



OH! PRIMERA COLHEITA

RECOLLECTED
TEMPRANA

Oh!

premium olive oil

by The Green Gold Olive Oil Company

OLIVA VIRGEN EXTRA - PRODUCTO DE ESPAÑA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.
EARLY HARVEST

OH! LIMITED EDITION.
EARLY HARVEST

BY THE GREEN GOLD OLIVE OIL COMPANY

Azeite virgem extra de alta qualidade de primeira colheita. A azeitona é colhida em outubro. Este é um azeite obtido **diretamente de azeitonas** e unicamente por meios mecânicos. **É extraído “em frio”** das azeitonas selecionadas e, a uma temperatura mais baixa de 20 graus Celsius, por centrifugação da azeitona esmagada, obtendo-se assim o suco de azeitona. É um azeite **extravirgem** da variedade **Picual**, frutado e picante com ligeiro amargor.





NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Azeite Virgem Extra frutado de **alta intensidade** e marcado perfil verde e vegetal. Ele enfatiza a presença de folhas verdes e tomate, com notas de grama verde. **Na boca**, tem **intensidades médias** de amargo e picante, combinadas com nuances de banana verde. Grande persistência dos atributos que marcam seu perfil **verde e fresco**, sendo complexo e equilibrado

EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL.
EARLY HARVEST
AWARDS



O chef Martin Berasategui, com três estrelas Michelin, confiou na The Green Gold Olive Oil Company como seu fornecedor de azeite de primeira colheita para 2021

❀❀❀ **Restaurante Martín Berasategui**

❀ Restaurante Eme Be Garrote

❀❀❀ Restaurante Lasarte

❀ Oria

Fonda España

❀❀ Restaurante MB

Txoko MB

Patri Gastrobar

❀ Ola Martín Berasategui

Etxeko Madrid

Melvin By Martín Berasategui

❀ Fifty Seconds Martin Berasategui

Etxeko Ibiza

Martin Berasategui.





INFORMAÇÃO TÉCNICA

Stock disponível safra 2023 (kg):

9.750 Kg

Total Kg. de azeitona recolhida:

101.512 kg

Tipo de Azeitona

Picual -no início do “envero” (verde) – azeitona de serra

Qualidade

Virgem Extra

Data Colheita

Do 4 ao 12 de Outubro 2025

Metodo colheita e extração

Manual / mecanica em frio. Decanter pieralisi

Temperatura

19.3º

Armazenamento

Deposito INOX inertizado a 0,4 PSI

Acidez

0,13º

Sugestões de armazenamento

Lugar fresco | seco | sem cambios de temp. 15-24ºC

SUGESTÕES DE CONSUMO



SALADAS



LEGUMES
E VEGETAIS



PEIXE



CARNE



SOBREMESAS



CRU





The Green Gold Olive Oil Company

ggoliveoilcompany.com



Comercial y Administración

greengold@ggoliveoilcompany.com | +34 91 659 25 25
C/ Cronos 63, 1er piso 6. 28037, Madrid

Almazara & Oleoturismo

almazara@ggoliveoilcompany.com | +34 628 98 02 66
C/ Eras, 2. 23292. Hornos de Segura. Jaén.

Japan Distribution & Sales

sales.asia@ggoliveoilcompany.com
T2F ASK Building. 2-8 Sudacho Kanda. Chiyoda-ku. Tokio

U.S.A. Olive Land Farms

info@ggoliveoilcompany.com | +1 904-344-3121
1 8470 Reid Rd, Hastings, FL 32145, United States

Latam sales office

latam.comercial@ggoliveoilcompany.com | +55 112 506 027
Rúa Fidencio Ramos 160, 16 andar CEP 04451 - 010 Vila Olimpia (SP). Brasil



**Sierra de
Segura**
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

Una manera de hacer Europa

Green Gold Oil Company S.L. en el Marco del Programa de Iniciación a la Exportación del Prog. ICEXNEXT, ha contado con el apoyo del ICEX y con la cofinanciación del fondo Europeo FEDER. La finalidad de este apoyo es contribuir al desarrollo Internacional de la empresa y de su entorno.(...)