



Guia Interativo

TUDO SOBRE AZEITE DO ALENTEJO

O GUIA ONDE VAIS DESCOBRIR OS PRODUTORES DE AZEITE DO ALENTEJO





Índice

- Introdução 1.
- História do Azeite do Alentejo 2.
- Os benefícios do consumo 3.
de azeite para a saúde
- Guia de prova 4.
- Os Azeites do Alentejo 5.
- Mitos e Curiosidades 6.

Introdução

A produção de azeite no Alentejo tem origens que se perdem no tempo. É no coração desta região, entre planícies douradas e o ritmo lento do tempo, que nasce um dos tesouros mais valiosos: o azeite. Mais do que um simples ingrediente, é a essência de uma cultura que atravessa séculos, moldando a gastronomia, a economia e até a identidade das gentes alentejanas.

As oliveiras que hoje dominam a paisagem são descendentes de árvores que já existiam quando os romanos ocuparam a Península Ibérica. Estrabão, historiador e geógrafo grego do século I a.C., mencionava já a qualidade excecional do azeite produzido nestas terras, que se tornaria um produto de exportação essencial para o império romano. Séculos depois, foram os árabes a aperfeiçoar a sua produção, deixando-nos um legado que se reflete até na própria palavra azeite, que deriva do árabe az-zait, que significa "sumo de azeitona".

Nos tempos modernos, o Alentejo continua a ser a principal região produtora de azeite em Portugal, representando cerca de 90% da produção nacional. Este ouro líquido não é apenas um símbolo de tradição, mas também de inovação, com técnicas de cultivo e extração que conjugam saberes antigos com tecnologia de ponta.

Este guia convida-o a conhecer os produtores que mantêm viva esta arte milenar. Através das suas histórias, métodos e sabores, descobrirá um Alentejo autêntico, onde cada gota de azeite conta um pedaço da sua longa e fascinante história.

História do Azeite do Alentejo

Tratando-se do óleo vegetal mais utilizado no mundo mediterrânico, pode ainda dizer-se que o azeite guarda em si a essência da cultura alentejana, pela antiguidade da sua produção e utilização, mas também pela multiplicidade de usos atribuídos.

Várias evidências de uma notória produção de azeite na região Alentejo foram já analisadas por arqueólogos, mas a descoberta mais expressiva diz respeito à descoberta mais antiga em Portugal de um lagar de azeite. Foi encontrado no Castelo da Lousa, Mourão, nas escavações que aí decorreram entre 1997 e 2002, data do século I A.C e conserva a base da prensa, a estrutura das mós do lagar e a talha que recolheria o azeite. Para além desta descoberta colocar o Alentejo na dianteira da produção oleícola, desde logo indicia também uma actividade olivícola bastante anterior.

Também durante o período de domínio muçulmano, que no Alentejo se prolongou por cinco séculos, encontramos reunidas condições para um extenso desenvolvimento do uso do azeite que, por razões de interdito religioso, era a gordura privilegiada. De resto a palavra azeite tem origem no vocábulo árabe az-zait e significa sumo de azeitona.

No século XIII o azeite ocupa um lugar importante no comércio externo português mas são as cartas de foral da região Alentejo que mencionam o azeite, destacando-se Monforte, Avis, Odemira, Alcáçovas, Terena, Beja ou Aljustrel como alguns desses exemplos. Évora foi a primeira localidade a regulamentar o trabalho nos lagares de azeite, em 1392, no Regimento da Cidade.

Na Idade Moderna muitos autores consideram existir quatro grandes pólos de produção de azeite: Beira, Estremadura, Alentejo e Algarve, sendo que na Descrição do reino de Portugal, Duarte Nunes leão destaca a profusão de azeite produzido em Beja, Elvas, Estremoz e Moura e a qualidade do azeite de Alvito, Évora ou Montemor-o-Novo, muito apreciado pelo sabor.

No século XVIII as comunidades religiosas eram as grandes proprietárias de extensas manchas de olival em todo o Alentejo, bem como de lagares, que aforavam por foros pagos em azeite, para consumo da própria comunidade e para venda. Desde logo as posturas municipais, conjunto de regras emanado das câmaras municipais, dedicavam muita atenção à oliveira, figurando como uma das árvores mais protegidas, dirigindo duras sanções a quem a danificasse, situação que podemos aferir em variadas posturas alentejanas.

