiver coçado, está diante de um azeite que deve ter usado processos químicos na sua produção.

É normal sentir vontade de tossir quando prova um Azeite de Oliva Extra Virgem obtido apenas por processos mecânicos. Não se preocupe! Basta beber água e estará pronto para degustar o próximo azeite.

As diferenças nos aromas e sabores de um Azeite de Oliva Extra Virgem produzido apenas por processos mecânicos e um azeite refinado (o que utiliza processos químicos) são enormes.



“O consumidor tem adquirido um crescente interesse e curiosidade para descobrir o fascinante mundo do azeite de oliva.”

ANDONI LUIS ADURIZ, CHEF DO MUGARITZ,
e um dos chefs mais influentes da atualidade.

DURANTE UMA PROVA, UM ESPECIALISTA CONSEGUE DETERMINAR A ACIDEZ DO AZEITE?

Não. O grau de acidez não se detecta nos aromas e sabores do Azeite de Oliva Extra Virgem.

TODOS OS AZEITES DE OLIVA EXTRA VIRGENS OBTIDOS APENAS POR PROCESSOS MECÂNICOS SÃO AMARGOS E PICANTES?

Sim. Todos estes azeites têm amargor e picância, que variam de intensidade conforme o tipo de azeitona, o estado de maturação da mesma quando é colhida e também de acordo com o terroir do olival.

QUAIS SÃO OS AROMAS MAIS COMUNS NOS AZEITES DE OLIVA EXTRA VIRGENS OBTIDOS APENAS POR PROCESSOS MECÂNICOS?

Azeitona fresca, azeitona madura, folha de oliveira, ervas verdes, grama cortada, maçã verde, pimentão e frutos secos, como amêndoas, nozes, avelã e pinhão.

QUAIS SÃO OS SABORES MAIS COMUNS NOS AZEITES DE OLIVA EXTRA VIRGENS?

Azeitona, folha de oliveira, alcachofra, tomate e casca de amêndoa, além de amargor e picância em várias intensidades.

QUAIS SÃO OS DEFEITOS MAIS COMUNS NOS AZEITES?

Quando perde os componentes aromáticos, o azeite fica apagado ou chato, com aromas e sabores muito discretos. Além disso, podem estar presentes nos azeites defeituosos aromas e sabores de mofo, bolores, ranço, avinhado (que lembra vinho ou cerveja, devido à presença de leveduras fermentadas), terra, bagaço de azeitona, borras e metálico.



Oliveiras da Rivière d'Or - Sahel, Tunísia



5. AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: UM ALIMENTO SAUDÁVEL

QUAIS AS SUBSTÂNCIAS SAUDÁVEIS PRESENTES NO AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM OBTIDO APENAS POR PROCESSOS MECÂNICOS?

O Azeite de Oliva Extra Virgem tem teores de ácidos gordos essenciais muito próximos aos do leite materno, além de ter fácil digestão, fazer bem à saúde, ter ótimos aromas e sabores e nos oferecer um rico patrimônio vitamínico e antioxidante, com destaque para os seguintes benefícios:

- **ANTIOXIDANTE:** tocoferóis, compostos fenólicos (oleuropeína, hidroxitirosol, tirosol e ácido caféico), carotenoides e clorofila;
- **ANTI-HIPERTENSIVO:** oleuropeína (responsável pelo sabor amargo e pelo escurcimento da pele das azeitonas);

- **DIMINUIÇÃO DO COLESTEROL:** ácido oleonólico, sitosterol e cicloartenol (esteróis vegetais que dificultam a absorção de colesterol pelo intestino);
- **ANTICÂNCERÍGENO:** esqualeno, feofitinas e ácido oleanólico;
- **ANTI-INFLAMATÓRIO:** feofitinas e oleuropeína;
- **PROTEÇÃO NATURAL:** vitaminas A, D, E e K, oleuropeína e esqualeno (sistema imunitário e pele).

OS AZEITES QUE SÃO REFINADOS OU UTILIZAM PROCESSOS QUÍMICOS NA SUA PRODUÇÃO SÃO CONSIDERADOS ALIMENTOS SAUDÁVEIS?

Não. Apenas os Azeites de Oliva Extra Virgens obtidos por processos mecânicos são considerados alimentos saudáveis.



6. CURIOSIDADES SOBRE OLIVEIRAS, AZEITONAS E AZEITES DE OLIVA

QUAL A SENSAÇÃO GUSTATIVA QUANDO MASTIGO UMA AZEITONA MADURA LOGO APÓS SER COLHIDA DA OLIVEIRA?

Nestas condições, a azeitona é muito adstringente e amarga. Certamente será uma experiência “inesquecível” por longos minutos!

Como curiosidade, informamos que as azeitonas em conserva que compramos em frascos permanecem 4 a 5 meses em água com sal para perderem o amargor antes de serem embaladas.

QUANTAS VARIEDADES DE AZEITONAS EXISTEM?

No mundo temos mais de 700 variedades de azeitonas.

QUAL A DIFERENÇA ENTRE AS AZEITONAS VERDES E PRETAS?

A diferença está apenas no estado de maturação: toda azeitona verde quando amadurece fica preta.

DURANTE O CRESCIMENTO, QUAIS AS CORES DA AZEITONA?

As azeitonas durante o seu crescimento e maturação apresentam quatro cores:

- Inicialmente são verdes;
- Depois amarelo-esverdeadas;
- Em seguida roxas;
- Quando amadurecem ficam pretas.

QUAIS SÃO AS CORES MAIS COMUNS DOS AZEITES?

Os azeites com uma cor mais amarelada têm mais carotenos e são produzidos com azeitonas mais maduras. Geralmente, têm aromas e sabores mais suaves.

Os azeites com uma cor mais esverdeada possuem mais clorofila e são elaborados com azeitonas mais verdes. Normalmente, têm aromas e sabores mais amargos e picantes.

QUAL O CONSUMO DIÁRIO SUGERIDO DE AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM?

Uma colher de sopa (ou 15ml por dia).

O AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM MELHORA COM O TEMPO?

Não. O azeite deve ser consumido em até dois anos após a sua produção.

AS EMBALAGENS DE AZEITE PODEM FICAR DESTAMPADAS?

Não. O contato com o ar acelera a oxidação do azeite.

O AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM PERDE AS SUAS PROPRIEDADES QUANDO É AQUECIDO E UTILIZADO EM FRITURAS?

Não, o Azeite de Oliva Extra Virgem é muito estável e conserva as suas propriedades até a temperatura de 210°C, enquanto a temperatura média da fritura é de 180°C.

QUAL AZEITE É RECOMENDADO PARA FRITAR?

Não existe azeite especial para fritar. Deve-se usar nas frituras o mesmo azeite utilizado na mesa para temperar as saladas e os pratos.

“Costumo dizer que o azeite é como uma virose de contaminação fácil. O vírus primeiramente, contamina, depois entranha, e ao conhecê-lo mais a fundo, torna-se paixão.”

JOSÉ GOUVEIA,
PROFESSOR CATEDRÁTICO
DO INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA
- LISBOA, PORTUGAL

QUAIS SÃO AS TEMPERATURAS EM QUE O AZEITE E AS OUTRAS GORDURAS ATINGEM O PONTO DE FUMAÇA E SE DEGRADAM?

• AZEITE	210°C
• BANHA DE PORCO	180°C
• TEMPERATURA NORMAL DAS FRITURAS	180°C
• ÓLEO DE GIRASSOL	170°C
• ÓLEO DE SOJA	170°C
• ÓLEO DE MILHO	160°C
• ÓLEO DE COLZA	160°C
• MARGARINA	150°C
• MANTEIGA	110°C

QUAIS OS RISCOS DE COMPRAR AZEITES AROMATIZADOS PRONTOS?

