



OH! SELEÇÃO DA FAMÍLIA ORGÂNICO

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 ORGANIC

OH! EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
BY THE GREEN GOLD OLIVE OIL COMPANY

---



**Azeite extravirgem Orgânico de alta qualidade.** As azeitonas são colhidas de Novembro ao dezembro.

Este é um azeite obtido **diretamente a partir de azeitonas** e unicamente por médios mecânicos através da centrifugação da azeitona esmagada Assim, o suco de oliva é obtido. É um azeite **Extravirgem** da variedade **Picual**, frutado e picante com leve amargor.





## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



Apresenta um frutado médio 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 o notas 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):**

6.976 Kg

**Total Kg. de azeitona recolhida:**

37.250 Kg

**Tipo de Azeitona**

Picual – envero madurez meia – azeitona de Serra (altura)

**Qualidade**

Virgem Extra

**Data Colheita**

Do 11 de Novembro ao 6 de Dezembro 2025

**Metodo colheita e extração**

Manual e mecanica | Extração por centrifugação Pieralisi

**Temperatura**

19.9°

**Armazenamento**

Depositos INOX

**Acidez**

0.19°

**Sugestões de armazenamento**

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



## SUGESTÕES DE CONSUMO

---



SALADAS



TEMPEROS



PEIXE



CARNE



GUISADOS







**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.(...)