Actualmente o azeite alentejano figura entre os melhores do mundo, arrebatando prémios de nível mundial que atestam a indubitável qualidade deste óleo vegetal com características organolépticas únicas. Mais do que isto, o papel determinante do azeite na dieta mediterrânica, património cultural imaterial da humanidade, bem vincado na região Alentejo, torna-o presença assídua nas mesas alentejanas, onde coroa a gastronomia tradicional, quer no que respeita a pratos salgados, quer na confecção de doçaria ou pastelaria. É redutora a menção ao azeite na perspectiva meramente alimentar, ele que foi azeite unguento, azeite mezinha, azeite luz, azeite sagrado. Importa dizer, sobretudo, que azeite e Alentejo são dois conceitos indissociáveis, que nem a passagem do tempo pôde apagar.

Marisa Bacalhau

Técnica Superior de História - Câmara Municipal de Moura

Os Benefícios do consumo de Azeite para a saúde

O azeite é um ingrediente fundamental na dieta mediterrânica, devido às suas características únicas que se adaptam a diversos gostos e utilizações e aos vários benefícios para a saúde, sendo muitas vezes até apelidado de “ouro líquido”. A elevada procura pelos consumidores levou a um incremento da venda de azeite e a um aumento consequente da produção e cultivo da azeitona ao longo do tempo.

Nota-se também que o azeite tem sido, nos últimos anos, alvo de uma intensa investigação científica com vista a determinar informação mais precisa acerca dos benefícios deste alimento para a saúde humana.

A dieta mediterrânica pode ser definida como um modelo de regime alimentar dado a conhecer nas áreas olivícolas da região do Mediterrâneo, entre o final dos anos 50 e início dos 60. O modelo inicial da dieta, que já apresentava algumas diferenças conforme o país, tem sofrido alterações ao longo do tempo. Hoje em dia, a dieta mediterrânica pode ser encarada como uma recomendação nutricional inspirada nos tradicionais padrões dietéticos da região do Mediterrâneo.

Através da investigação realizada, acerca da qualidade nutritiva do azeite, sabe-se que os benefícios do seu consumo se devem, essencialmente, à sua composição em ácidos gordos, caracterizada pela elevada percentagem em ácido oléico, e à presença de antioxidantes naturais, como os tocoferóis e os compostos fenólicos.

Estudos comprovam que o ácido oléico, do tipo monoinsaturado, contribui para a diminuição do colesterol LDL (Low-density lipoprotein), que tem uma ação nocivo para o organismo, aumentando o risco de desenvolvimento de doença cardiovascular. Ao mesmo tempo, o ácido oleico, pode aumentar o colesterol HDL, que tem uma função protetora e pode reduzindo o risco cardiovascular.

Adicionalmente, o azeite é considerado uma gordura ideal já que também promove a redução dos níveis de glicémia, mesmo tendo as mesmas calorias que outras gorduras.

Estudos indicam que a introdução de gorduras monoinsaturadas, como o azeite, na dieta do diabético permite a redução da proporção de hidratos de carbono, sem aumentar, e até reduzindo, o risco de complicações cardiovasculares.

Relativamente ao aparelho digestivo, o azeite parece ser o óleo melhor tolerado pelo estômago devido ao elevado teor em monoinsaturados. Mostra ainda benefícios nas gastrites hiperclorídicas e na úlcera gastroduodenal, aumentando a secreção alcalina no intestino delgado mas não no estômago, reduzindo assim as lesões, contribuindo para a cicatrização das úlceras, e oferecendo uma melhoria da hipersecreção ácida e da hipermotilidade intestinal.

O azeite ajuda também a aliviar a prisão de ventre, tendo um efeito laxante que conduz à contracção da vesícula biliar e à activação dos movimentos peristálticos do intestino delgado. Actua favoravelmente contra a atonia da vesícula biliar e sobre a disfunção das vias biliares, aumenta o poder de desintoxicação do fígado e contribui para a melhoria da fase posterior da digestão, ao proporcionar uma acção mais eficaz da bília na emulsão das gorduras.

Pensando agora numa perspectiva de ciclo de vida, o azeite é um alimento extremamente rico desde a infância, passando pela idade adulta e indo até ao envelhecimento.