Vários azeites aromatizados disponíveis no mercado têm como base azeites com defeitos, que são disfarçados com as ervas e condimentos. Sugerimos que compre um bom Azeite Extra Virgem de Produtor e utilize as suas ervas aromáticas e condimentos preferidos.

Por questão de segurança alimentar, sugerimos utilizar apenas ervas secas ou condimentos desidratados.

O AZEITE EXTRA VIRGEM DE PRODUTOR PODE SUBSTITUIR A MANTEIGA NAS RECEITAS DE BOLOS?

Pode substituir com várias vantagens. Além de ser mais saudável, o bolo ficará mais macio, por reter a sua umidade e reduzir a formação de glúten. O Azeite também pode substituir a manteiga para untar as formas de bolos.

QUAL A VIDA ÚTIL DE UMA VINHA E A VIDA ÚTIL DE UMA OLIVEIRA?

As vinhas geralmente têm produções economicamente rentáveis entre os três e quarenta anos de idade. Entretanto, algumas vinhas com mais de cem anos e produções muito baixas continuam a ser exploradas, dando origem a grandes vinhos. Dois exemplos disto são: o vinho Tapada do Chaves Vinhas Velhas, no Alentejo, cuja vinha foi plantada em 1901, e o Quinta da Manoella Vinhas Velhas, no Douro, cuja vinha foi plantada em 1910.

Por outro lado, as oliveiras têm uma boa produção de azeitona entre seis e cem anos de idade, sendo que cada uma delas pode chegar a produzir 70kg de azeitonas por ano. Porém, algumas oliveiras ultrapassam os 1.000 anos e, raramente, os 3.000 anos. É claro que estas oliveiras com idades “avançadas”, certificadas por análises da Datação do Carbono 14, têm uma produção de azeitona muito pequena.

O CAROÇO DA AZEITONA PODE SER APROVEITADO? COM QUAL FINALIDADE?

Atualmente, é utilizado como combustível, dado o seu elevado poder calorífico. Isto é muito útil, já que os lagares de azeite precisam ser aquecidos no inverno, para evitar que os azeites em estoque talhem. Por exemplo, a caldeira que aquece o lagar da Fundação Eugénio de Almeida usa como combustível o caroço da azeitona. O mesmo se aplica à caldeira que aquece a água da residência do enólogo Pedro Baptista, também da Fundação Eugénio de Almeida. O aquecimento de ambientes ou de água, tanto residenciais como industriais, pode ser feito

com equipamentos que utilizem o caroço de azeitona como combustível. Algumas das vantagens disto é que a combustão do caroço de azeitona não libera fumaça ou cheiros desagradáveis, produz pouca cinza e a energia resultante desta combustão é considerada limpa, renovável e tem preços abaixo das energias convencionais.

*“A lua seu eclipse superou,
Os agourentos de si podem rir,
A incerteza agora se firmou,
A paz proclama olivas no provir.”*

WILLIAM SHAKESPEARE
(1.564 - 1.616)
SONETO 107

QUAIS AS PRINCIPAIS AZEITONAS CULTIVADAS NA ESPANHA, EM PORTUGAL E NA TUNÍSIA?

PAÍS	AZEITONA	REGIÃO	RENDIMENTO	OBS.
CHILE	ARBEQUINA	ANDALUZIA, CATALUNHA E ARAGÃO	BOM	—
	RACIMO	—	MÉDIO	AZEITONA CHILENA
	SEVILLANA	—	BAIXO	ORIGINÁRIA DA ANDALUZIA
	EMPELTRE	—	MÉDIO	ORIGINÁRIA DA CATALUNHA
ESPANHA	ARBEQUINA	ANDALUZIA, CATALUNHA E ARAGÃO	BOM	—
	HOJIBLANCA	ANDALUZIA	BOM	—
	KORONEC	ANDALUZIA	BOM	ORIGINÁRIA DA GRÉCIA
	PICUAL	ANDALUZIA	BOM	AZEITONA MAIS CULTIVADA NA ESPANHA
PORTUGAL	ARBEQUINA	ALENTEJO E TEJO	BOM	—
	COBRANÇOSA	ALENTEJO, DOURO, DÃO E TEJO	MÉDIO	—
	CORDOVIL	ALENTEJO	BOM	—
	GALEGA	TODAS	BAIXO	AZEITONA MAIS CULTIVADA EM PORTUGAL
	LENTRISCA	TEJO, LISBOA E DOURO	MÉDIO	—
	VERDEAL	ALENTEJO	BOM	—



Lagar da Oro Bailén - Andaluzia, Espanha



Batedeiras e centrífugas no lagar da Alva - Oliva - Andaluzia, Espanha



Azeitonas na Fundação Eugénio de Almeida - Alentejo, Portugal



7. PRINCIPAIS TESTES E FRAUDES NO MERCADO DE AZEITES

O AZEITE É UM DOS ALIMENTOS MAIS ADULTERADOS NO MUNDO!

“A oliveira é certamente o presente mais valioso do Paraíso.”

THOMAS JEFFERSON
(3º PRESIDENTE DOS EUA
ENTRE 1.801 E 1.809)

*“Olea Prima
Omnium Arborum
Est - A oliveira é a
mais importante de
todas as árvores.”*

COLUMELLA,
AGRÔNOMO ROMANO (04 A 70 D.C.)

*“O azeite e a
verdade sempre
vêm à tona.”*

PROVÉRBIO BASCO

QUAIS AS PRINCIPAIS ADULTERAÇÕES OU FRAUDES UTILIZADAS NA PRODUÇÃO DE AZEITES?

Infelizmente, a produção dos azeites permite muito mais intervenções químicas do que a produção dos vinhos de uvas viníferas, por exemplo.

As adulterações ou fraudes mais comuns são quatro:

- **Utilizar solventes** para extrair óleo do bagaço de azeitona, que já tem uma acidez alta. Como vimos no item 4, podem ser utilizados entre 06kg e 11kg de azeitonas para produzir 01 litro de azeite. Fazendo uma conta simplificada, pode sobrar entre 05kg e 10kg de bagaço de azeitona por litro de azeite produzido.
- **Adulterar a acidez do óleo de bagaço.** Conforme aprendemos nas aulas de química, é possível baixar a acidez de algum líquido fazendo a adição de uma base. A adulteração com o uso de bases é feita porque o “azeite” com acidez baixa é mais “fácil” de ser comercializado..
- **Acrescentar aromatizantes** artificiais ao óleo de bagaço pouco aromá-

tico obtido com o auxílio dos processos químicos descritos acima.

- Para disfarçar ainda melhor as três adulterações acima, um **pouco de azeite é adicionado** a este óleo de bagaço e, assim, esta mistura é comercializada como sendo 100% “azeite”.

POR QUE O BRASIL AINDA PERMITE A IMPORTAÇÃO DE AZEITE DE OLIVA A GRANEL?

Sinceramente, pensamos que a legislação será alterada em breve. Nos últimos tempos, têm sido constatadas diversas fraudes em “Azeites de Oliva” que foram importados a granel e engarrafados no Brasil. Tecnicamente e economicamente não há motivo para importar azeites a granel. Geralmente, nos países exportadores de azeites, o preço das garrafas de vidro, dos rótulos e dos dosadores é menor do que no Brasil. A diferença de preço entre o frete do azeite a granel e do azeite engarrafado é muito pequena, não sendo representativa no preço final do azeite. Acrescentamos que, no Brasil, não é per-

“O consumo regular de Azeite Extra Virgem reduz a incidência de doenças cardíacas, Alzheimer e alguns tipos de câncer.”

mitido importar vinho a granel, sendo possível importar quaisquer embalagens (garrafa, garrafão e Bag in Box) com capacidade de até 05 litros. Estas embalagens de vinho não podem ser manipuladas pelos importadores.

