



OH! SELEÇÃO DA FAMÍLIA

Oh!

Premium olive oil

The Green Gold Olive Oil Company

aceite de oliva virgen extra · Producto de España

extra virgin olive oil · Product of Spain

Selección de la Familia

Family Selection

100% Sierra de Segura

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.
FAMILY SELECTION

OH! EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

BY THE GREEN GOLD OLIVE OIL COMPANY

Azeite Extravirgem de colheita tradicional e **de alta qualidade**, as azeitonas são colhidas desde o começo de novembro ate finais de dezembro. Este é um azeite obtido **diretamente de azeitonas** e unicamente por meios mecânicos. Por centrifugação da azeitona esmagada, o “suco” de oliva é obtido. É um azeite **extravirgem** da variedade **Picual**, frutado e picante com ligeira amargura.






VARIEDADE:
PICUAL


FRUTADO
★★★★☆


INTENSIDADE:
★★★★☆



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Apresenta um médio frutado de azeitonas frescas, folha de figo e tomateira. Na boca tem um **ótimo intensidade aromática**, predominando a amêndoa folhas, com uma sensação muito boa no final.

Sabor fresco, onde você pode apreciar perfeitamente onotas amargas e picantes tão características do variedade picual cultivada em um olival tradicional de Jaén.

GREEN GOLD OLIVE
OIL COMPANY
WORLDWIDE
RECOGNITIONS



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):

74.210 Kg

Total Kg. de azeitona recolhida:

443.120 kg

Tipo de Azeitona

Picual - envero madurez meia

Qualidade

Virgem Extra

Data Colheita

Do 3 de Novembro de 2025 a 30 de Novembro de 2025

Metodo colheita e extração

Manual e mecanica | Extração por centrifugação

Pieralisi

Temperatura

21.4º

Armazenamento

Depositos INOX

Acidez

0,17º

Sugestões de armazenamento

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

SUGESTÕES DE CONSUMO



SALADAS



TEMPEROS



PEIXE



CARNE



FRITOS



ENLATADO





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.(...)