Na infância, os ácidos gordos polinsaturados, tais como o linoléico e o linolénico, são essenciais do ponto de vista metabólico para os bebés e continuam a sê-lo durante o período de crescimento das crianças. O azeite proporciona uma relação linoléico / linolénico semelhante à da gordura do leite materno. Além disso, o ácido oléico tem uma acção positiva no crescimento, na mineralização e no desenvolvimento dos ossos, também importante na idade adulta, limitando a perda de cálcio e depois, o mecanismo de defesa dos agentes antioxidantes (que se comportam como sequestradores de radicais livres), existentes no azeite virgem fazem com que seja um alimento importante para travar o envelhecimento. Actualmente, sabe-se que os danos causados pelos radicais livres estão relacionados com trocas celulares e extracelulares que ocorrem com o tempo no processo de envelhecimento, nas doenças crónicas e nas coronárias.

Com todos estes benefícios, o azeite apresenta-se como uma das gorduras mais saudáveis que existem, mostrando vantagens transversais a todas as faixas etárias, tendo ainda espaço para adicionar mais benefícios a esta lista à medida que os estudos que decorrem continuamente apresentam os seus resultados.

Podemos afirmar que o azeite é um produto para todos!

Dr. Pedro Jerónimo de Sousa
Cardiologista e Secretário Geral da APIC - Associação Portuguesa de Intervenção

Referências Bibliográficas

1. Boskou, D.; (2007); More on Mediterranean Diets (World Review of Nutrition and Dietetics, Vol. 97); Ed. Simopoulos, A. P. & Visioli, F.; Karge, Basel, p.180-181
2. Trichopoulou, A.; Lagiou, P.; (2001); The Mediterranean Diet: Definition, Epidemiological Aspects, and Current Patterns; In The Mediterranean Diet: 104
3. Trichopoulou, A.; Lagiou, P.; Papas, A. M.; (1999); Mediterranean Diet: Are Antioxidants Central to its Benefits? In Antioxidant Status, Diet, Nutrition, and Health. Ed. Papas, A. M.; CRC Press p.107-118
4. Granados, J. A.; (2000); Enciclopedia del Aceite de Oliva, Historia y Leyendas del aceite y la Aceituna; Editorial Planeta
5. Mensink, R. P.; Katan, M. B.; (2015); Effect of Dietary Trans Fatty Acids on High-Density Lipoprotein Cholesterol Levels in Healthy Subjects; The New England Journal of Medicine; 323 (7) p. 439-445

Guia de Prova

Como provar e saborear?

A melhor forma de conhecer os sabores do Azeite do Alentejo é **provar**. Numa prova técnica é usado um copo de vidro azul-escuro, com uma tampa de vidro. O objetivo é que não se veja a cor do azeite para que esta não influencie a percepção do provador.

1.



Coloque cerca de **15 ml** de azeite no copo e **tape imediatamente** com a tampa de vidro, uma vez que grande parte das sensações que o azeite nos transmite advém dos seus compostos voláteis. Ao tapar o copo evitamos que se percam.

2.



O azeite deve ser provado a uma **temperatura de 28°** – a temperatura ideal para maximizar as sensações que nos oferece. **Aqueça** o azeite com a mão na base do copo.

3.



Com movimentos **suaves** e **circulares**, agite o azeite no copo para que este liberte os seus compostos voláteis.

4.



Retire a tampa de vidro e **cheire**, devagar e suavemente. Inspire apenas **duas ou três vezes**, para não viciar o olfato. Volte a colocar a tampa.

5.



Aguarde uns segundos e prove. Identifique primeiro os defeitos – os mais comuns são o ranço, a tulha, o avinhado e o mofo. O primeiro é provocado pela oxidação do azeite e os restantes advêm de fermentações. Depois, os aromas, sabores e notas dominantes.

6.

Entre diferentes azeites **limpe o paladar**, bebendo **água** e comendo uma pequena **fatia de maçã**. A melhor altura para provar é ao **final da manhã**, altura em que os nossos sentidos estão mais apurados. Evite fumar ou beber café antes da prova. Evite ainda a presença de odores ou perfumes fortes.

4.

Os Azeites do Alentejo

5.