QUAIS OS RISCOS DE COMPRAR “AZEITES” QUE SÃO IMPORTADOS E ENGARRAFADOS NO BRASIL?

Vários destes “azeites” na verdade são misturas de óleos com um pouco azeite. Nos últimos dois anos, a Anvisa e o Ministério da Agricultura constataram, nas suas fiscalizações, várias fraudes nestes “azeites” baratos engarrafados no Brasil.

Como consequência destas fiscalizações, algumas marcas tiveram que alterar seus rótulos de “Azeite Extra Virgem” para “Óleo Composto de Soja e Azeite de Oliva”.

POR QUE O BRASIL AUTORIZA A PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ÓLEOS MISTOS?

Na maioria dos países europeus é autorizada **apenas** a comercialização de:

- óleos de milho, girassol e soja;
- Azeites Virgens e Extra Virgens.

Não é autorizada a comercialização de óleos mistos cujas embalagens muitas vezes confundem os consumidores ao:

- Colocarem desenhos de azeitonas em destaque;
- Escreverem em letras pequenas e de difícil leitura por exemplo “Óleo composto de soja e oliva (12%)”;
- Não é especificado o tipo de azeite utilizado e o percentual especificado geralmente é muito baixo e inferior a 12%.

As análises laboratoriais não conseguem determinar com precisão qual

é o percentual de azeite efetivamente utilizado nestes óleos mistos.

Com frequência as lojas expõem na mesma prateleira lado a lado os óleos mistos e os azeites. Os consumidores menos atentos e preocupados apenas com o preço baixo, podem adquirir um óleo misto pensando que se trata de um azeite.

QUAL A FINALIDADE DO “TESTE DA GELADEIRA”?

Se você deixar uma garrafa de óleo de milho ou de soja na porta da geladeira por mais de 48 horas, o conteúdo permanecerá líquido. Já se você colocar uma garrafa de Azeite de Oliva Extra Virgem obtido apenas por processos mecânicos nas mesmas condições, ele irá talhar, ou seja, se tornará esbranquiçado e gelatinoso. Entretanto, se você realizar este procedimento e uma parte do conteúdo ficar gelatinosa e a outra líquida, poderá constatar que se trata de um azeite com misturas de óleos.

O AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM ESTRAGA DEPOIS DE TALHAR?

Não. Basta retirar o azeite da geladeira e aguardar alguns dias para que volte a ficar líquido.

COMO SE CERTIFICAR DE QUE ESTÁ COMPRANDO UM AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM SEM ADULTERAÇÕES?

- **DESCONFIAR DE PREÇOS BAIXOS.** Lembre-se que a matéria prima é cara. Conforme já descrito, são necessários de 06kg a 11kg de azeitona para produzir 01 litro de Azeite de Oliva Extra Virgem.
- **DAR PREFERÊNCIA A AZEITES SEM INTERMEDIÁRIOS,** ou seja, aos azeites feitos



e comercializados diretamente pelos próprios produtores.

- **VERIFICAR O ENDEREÇO DO PRODUTOR NO CONTRA RÓTULO DA EMBALAGEM.** Os produtores de azeite não estão localizados em cidades grandes.
- **CONFERIR O NOME E ENDEREÇO DO IMPORTADOR.** Verificar se é uma empresa idônea e bem conceituada no mercado.
- **VERIFICAR SE NO CONTRARRÓTULO SÃO MENCIONADOS OS NOMES DAS AZEITONAS** utilizadas na produção do azeite e a região de procedência.

Azeites baratos ou óleos caros? Desconfie dos “azeites” baratos. A possibilidade de ter ocorrido alguma adulteração na sua produção é grande e, neste caso, estará realizando uma péssima compra: levando um “óleo” caro para a sua casa.



Prensas hidráulicas antigas no Museu do Azeite em Fátima, Portugal



Moedores antigos no Museu do Azeite em Fátima, Portugal



8. MUDANÇAS RELEVANTES NO MERCADO DE AZEITES DE OLIVA NOS ÚLTIMOS 30 ANOS

COMO FUNCIONA O MERCADO ATUAL DE AZEITES?

O mercado atual dos Azeites de Oliva Extra Virgens ainda está cerca de 20 anos atrasado em relação ao mercado de vinhos de uvas viníferas. A participação dos embaladores ou comerciantes de azeite é grande, *sendo que alguns não possuem nem sequer* oliveiras ou lagares, tendo apenas tanques de inox, laboratórios onde são realizadas as mesclas e linhas de engarrafamento. Felizmente, **cada vez mais produtores de vinho lançam as suas marcas de Azeite de Oliva** e muitos produtores de azeitona também resolveram iniciar a sua produção própria de Azeite de Oliva.

COMO ERAM OS LAGARES DE AZEITE ANTES DE 1990?

Eram utilizados equipamentos muito pesados e caros para moer azeitona e prensar sua pasta (ver fotografias). Sendo assim, a higiene do lagar era bem menor do que hoje em dia, já que:

- As superfícies dos equipamentos que ficavam em contato com a azeitona, a pasta e o azeite eram de **ferro pintado**,

enquanto hoje são de inox.

- Não era possível **esterilizar totalmente os capachos** usados nas prensas hidráulicas.

POR QUE ALGUNS RÓTULOS DE GARRAFAS DE AZEITE ESCREVEM ATÉ HOJE “PRIMEIRA PREENSAGEM A FRIO”?

Esses rótulos estão desatualizados, já que os lagares atuais não utilizam mais as prensas hidráulicas.

POR QUE NOS ÚLTIMOS ANOS O NÚMERO DE PRODUTORES DE AZEITE AUMENTOU?

Comprar os equipamentos para um lagar ficou mais barato e, assim, muitos produtores azeitonas montaram os seus lagares e começaram a produzir as suas próprias marcas de Azeite de Oliva.

POR QUE MUITOS PRODUTORES DE VINHOS COMEÇARAM A PRODUZIR AZEITES DE OLIVA NOS ÚLTIMOS ANOS?

O mesmo clima mediterrâneo (invernos frios e chuvosos com verões quentes e secos) que produz boas uvas viníferas, também produz boas azeitonas. Além disso, muitos produtores de vinho também sempre cultivaram oliveiras

em paralelo às vinhas. Com as facilidades atuais para se montar um lagar (explicadas na pergunta anterior) esses produtores de vinho montaram o seu lagar e iniciaram também produção de Azeite de Oliva.

São diversos os exemplos dos produtores que fizeram isso, como a Fundação Eugénio de Almeida, que inaugurou seu lagar em 2004, no Alentejo, em Portugal. Também no Alentejo, em 2009, a Herdade do Mouchão montou o seu pequeno e eficiente lagar, que tem como curiosidades:

- Uma área de apenas 25 m²;
- Produção de **170 litros de azeite por hora**;
- Produção anual aproximada de 14.000 litros de azeite;
- Valor do investimento nos equipamentos de inox: cerca de 42.000 Euros.

A QUALIDADE DOS AZEITES PRODUZIDOS PELOS PRODUTORES DE VINHO É BOA?

Geralmente, sim. Um produtor de vinho com boa reputação não vai prejudicar o seu nome produzindo um Azeite de Oliva sem qualidade.

*“A pesquisa espanhola **Predimed** demonstrou que a dieta mediterrânea com consumo de azeite extra virgem reduz em aproximadamente 30% os enfartes de coração e também diminui o risco de desenvolver diabetes, arritmias e câncer de mama.”*

Oliveiras do Mouchão - Alentejo, Portugal



9. DIFERENÇAS ENTRE “AZEITES DE PRODUTORES” E “AZEITES DE EMBALADORES (OU DE COMERCIANTES)”

NAS EMBALAGENS DOS “AZEITES DE EMBALADORES (OU DE COMERCIANTES)” ESTÁ IDENTIFICADA A REGIÃO DE PRODUÇÃO?

