



OH! PRIMERA COLHEITA ORGÂNICO

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 ORGANIC

OH! LIMITED EDITION. EARLY HARVEST ORGANIC

BY THE GREEN GOLD OLIVE OIL COMPANY



Nós iniciamos a coleta no começo de outubro, quando A azeitona está em “envero” – no começo da sua maturação. Por causa do respeito ao oliveira e para cuidar da **qualidade do produto**, coletamos à mão em cestos (“ordenha”) **As azeitonas recém-colhidas** entram imediatamente no Almazara (fábrica). Através de um rigoroso processo de elaboração obtemos nosso **suco de oliva extravirgem** orgânico por meio da extração a frio.





NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



É um azeite Extravirgem orgânico com **um intenso frutado**, com notas herbáceas e legumes. No nariz seu poder é revelado e descobrimos aromas de grama recém cortada, alcachofra, folha de oliveira e tomate.

Na sua intensidade também podemos perceber hortelã-pimenta. Sua entrada **na boca** é a esperada com um amargor entre **médio e intenso** que eles dão passo para um picante em sua mesma intensidade, sendo ambos **agradáveis e mostrando equilíbrio**.

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 2025 (kg):**

4.630 Kg

Total Kg. de azeitona recolhida:

43.050 Kg

Tipo de Azeitona

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

Qualidade

Virgem Extra

Data Colheita

Do 16 de Outubro ao 27 de Outubro 2025

Metodo colheita e extração

Manual / mecanica em frio. Decanter pialalisi

Temperatura

19.7°

Armazenamento

Deposito INOX inertizado a 0,4 PSI

Acidez

0,14°

Sugestões de armazenamento

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

SUGESTÕES DE CONSUMO



SALADAS



LEGUMES E VEGETAIS



PEIXE



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

japan@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.(...)