Website

Poderás encontrar os produtores da maior região produtora de azeite, o Alentejo.
Ao longo de 52 páginas poderás acessar o nosso micro-site com todas as informações relativas aos produtores em tempo real.

Amor é Cego

Breve História

É no Monte da Oliveira Velha, entre Évora e Estremoz, que nasce o nosso Amor é Cego.

Na família há três gerações, este é um lugar especial em pleno Alentejo. São 5 hectares forrados a oliveiras que o nosso avô cuidou durante toda a sua vida.

É aqui que nascem as azeitonas que dão origem ao azeite Amor é Cego. Um sonho que concretizámos em 2015, do qual nos orgulhamos e que preserva e honra um património rico, com mais de 7 décadas.

É um azeite virgem extra monovarietal de Galega, extraído a frio, que se revela equilibrado e harmonioso, conservando a matriz da Galega: frutado maduro, com notas de tomate e frutos secos e final ligeiramente picante. Prová-lo à sombra das oliveiras de onde provém e na companhia de quem o produz pode ser inesquecível. Para nós é sempre inspirador receber. Venha conhecer a nossa história.

Oferecemos uma experiência genuína que pode passar apenas por uma degustação na nossa companhia ou por uma refeição especial à sombra de um zambujeiro milenar.



Azeite Amor é Cego
Rua Vitorino Nemésio nº1 b
7005-637 Évora
TLF: 960 117 714
joao.rosado@azeiteamorecego.pt
www.azeiteamorecego.pt

f azeiteamorecego

📷 azeiteamorecego



Casa Agrícola HMR

Breve História

A Herdade do Monte da Ribeira remonta à data de 8 de abril de 1958, sendo adquirida em 1986 pelo industrial Victor Carmona e Costa que, nos 15 anos seguintes, não só reformou completamente a Herdade, como implantou toda a atual estrutura agrícola produtiva e adega. A Herdade é propriedade da Casa Agrícola HMR S.A. que é inteiramente detida por uma fundação que ostenta o nome dos seus dois Fundadores, a Fundação Victor e Graça Carmona e Costa. A Fundação, com sede e instalações próprias em Lisboa, dedica-se ao apoio à arte contemporânea em Portugal.

Localizada na freguesia de Pedrogão, Concelho da Vidigueira e junto à aldeia de Marmelar, a Herdade do Monte da Ribeira apresenta uma área de cerca de 1.100 hectares e é constituída por floresta mediterrânea, com diversas espécies de árvores autóctones, pontificando o Sobreiro, o Zambujeiro, a Azinheira e o Medronheiro.

A Herdade sempre teve olival de sequeiro, presente em toda a região. Mas foi com a construção de três grandes depósitos de água que o Dr. Victor Carmona e Costa, entre 1989 e 2008, plantou olivais intensivos e superintensivos que, juntamente com o olival tradicional, ocupam 210 hectares de propriedade.

Em 2016, a Herdade iniciou a comercialização dos seus azeites virgem extra, com duas referências comerciais "Pousio" e "Pousio Premium" – azeites virgens extra de grande qualidade. E em 2018, lançou um terceiro lote de azeite proveniente de azeitonas de meio/ final da colheita, dando origem a um azeite mais maduro – Pousio Clássico. Um azeite virgem extra, produzido com as azeitonas mais maduras dos olivais tradicionais e intensivos sendo um azeite excelente para cozinhar e temperar. Em 2022 sai um blend de campo diretamente dos Olivais tradicionais de sequeiro, um tributo às nossas árvores centenárias e milenares.

Nasce assim o Pousio Homenagem – Oliveiras Centenárias maioritariamente de azeitona galega, um azeite maduro rico em notas de frutos secos. Este azeite resulta também num projecto de sustentabilidade "Olivares Vivos" onde é estudada e valorizada toda a biodiversidade dos Olivais Tradicionais.



Casa Agrícola HMR S.A.
Herdade Monte da Ribeira
7960-011 Marmelar, Vidigueira
TLF: 217 958 188
TLM: 910 940 927
geral@pousiohmr.pt
www.pousiohmr.pt

f PousioHMR

@ pousiohmr

in pousio-hmr



Casa Relvas

Breve História

Empresa familiar portuguesa, inicia a sua actividade na produção de vinho em 2001.