As embalagens dos “Azeites de Embaladores (ou de Comerciantes)” geralmente não mencionam as azeitonas e nem mesmo a região onde o azeite foi produzido. Eventualmente, podem ser lotes grandes com azeites de vários fornecedores. Portanto, o consumidor final pode não conseguir identificar qual a origem geográfica desses azeites.

AS EMBALAGENS DOS “AZEITES DE PRODUTORES” GERALMENTE IDENTIFICAM A REGIÃO DE PRODUÇÃO?

Sim, os “Azeites de Produtores” geralmente identificam nas suas embalagens a origem geográfica do azeite e outros detalhes da produção, como a variedade de azeitona utilizada.

OS “AZEITES DE PRODUTORES” TÊM INTERMEDIÁRIOS NA SUA PRODUÇÃO?

Não. Os “Azeites de Produtores” são aqueles que engarrafam somente os

azeites que produzem, ou seja, não têm intermediários. O produtor é o **único responsável pela qualidade em todo o processo** de elaboração do azeite no lagar.

Eventualmente, o produtor poderá comprar azeitonas de terceiros e controlar a sua qualidade quando receber as mesmas.

QUAIS OS COMENTÁRIOS DO LIVRO “OS 100 MELHORES AZEITES DE PORTUGAL” SOBRE OS EMBALADORES OU COMERCIANTES DE AZEITE?

Na página 182 do livro está escrito: “Embaladores são empresas que compram azeites a imensos olivicultores ou lagares, portugueses e estrangeiros (países da UE ou do Norte da África) para os embalar com as suas marcas. [...] O que lhes interessa é manter os consumidores fiéis ao perfil de azeite de cada uma das suas marcas. [...] Quem gosta de provar azeites de várias regiões e produtores, gosta de sentir diferenças respeitantes aos anos climáticos. Mas quando estamos perante o consumo massificado, essas oscilações são aquilo que se combate.”

“O Azeite Extra Virgem é uma gordura muito saudável e uma escolha inteligente para temperar e cozinhar alimentos.”



10. DESTAQUES DOS AZEITES DE OLIVA EXTRA VIRGENS IMPORTADOS PELA ADEGA ALENTEJANA

QUAIS OS DIFERENCIAIS NAS IMPORTAÇÕES DE AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM FEITAS PELA ADEGA ALENTEJANA?

- Um dos sócios é filho de Engenheiro Agrônomo, o que o levou a visitar muitos olivais e lagares de azeite até os 17 anos de idade, enquanto residia em Portugal;
- Para aprovar um novo fornecedor de azeite, pelo menos dois sócios da Adega Alentejana visitam pessoalmente os olivais, o lagar e conversam com seus proprietários e responsáveis;
- Nesta visita, os sócios se certificam in loco de que o produtor utiliza apenas processos mecânicos para a extração do Azeite de Oliva Extra Virgem;
- O lote de Azeite de Oliva Extra Virgem que a Adega Alentejana importará tem que ser aprovado em uma degustação, onde são analisados os aromas e sabores;
- Atualmente, a acidez de todos os Azeites de Oliva Extra Virgens que são importamos está no intervalo entre 0,1% e 0,4%, muito abaixo do limite legal estabelecido para o Azeite de Oliva Extra Virgem, que é de 0,8%.
- Por fim, a Adega Alentejana documenta com o fornecedor que, caso o azeite enviado em uma encomenda seja diferente das amostras aprovadas, as compras serão suspensas em **definitivo**.

O QUE A ADEGA ALENTEJANA OFERECE NO PÓS-VENDA DOS SEUS AZEITES DE OLIVA EXTRA VIRGENS?

- Treinamento com folheto e degustação do Azeite de Oliva para os funcionários;
- Treinamento para realizar degustação com os clientes da loja;
- Oferta de expositores de azeites nas

compras acima de 120 litros de Azeite de Oliva, de pelo menos 06 produtores;

- Oferta de garrafas serigrafadas para os restaurantes e hospitais colocarem nas mesas e serem abastecidas com os garrações de 2L ou 3L, o que proporciona economia e mantém a qualidade do azeite.

POR QUE A ADEGA ALENTEJANA NÃO IMPORTA AZEITE DE OLIVA VIRGEM?

Hoje, a diferença de preço entre um Azeite de Oliva Virgem e um Extra Virgem é inferior a 5%. A diferença de preço é pequena, enquanto a da qualidade é grande. Por isso, entendemos que a importação de Azeite de Oliva Virgem não é interessante para nossos clientes.

A ADEGA ALENTEJANA IMPORTA AZEITES DE OLIVA EXTRA VIRGENS DE QUAIS PAÍSES?

Atualmente, a Adega Alentejana importa Azeites de Oliva Extra Virgens apenas de produtores com sede no Chile, na Espanha e em Portugal. Temos uma gama completa de Azeites de Oliva Extra Virgens produzidos em dois continentes (América do Sul e Europa) a partir de mais de 10 azeitonas diferentes, com aromas e sabores distintos e diversos.

QUAIS EMBALAGENS DE AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM A ADEGA ALENTEJANA DISPONIBILIZA PARA O MERCADO?

Nos preocupamos em oferecer embalagens para todas as ocasiões e usos:

- **05ML** para hospitais, hotéis e delivery de restaurantes e padarias;

“O azeite de oliva extra virgem tem teores de ácidos gordos essenciais muito próximos aos do leite materno.”

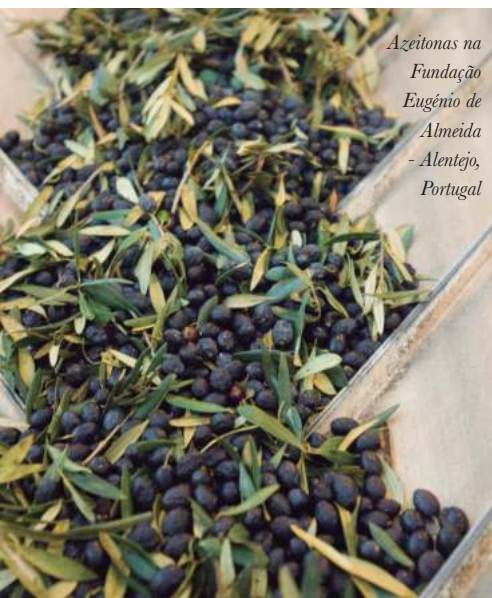


Colheita das azeitonas na Cortes de Cima - Alentejo, Portugal

“O azeite de oliva extra virgem é a base da dieta mediterrânea.”

“O azeite de oliva extra virgem exerce uma ação benéfica no crescimento, na calcificação e no desenvolvimento dos ossos, além de limitar a perda de cálcio que ocorre na velhice.”

“Pode e deve-se fritar alimentos com Azeite Extra Virgem.”



*Azeitonas na
Fundação
Eugénio de
Almeida
- Alentejo,
Portugal*

- **250ML E 500ML** para hospitais, hotéis, restaurantes e lojas;
- **02L, 03L E 05L** em PET para hotéis, restaurantes e lojas atenderem as cozinhas e as famílias que consomem azeite regularmente.

POR QUE A ADEGA ALENTEJANA IMPORTA AZEITES DE OLIVA EXTRA VIRGENS DA ESPANHA?

As vendas de Azeites de Oliva Extra Virgens da Adega Alentejana cresceram muito em 2016 e 2017. Os nossos fornecedores de azeite em Portugal não conseguiram atender todos nossos pedidos, o que resultou em três meses de rupturas de estoque.