Em 2016, numa posição já consolidada na produção e comercialização de vinho engarrafado, inicia o investimento na olivicultura, que culmina com a construção do Lagar Casa Relvas e arranque da primeira campanha de produção de azeite em 2022, na Vidigueira.

Casa Relvas, Lda
Lagar Casa Relvas - Herdade da Figueira
Selmes, Vidigueira
TLF: +351 910 016 035
info@casarelvas.pt
www.casarelvas.pt

f casarelvasandfriends
i casarelvas
i casarelvasandfriends
in casarelvas



Cooperativa Agrícola de Granja

Breve História

A tradição e a modernidade unem-se na produção de azeite na Cooperativa Agrícola de Granja, no Alentejo. Com uma história de mais de 60 anos, os azeites aqui produzidos destacam-se pelo sabor e aroma num produto 100% natural, conseguido pelas excelentes condições do clima alentejano, pela escolha de variedades de azeitona de qualidade e pelo investimento em técnicas avançadas para a produção. O azeite proveniente da Granja Amareleja é o acompanhamento ideal para qualquer refeição, fazendo sobressair sabores e envolvendo de forma suave as iguarias da tão rica gastronomia portuguesa.

ORIGEM DO AZEITE DA COOPERATIVA AGRÍCOLA DE GRANJA C.R.L.

A Cooperativa Agrícola de Granja C.R.L. foi fundada em 1952 com o objetivo de rentabilizar a exploração dos olivais dos seus associados e desenvolver a economia local. No início a sua atividade iniciou-se com a exploração de um lagar tradicional de 4 prensas.

A mudança iniciou-se em 2001, quando nasceu um novo lagar de azeite. A Cooperativa trabalha em duas fases na produção de azeite e bagaço húmido (não produz água ruça), com uma capacidade de laboração de 30 toneladas em 24 horas. Este investimento acompanhou o desenvolvimento da cultura do olival e a constante procura da melhoria da qualidade do azeite produzido. Atualmente temos cerca de 120 associados da secção de Lagar que exploram no seu conjunto 200ha de olival.



Cooperativa Agrícola de Granja, CRL
Baldio de Granja
7240-011 Granja, Mourão
TLF: 266 570 010
granja.amareleja@gmail.com
www.granjaamareleja.pt



Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos

Breve História

A Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos foi fundada em 1954, com a principal missão de dar resposta competitiva à extração de azeite das produções de azeitona dos seus fundadores.

As operações de transformação iniciaram-se a partir da compra de um pequeno lagar de prensas.

No entanto, a crescente adesão de novos cooperadores depressa exigiu a sua expansão, concretizada através da aquisição de outro lagar, já de maior capacidade.

Atualmente a Cooperativa tem uma capacidade de moenda de 1.700 toneladas de azeitona, diariamente.

Esta capacidade permite uma produção média anual superior a 40.000 toneladas de azeitona, provenientes de 22.000 hectares de olival, de 1.300 cooperadores, transformando-a em mais de 7 milhões de quilos de azeites virgens, em cada campanha.

A opção estratégica da Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos, bem ajustada às características da região onde opera, continuará a privilegiar a capitalização nas produções mediterrânicas, cuja transformação possa proporcionar vantagens competitivas de diferenciação pela qualidade e pela valorização da sua origem e genuinidade, como é o caso do Azeite de Moura.



Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos, CRL
Rua das Forças Armadas,9
7860-034, Moura
Coordenadas: 38.136966411672205, -7.44831268132041
TLF: 285 250 720
Email: geral@azeitemoura.pt
www.coopmourabarrancos.com

f coopmourabarrancos
cooperativamourabarrancos
camb



Cooperativa Agrícola de Portel

Breve História

A Cooperativa Agrícola de Portel existe desde 1965 e conta atualmente com cerca de 1000 sócios. Em 1992 foi criada a marca S. Pedro, um azeite certificado e que já viu a sua qualidade distinguida em diversos concursos, tanto em Portugal como no estrangeiro.

Cooperativa Agrícola de Portel, CRL
Rua do Grupo Coral de Cantares Regionais de Portel, 20
7220-407 Portel
TLF: 266 619 350
coop_agricola_portel@sapo.pt
www.azeitesaopedro.pt
f azeitesaopedro



Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz

Breve História

Criada em 1971 por um grupo de 60 viticultores e olivicultores, a CARMIM é hoje uma cooperativa agrícola de referência no Alentejo e uma das maiores do país com cerca de 900 associados.