Como as nossas vendas de Azeite de Oliva continuaram a crescer nos últimos 5 anos e certamente irão crescer nos próximos anos, a solução para atender aos pedidos dos nossos clientes foi pesquisar, selecionar e visitar produtores de Azeite de Oliva Extra Virgem em outros países. **A Espanha se revelou uma ótima opção por:**

- Ser o maior produtor Azeite de Oliva Extra Virgem do mundo, com mais de 50% do mercado;
- Ter produtores de Azeite de Oliva Extra Virgem com qualidade e preços competitivos;
- Ter produtores de Azeite de Oliva Extra Virgem que podem atender às nossas demandas, mesmo que as vendas multipliquem 10 vezes.

“Não é somente um produto, mas toda uma cultura. Uma cultura ancestral pela qual transitamos há centenas de anos e, graças ao poder de informação, se converteu em sinal de identidade da gastronomia mediterrânea e saudável.”

ANDONI LUIS ADURIZ,
CHEF DO MUGARITZ,
e um dos chefs mais influentes da atualidade.



Colheita das azeitonas na Fundação Eugénio de Almeida - Alentejo, Portugal

Oliveiras do Mouchão - Alentejo, Portugal



11. PERSPECTIVAS DO MERCADO DOS AZEITES DE OLIVA EXTRA VIRGENS NO BRASIL

QUAL FOI O CONSUMO DE AZEITE NO BRASIL EM 2019?

O consumo no Brasil foi de apenas 0,47 litros per capita, em 2019.

QUAL É O CONSUMO ATUAL DE AZEITE EM PORTUGAL E NA ESPANHA?

O consumo anual em Portugal é de 08 litros per capita, ou seja, 17 vezes superior ao do Brasil. Na Espanha, são 13,6 litros per capita ao ano, ou 29 vezes o consumo brasileiro.

QUAL A ESTIMATIVA DA SAFRA DE 2022 DE AZEITE DE OLIVA A SER PRODUZIDA NO BRASIL?

A estimativa é de apenas 200.000 litros, um número insignificante perante o tamanho do mercado brasileiro.

OS “AZEITES DE EMBALADORES (OU DE COMERCIANTES)” REPRESENTARAM A MAIOR PARTE

DAS IMPORTAÇÕES EM 2021?

Sim, as três maiores marcas, sozinhas, responderam por quase 60% das importações (em valor) de 2021.

O BRASIL PODERÁ SE TORNAR UM GRANDE PRODUTOR DE AZEITE DE OLIVA?

Será muito difícil. O clima ideal para se produzir azeitona é o mediterrâneo, que tem invernos frios e chuvosos, com verões quentes e secos. O Brasil não tem esse clima. Em vários locais do país, as oliveiras crescem e ficam bonitas, mas não produzem azeitonas ou então têm produções muito baixas. Em função disto, os Azeites de Oliva feitos no Brasil têm boa qualidade, porém preços muito altos (quase o dobro dos Azeites de Oliva importados).

O MERCADO DOS “AZEITES DE PRODUTORES” IMPORTADOS TEM BOAS PERSPECTIVAS NO BRASIL?

Sim! São ótimas, por vários motivos:

- O consumidor final tem sido informado pela Anvisa e outros órgãos de Defesa do Consumidor sobre várias fraudes em azeites nos últimos anos, o que o deixou mais atento quanto a procedência e a qualidade dos azeites;
- Assim como no mercado dos vinhos, o consumidor final tem interesse em conhecer Azeites de Oliva Extra Virgens e produtores novos;
- O consumidor final já sabe que um Azeite de Oliva Extra Virgem extraído apenas por processos mecânicos, puro e com qualidade não pode ser muito barato;
- O consumidor final também já sabe que o único azeite saudável é o produzido apenas por processos mecânicos;
- A fatia de mercado dos “Azeites de Produtor” ainda é muito pequena;
- A produção brasileira de Azeites de Oliva ainda é baixa e deverá se manter assim nos próximos anos.



12. COMO AUMENTAR AS VENDAS DOS AZEITES DE OLIVA EXTRA VIRGENS NA SUA LOJA

Com investimentos baixos, é possível realizar uma série de iniciativas que resultam em um grande aumento nas vendas dos Azeites de Oliva Extra Virgens. As principais são:

- A Adega Alentejana treina gratuitamente toda a equipe de vendas da sua empresa com a distribuição de folhetos e degustação de Azeites de Oliva Extra Virgens;
 - Recomendamos montar um kit degustação de Azeite de Oliva em um local bem visível da sua loja, com copos descartáveis, pão francês fatiado, guardanapos e água. Uma garrafa de Azeite de Oliva Extra Virgem com 500ml rende 200 doses de 2,5ml, ou seja, cada degustação custa menos de R\$0,15, o que é muito econômico perto do retorno nas vendas;
 - Enquanto o seu cliente faz a degustação, você pode contar a ele a história do “Azeite de Produtor”;
 - Ter um mix com mais de 20 Azeites de Oliva Extra Virgens em várias faixas de preço;
 - Se tiver espaço, colocar um expositor com essa variedade de Azeites de Oliva Extra Virgens;
 - Assim como acontece com os vinhos, os Azeites de Oliva Extra Virgens mais caros ajudam a vender os mais baratos;
 - Lembre-se que todo o cliente de vinho é um cliente potencial de Azeite de Oliva Extra Virgem;
- Estas iniciativas muito simples foram



Colheita das azeitonas na Fundação Eugénio de Almeida - Alentejo, Portugal



Oliveiras da Oro Bailén - Andaluzia, Espanha

implantadas em várias lojas de vinhos e, atualmente, a venda de Azeites de Oliva Extra Virgens em diversas delas representa entre 10% e 20% do faturamento. Ao contrário dos vinhos, as vendas de azeite não são sazonais e representam uma garantia de receita mensal para a sua empresa.

POR QUE INCENTIVAR AS COMPRAS DO MESMO AZEITE EM EMBALAGENS DE 02L OU 03L EM VEZ DE GARRAFAS DE 500ML?

Em primeiro lugar, ressaltamos que, em uma mesma marca, o azeite da embalagem de 3L é exatamente o mesmo da embalagem de 500ml.

Em segundo lugar, a embalagem maior é uma grande economia no preço: o

galão de 3L equivale a seis garrafas de vidro de 500ml e, geralmente, o preço do galão equivale a 4,5 ou 5 garrafas de 500ml. Esta economia é possível devido ao não uso de seis garrafas de vidro, seis rótulos e contrarrótulos, seis cápsulas e seis dosadores.

Muitas famílias, restaurantes e hospitais já perceberam esta economia começaram a comprar estas embalagens em galão. Além disso, as garrafas serigrafadas nas mesas dos restaurantes e hospitais também aumentaram as vendas dos garrafrões de 2L e 3L. Todas as garrafas serigrafadas tem um bico dosador com tampa. Além de serem laváveis, a tampa impede a oxidação do azeite.



Pedro Ferreira
Chicau, André
Ferreira Chicau
e José Chicau,
Alentejo, 1994

Manuel Chicau,
André Ferreira
Chicau e José
Chicau, Alentejo,
1991

*“Por trás dos
melhores azeites,
sempre têm grandes
histórias humanas.”*



*“Muitos proprietários
de veículos conhecem
a marca do óleo
lubrificante do
seu carro, mas
desconhecem a marca
de azeite que utilizam
na sua residência!”*



*“Todo consumidor
de vinho é um cliente
potencial de Azeite de
Oliva Extra Virgem
de Produtores.”*

13. BENEFÍCIOS PARA RESTAURANTES QUE UTILIZAM OS AZEITES DE OLIVA EXTRA VIRGEM NAS MESAS E NAS COZINHAS

- Ao colocar as garrafas serigrafadas dos Azeites de Oliva Extra Virgens de produtores nas mesas, os clientes ficam felizes e imediatamente percebem a qualidade e preocupação do restaurante em selecionar ingredientes saudáveis e de qualidade;
- Todos os pratos são mais valorizados nos aromas e sabores quando são preparados com os Azeites de Oliva Extra Virgens de produtores;
- O item 6 esclarece que o azeite é indicado para ser utilizado na cozinha;
- Já o item 14 explica quais as vantagens financeiras da utilização das embalagens de 2L ou 3L de azeite;
- A diferença de preço entre os Azeites de Embaladores (ou de Comerciantes) e os Azeites de Produtores geralmente é inferior a R\$10/litro. Sendo assim, a

diferença de preço entre estes dois tipos de azeites (que são completamente diferentes em qualidade) em um prato que utiliza 50ml de azeite é inferior a R\$0,50. Um outro exemplo é de que, se utilizarmos 20ml de azeite para temperar uma pizza, a diferença de preço entre os dois azeites é inferior a R\$0,20.

POSSO COBRAR O AZEITE DO CLIENTE?

Claro que sim. Afinal, o vinho, a água e o café também são cobrados do cliente. A primeira opção, é oferecer gratuitamente um bom azeite ao seu cliente. A segunda opção, é o cliente ter a opção de degustar um bom azeite, mesmo tendo que pagar. A terceira opção, é o cliente não ter opção e não poder consumir um bom azeite.

14. VANTAGENS DA COMERCIALIZAÇÃO DE AZEITES DE OLIVA EXTRA VIRGENS PARA AS LOJAS GOURMET, DELICATESSENS, PADARIAS E SUPERMERCADOS

- Satisfação dos clientes em poderem comprar um **azeite com maior qualidade**;
- Reconhecimento do cliente com a preocupação do estabelecimento em selecionar produtos saudáveis;
- Fugir da “guerra” de preços dos Azeites de Embaladores (ou de Comerciantes).



15. POR QUE USAR AZEITES DE OLIVA EXTRA VIRGENS EM HOSPITAIS?

Com este tipo de azeite, é possível preparar refeições mais saborosas e mais saudáveis e, além disso, o consumo de azeite extra virgem ajuda na recuperação dos pacientes.

A Adega Alentejana oferece soluções completas para a utilização dos azeites Extra Virgens em todas as dependências dos hospitais.

As embalagens mono dose são utilizadas nas refeições servidas nos quartos para os pacientes e os acompanhantes; A embalagem PET com 03 litros pode ser utilizada:

- Nas cozinhas dos hospitais;
- Para abastecer as garrafas serigrafadas

das com 250ml nas mesas dos restaurantes que atendem os funcionários, enfermeiros e médicos;

- Todas as garrafas serigrafadas tem um bico dosador com tampa. Além de serem laváveis, a tampa impede a oxidação do azeite;
- As garrafas serigrafadas com 250ml são fornecidas gratuitamente pela Adega Alentejana.

A título de exemplo, informamos que o Hospital Albert Einstein (de São Paulo e de Goiânia) utiliza as embalagens mono dose, os garrafões PET com 03 litros e as garrafas serigrafadas com 250ml e dosador.



*“O azeite de
oliva extra
virgem, mesmo
em pequenas
quantidades,
torna os alimentos
mais agradáveis
ao paladar tanto
em cru, como
aquecidos.”*

“A expressão ‘dieta mediterrânica’ foi criada há apenas 6 décadas por uma pesquisa na Universidade de Minnesota – EUA. Esta pesquisa descobriu que as pessoas que seguiam esta dieta tinham menos doenças cardiovasculares.”



16. OLIVEIRA: UM POUCO DE HISTÓRIA E SIMBOLOGIA DESTA ÁRVORE SAGRADA

Nos períodos Paleolítico e Neolítico (10.000 A.C.) foi iniciada a domesticação da oliveira. Já a produção do azeite começou em 6.000 A.C. com a finalidade de iluminação dos templos.

Vários povos contribuíram para difundir a oliveira: os fenícios plantaram oliveiras nas margens do mediterrâneo (sul da Europa e Norte da África); os gregos e os romanos incorporaram o azeite na sua alimentação e os árabes aumentaram a área plantada com olivais.

A Oliveira é citada no Antigo Testamento e no Alcorão como sendo uma árvore sagrada e, ao longo dos séculos, tanto ela quanto o azeite foram cultivados por diferentes civilizações, sobrevivendo às várias guerras e sendo utilizados tanto pelos homens pobres, como pelos ricos.

Tamãha disseminação se deve às oliveiras selvagens, ao clima mediterrâneo e às aves atraídas pelas qualidades odoríferas das azeitonas. As características de sobrevivência das oliveiras e os reconhecidos benefícios do azeite para a saúde fizeram com que esta árvore fosse considerada “sagrada” por muitos povos, como símbolo da sabedoria, da justiça, do progresso, da fertilidade, da vitória e da paz.

Alguns exemplos históricos são:

- **VITÓRIA:** os vencedores das Panateneias (festas em honra à deusa Atena e que originaram os Jogos Olímpicos) recebiam coroas com ramos de oliveiras.
- **PAZ:** o emblema de Jerusalém é composto por um leão e ramos de oliveira. O animal simboliza um dos nomes de Jerusalém (Ariel – Lion of God), enquanto os ramos de oliveira são símbolo de paz; na Bíblia, o Arcanjo Gabriel leva à virgem Maria um ramo de oliva como sinal de paz e da anunciação; os ramos de oliveira fazem parte da

bandeira da ONU (Organização das Nações Unidas); por fim, o símbolo da paz, pintado por Pablo Picasso em 1961, é uma pomba carregando um ramo de oliveira no seu bico.

- **RESPEITO:** no início da era moderna, os mortos gregos eram cobertos com folhas de oliva, honra recebida apenas pelas pessoas honestas.

- **PROSPERIDADE:** no livro sagrado do cristianismo, os filhos de Deus são comparados com brotos de oliva, reunidos em torno do Senhor, e a oliveira é sempre verde como símbolo de prosperidade e de proteção pacífica.

- **AMIZADE:** o Imperador Napoleão oferecia ramos de oliveiras com diamantes aos embaixadores estrangeiros, como símbolo de amizade e paz.

- **VIDA:** é relatado na Bíblia Sagrada que Noé, após o Dilúvio, soltou uma pomba e ela retornou com um ramo de oliveira no bico, indicando que as águas haviam baixado e a vida voltava a florescer na Terra.



Sede da Oro Bailén - Andaluzia, Espanha



17. AZEITE: UM PRODUTO DE BELEZA

O AZEITE EXTRA VIRGEM DE PRODUTOR TAMBÉM É CONSIDERADO UM PRODUTO DE BELEZA?

O primeiro creme hidratante da história foi criado por Cláudio Galeno, médico romano, (129 - 199 D.C.) usando azeite, água e cera de abelhas.

Há muitos séculos, os egípcios, gregos e romanos perceberam as características benéficas do azeite em tratamento de pele e feridas, mas também usavam o azeite para elaborar unguentos, bálsamos, loções e perfumes.

O azeite é um excelente emoliente e hi-

dratante de pele, sendo recomendado para peles secas e normais (não deve ser usado em peles oleosas), proporcionando maciez, hidratação e elasticidade. Além disso, ele também dá brilho aos cabelos e ajuda a aliviar dores.

O azeite também pode ser usado como:

- Esfoliante de corpo;
- Suavizante de estrias;
- Atenuante de rugas;
- Óleo de massagem;
- Recuperador de unhas quebradiças e frágeis;
- Loção para barbear.



18. TURISMO DE AZEITE

ESPAÑA • REGIÃO | ANDALUZIA

Oro Bailén

turismo@orobailen.com

(34) 953 548 038 | (34) 682 182 132

PORTUGAL • REGIÃO | LISBOA

Azeite Fátima

geral@azeitefatima.pt

(351) 249 534 069

“Colhendo
as azeitonas
Casamentos
são feitos
Se não vais para
a colheita
Nunca te apaixonarás
Que poder
elas devem ter, Nossa
Senhora,
Nos assuntos
de coração,
As oliveiras?”

CANÇÃO FOLCLÓRICA DA ANDALUZIA

19. BIBLIOGRAFIA

- CLÁUDIA S. VILLAX – *A Vida Virgem Extra – Lisboa, Casa das Letras, 2017, 251p.*
- DAVID SERVAN SCHREIBER – *Anticâncer : Prevenir e Vencer Usando Nossas Defesas Naturais – Rio de Janeiro, Editora Schwarcz, 2017, 312p.*
- EDGARD PACHECO – *Os 100 Melhores Azeites de Portugal – Lisboa, Lua de Papel, 2016, 303p.*
- GUIA EVOOLEUM 2020 – Grupo Editorial Mercaderes – Madrid – 2020, 333p.
- JORGE BÖHM – *O Grande Livro da Oliveira e do Azeite – Lisboa, Dinalivro Editora – 2013, 288p.*
- JOSÉ MANUEL BAPTISTA DE GOUVEIA E OUTROS – *O Azeite em Portugal – Lisboa, Edições Inapa – 2002, 240p.*
- TOM MUELLER – *Extra Virginity: The Sublime and Scandalous World of Olive Oil – Nova York, W.W. Norton & Company, 2012, 257p.*



O AZEITE

NA ALIMENTAÇÃO HUMANA

LOPES, MARIA PALMA, NUTRICIONISTA; ESTÊVÃO, DULCE, PROF. ADJ.
ESCOLA SUPERIOR DE TECNOLOGIA DA UNIVERSIDADE DO ALGARVE, CAMPUS DA PENHA, 8000 FARO - PORTUGAL

INTRODUÇÃO

O azeite virgem é o sumo resultante da azeitona (fruto da Oliveira, *Olea Europaea* L.) que **conserva o sabor, aroma e todas as propriedades do fruto do qual tem origem**, pelo que, possui características organolépticas particulares, colocando-o num lugar cimeiro entre as gorduras (*Cenzano et al, 1988; March, 1994*).

É, além disso, a única gordura vegetal que pode ser consumida diretamente, virgem e crua (*Gonçalves Ferreira, 1994; March, 1994*).

O seu valor calórico é de 9 kcal/g, a mesma proporção de qualquer outra gordura, animal ou vegetal (*Gonçalves Ferreira, 1994; Peres, 1994*).

CONSTITUIÇÃO QUÍMICA DO AZEITE

O azeite é um lípido líquido, à temperatura ambiente, pertencendo, portanto, à categoria dos óleos (*Gonçalves Ferreira, 1994*). É constituído por uma mistura de, praticamente, três ácidos gordos, nos seguintes teores médios:

- Um ácido gordo saturado, com uma cadeia carbonada de 16C – ácido palmítico (12,3%);
- Um ácido gordo mono-insaturado, de 18C – ácido oleico (85,4%);
- Um ácido gordo poli-insaturado, de 18C – ácido linoleico (2,2%) (*Reis e Correia, 1993*).

É a gordura que apresenta a constituição mais equilibrada em ácidos gordos para

a alimentação humana normal (*Aguiar, 1988; Gonçalves Ferreira, 1994*).

Outras substâncias que se encontram na constituição do azeite são a vitamina E (α -tocoferol), num teor de 10 mg/dl e o esqualeno. Ambos os compostos têm propriedades anti-oxidantes. O β -sitosterol (esterol vegetal equivalente ao colesterol animal), encontra-se num teor de 80 a 120 mg/dl (*Peres, 1994; Reis e Correia, 1993; Unilever, 1998*).

O azeite, pela sua constituição em ácidos gordos mono-insaturados e riquezas em antioxidantes (vitamina E), é uma gordura com características únicas (*Reis, 1994; Reis e Correia, 1993*).

O sabor que confere aos alimentos, a sua boa tolerância gástrica e a estabi-

lidade das suas propriedades nutricionais, quando submetido a temperaturas elevadas (até 200° C), permitem classificá-lo como gordura de excelente qualidade alimentar (Gonçalves Ferreira, 1994; March, 1994; Peres, 1994).

O seu valor nutricional resulta das vantagens que representa para a saúde na prevenção de certas doenças (March, 1994; Peres, 1994).

EFEITOS NA SAÚDE

O ácido oleico, tal como os ácidos gordos poli-insaturados, diminui os níveis sanguíneos de colesterol-LDL (fator de risco na ocorrência das doenças cardiovasculares) com a vantagem de não baixar os níveis de colesterol-HDL (com papel protetor), como aqueles fazem (Peres, 1994; Pinto et al, 1990; Reis, 1994; Reis e Correia, 1993).

A riqueza do azeite em antioxidantes, principalmente vitamina E, contribui para impedir a formação de placas ateroscleróticas. Contribui também para a conservação dos tecidos, retardando o envelhecimento, pois sabe-se que os radicais livres de oxigênio, formados durante os processos de oxidação, alteram as membranas celulares e as lipoproteínas e são, pelo menos parcialmente, responsáveis pela aterogénese (Peres, 1994; Reis, 1994; Reis e Correia, 1993). No que se refere ao aparelho digestivo, o azeite é gordura melhor tolerada pelo estômago.

É tonificante, mostra efeitos benéficos na gastrite e na úlcera gastro-duodenal. Nas vias biliares, atua favoravelmente contra a atonia da vesícula biliar, provocando suaves contrações que ativam o peristaltismo do intestino delgado. Contribui também para o melhoramento da fase digestiva posterior à ingestão de alimentos ao proporcionar uma ação mais eficaz na biliar na emulsão das gorduras (Gonçalves Ferreira, 1994; March, 1994; Peres, 1994).

Na primeira infância, a criança, ao passar de alimentação exclusivamente láctea para a alimentação diversificada, necessita de uma adequada absorção de ácidos gordos essenciais, para que não ocorram carências que determinariam atraso no crescimento e outras alterações. O azeite proporciona uma quantidade de ácidos gordos semelhantes à parte gorda do leite materno e, por meio do seu principal constituinte – ácido oleico – exerce uma ação benéfica

“Não é por acaso que os países da orla mediterrânea, grandes consumidores de azeite, registram os menores índices de doença cardiovascular.”

no crescimento, na calcificação e no desenvolvimento dos ossos (March, 1994). Relativamente aos mais idosos, recomenda-se o azeite, pelos antioxidantes que contém, que exercem um controle sobre os fatores de envelhecimento (p. e. proteção das membranas celulares contra a agressão pelos radicais livres de oxigênio) (March, 1994; Reis e Correia, 1993). A alimentação com azeite fornece os oleatos e os ácidos gordos essenciais que permitem uma boa

calcificação dos ossos, pelo que se torna necessário, não só durante o crescimento, mas também, durante a idade adulta, para limitar a perda de cálcio que ocorre na velhice (March 1994). Nas idades avançadas é frequente a redução da capacidade digestiva e a má absorção das substâncias nutritivas. O azeite é a gordura que apresenta as melhores características de digestibilidade (com o coeficiente de digestibilidade mais alto de todas as gorduras) e de poder de absorção (com um índice de absorção de cerca de 98%), pelo que se torna indicado o seu consumo pelos idosos (Gonçalves Ferreira, 1994; Março, 1994).

O sabor característico dos azeites e sua maior viscosidade revelam-se vantajosas nos regimes hipolipídicos ou hipocalóricos, por problemas de obesidade, diabetes ou certos tipos de cancro, dado que, mesmo em pequenas quantidades, o azeite torna os alimentos mais agradáveis ao paladar, quer em cru, quer aquecido (Gonçalves Ferreira, 1994; March, 1994).

CONCLUSÃO

Das gorduras que ingerimos, o azeite é aquela que, pelas suas propriedades, melhor serve a saúde. Não é por acaso que os países da orla mediterrânea, grandes consumidores de azeite, registram os menores índices de doença cardiovascular. Aliando estas vantagens ao paladar inconfundível e refinado que o azeite tem, compreende-se que seja a gordura de eleição para utilizar na alimentação humana.

BIBLIOGRAFIA

Aguar, R. – Manual de Educação Alimentar. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1988. 200p. • Cenzano, I. et. al. – Produccion, Analisis y Control de Calidad de Aceites y Grasas Comestibles. Madrid: A. Madrid Vicente Ediciones. 1998. 322p. • Gonçalves Ferreira, F. A. – Nutrição Humana. 2ª Ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1994. 129p. • March, L. – O Azeite na Cozinha Mediterrânea. Lisboa: Centro de Informação do Azeite. • Peres, E. – Saber comer para melhorar viver. Lisboa: Editorial Caminho, S.A. 1994. 247p. • Pinto, I. Reis, J. Miguel Pereira, J.M. – O colesterol e a educação alimentar em Portugal. Revista Portuguesa de Nutrição. 4 (1990) 23-40 • Reis, L. – Alimentação-Aterosclerose. In Carmo I. Sampaio, D. Galvão Teles, A. (Ed) – Alimentação, Hábitos e Comportamentos. Lisboa: Sociedade Portuguesa para o Estudo da Obesidade, 1994. 105p. • Reis, L. Correia, F. – Gorduras alimentares e nutrição. Endocrinologia, Metabolismo e Nutrição. 6 (1993) 399-406 • Unilever Nutrition Centre – Plant sterols at heart. Diet and Health News. 2 (1998). 10p.

VINAGRE DE VINHO

PORTUGAL | ALENTEJO



PRODUTOR: CORTES DE CIMA
500ML
CORTES DE CIMA
• CDD: 700

AZEITES

CHILE | VALLE DE CURCO



PRODUTOR: MILLAMAN
500ML
PETRALIA • CDD: 81

Acidez menor ou igual a 0,2%

ESPAÑA | ANDALUZA



PRODUTOR: ALVA OLIVA
SACHÊ 05ML
ALVAREZ
• CDD: 1710

Acidez menor ou igual a 0,4%



PRODUTOR: ALVA OLIVA
12ML
ALVA OLIVA
• CDD: 1650

Acidez menor ou igual a 0,3%

ESPAÑA | ANDALUZA



PRODUTOR: ALVA OLIVA
500ML
ALVA OLIVA • CDD: 1077

Acidez menor ou igual a 0,4%

ESPAÑA | ANDALUZA



PRODUTOR: ALVA OLIVA
3L
ALVA OLIVA • CDD: 1078

Acidez menor ou igual a 0,4%

ESPAÑA | ANDALUZA



PRODUTOR: ORO BAILÉN
250ML
CASA DEL AGUA
• CDD: 1070

Acidez menor ou igual a 0,2%

ESPAÑA | ANDALUZA



PRODUTOR: ORO BAILÉN
500ML
CASA DEL AGUA
• CDD: 1071

Acidez menor ou igual a 0,2%

ESPAÑA | ANDALUZA



PRODUTOR: ORO BAILÉN
2L
CASA DEL AGUA • CDD: 1072

Acidez menor ou igual a 0,2%

MELHOR AZEITE DO MUNDO GUIA EVOOLEUM 2020

ESPAÑA | ANDALUZA



PRODUTOR: ORO BAILÉN
100ML
ORO BAILÉN
• CDD: 1030

Acidez menor ou igual a 0,2%

MELHOR AZEITE DO MUNDO GUIA EVOOLEUM 2020

ESPAÑA | ANDALUZA



PRODUTOR: ORO BAILÉN
250ML
ORO BAILÉN
• CDD: 1074

Acidez menor ou igual a 0,2%

MELHOR AZEITE DO MUNDO GUIA EVOOLEUM 2020

ESPAÑA | ANDALUZA



PRODUTOR: ORO BAILÉN
500ML
ORO BAILÉN • CDD: 1075

Acidez menor ou igual a 0,2%

PORTUGAL | ALENTEJO



PRODUTOR: ADEGA DE BORBA
FUNDADA EM 1965
500ML
ADEGA DE BORBA • CDD: 701

Acidez menor ou igual a 0,3%

PORTUGAL | ALENTEJO



PRODUTOR: CORTES DE CIMA
500ML
CORTES DE CIMA • CDD: 189

Acidez menor ou igual a 0,1%

PORTUGAL | ALENTEJO



PRODUTOR: FUNDAÇÃO EUGENIO DE ALMEIDA
500ML
ÁLAMOS • CDD: 1155

Acidez menor ou igual a 0,7%



PRODUTOR: FUNDAÇÃO EUGENIO DE ALMEIDA
500ML
EA • CDD: 219

Acidez menor ou igual a 0,3%



PRODUTOR: FUNDAÇÃO EUGENIO DE ALMEIDA
500ML
CARTUXA • CDD: 229

Acidez menor ou igual a 0,2%



PRODUTOR: FUNDAÇÃO EUGENIO DE ALMEIDA
3L
EA • CDD: 299

Acidez menor ou igual a 0,3%



PRODUTOR: FUNDAÇÃO EUGENIO DE ALMEIDA
5L
ÁLAMOS • CDD: 1156

Acidez menor ou igual a 0,7%

PORTUGAL | ALENTEJO



PRODUTOR: MOUCHÃO
500ML
MOUCHÃO COURELLAS
• CDD: 677

Acidez menor ou igual a 0,1%

PORTUGAL | ALENTEJO



PRODUTOR: MOUCHÃO
500ML
MOUCHÃO GALEGA
• CDD: 237

Acidez menor ou igual a 0,1%

PORTUGAL | DOURO



PRODUTOR: QUINTA DO NOVAL
FUNDADA EM 1715
500ML
QUINTA DO NOVAL
• CDD: 604

Acidez menor ou igual a 0,2%

PORTUGAL | DOURO



PRODUTOR: WINE & SOUL
500ML
PINTAS • CDD: 528

Acidez menor ou igual a 0,1%

PORTUGAL | LISBOA



PRODUTOR: FÁTIMA
FUNDADA EM 1951
250ML
FÁTIMA • CDD: 1000

Acidez menor ou igual a 0,4%

PORTUGAL | LISBOA



PRODUTOR: FÁTIMA
FUNDADA EM 1951
500ML
FÁTIMA • CDD: 1001

Acidez menor ou igual a 0,4%

PORTUGAL | LISBOA



PRODUTOR: FÁTIMA
FUNDADA EM 1951
500ML
FÁTIMA PREMIUM
• CDD: 1002

Acidez menor ou igual a 0,3%

PORTUGAL | LISBOA



PRODUTOR: FÁTIMA
FUNDADA EM 1951
3L
FÁTIMA • CDD: 1003

Acidez menor ou igual a 0,4%

PORTUGAL | TETO



PRODUTOR: QUINTA DA ALORNA
FUNDADA EM 1723
500ML
QUINTA DA ALORNA
• CDD: 431

Acidez menor ou igual a 0,2%

GARRAFAS SERIGRAFADAS PARA RESTAURANTES



APENAS GARRAFA CDD: 1143
GARRAFA SERIGRAFADA ALVA OLIVA • 250ML



APENAS GARRAFA CDD: 1141
GARRAFA SERIGRAFADA CASA DEL AGUA • 250ML



APENAS GARRAFA CDD: 1140
GARRAFA SERIGRAFADA FÁTIMA • 250ML

CDD: 1620 •
DOSADOR COM TAMPA PARA GARRAFA SERIGRAFADA DE ALVA OLIVA, CASA DEL AGUA E FÁTIMA