Carmim – Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz, CRL
Rua Professor Mota Pinto, Apartado 3
7200-412, Reguengos de Monsaraz
Coordenadas: 38.432893002300496, -7.520509002854135
TLF: 266 508 200
info@carmim.eu
www.carmim.eu

f carmimreguengos
► carmimreguengos7526
@ carmimreguengos

CARMIM
REGUENGOS



Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Casa Branca

Breve História

A Cooperativa Agrícola dos Olivicultores da Casa Branca foi fundada em Setembro de 1976.

Face à situação socioeconómica e à extinção de pequenos lagares, um grupo de pequenos e médios olivicultores de Casa Branca criaram a cooperativa, de forma a poderem transformar as suas produções de azeitona. Assim, foi comprado um lagar de prensas existente na freguesia, com o qual se iniciou a laboração.

Em 1980, tentando acompanhar o desenvolvimento da tecnologia de extração de azeite, instalou-se uma linha contínua, por centrifugação de 3 fases. Este equipamento permitiu aumentar a moenda, mas, principalmente, melhorou a qualidade do azeite.

Seguindo as políticas de melhoria contínuas, de eficácia e de produção de qualidade, em 1994 a cooperativa renovou as instalações e o sistema de laboração, sempre com o intuito de extrair azeite de excelência, mas desta vez, tendo também atenção aos problemas ambientais, optando por instalar equipamentos de limpeza das instalações e comprando um lagar contínuo, de 2 fases. Em 2012 começou a ser construído um novo armazém para o armazenamento em depósitos de inox e embalagem de azeite. Este armazém começou a funcionar em pleno no final do 1.º trimestre de 2013.

A cooperativa labora a azeitona proveniente de olivais localizados no norte alentejano, numa área de cerca de 1721 ha. São olivais tradicionais de variedade Galega, atualmente muitos deles regados, com apanha manual e outros intensivos e super intensivos das variedades Cobrançosa, Picual, Blanqueta, Frontoio e Arbequina, regados e cuja apanha é mecânica.



Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Casa Branca, CRL

Rua da República nº10

7470-109 Casa Branca, Portalegre

TLF: 268 539 108

TLM: 926 545 296

geral@flordagalega.pt

www.flordagalega.pt

f FlordaGalega



Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Sousel

Breve História

A Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Sousel, CRL foi constituída em junho de 1977. Trata-se de uma cooperativa de transformação e venda, tendo como objetivo principal o aproveitamento, valorização e colocação no mercado dos produtos provenientes da exploração olivícola dos seus associados, bem como a defesa dos seus interesses.

Atualmente, a Cooperativa labora proveniente de cerca de 3.800 hectares de olival, cuja larga maioria são olivais tradicionais de sequeiro da variedade galega.

A área de influência da Cooperativa circunscreve-se às freguesias de Sousel e Santo Amaro, bem como aos Concelhos de Fronteira e Alter do Chão, enquadrando-se na área de abrangência da Denominação de Origem Protegida - Azeite Norte Alentejano.

Os azeites da Cooperativa de Sousel têm um frutado suave, bem característico e agradável ao paladar, a acidez é baixa e a sua cor é amarelo-ouro, por vezes ligeiramente esverdeado. As variedades de azeitona que o originam são a Galega (variedade dominante), Blanqueta e Cobrançosa.

Nos últimos anos, fruto do esforço realizado pela Cooperativa para trazer benefícios a todos os seus associados, têm entrado novos sócios para a Cooperativa com grandes áreas de olival intensivo. Tal facto levou a que a quantidade de azeitona a laborar no lagar tivesse aumentado significativamente.

Esta questão levou a Cooperativa a optar por efetuar um investimento no lagar.

A Cooperativa vende parte da sua produção de azeite a granel, a embaladores de grande dimensão. Para além deste canal de venda, a Cooperativa tem vindo a apostar na comercialização dos seus azeites embalados de Norte a Sul do país, tal como nos estabelecimentos de comércio tradicional da região e no próprio lagar. Parte do azeite produzido no lagar é adquirido pelos associados da Cooperativa.



Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Sousel, Crl
Tapada do Vencerei, Estrada da Circunvalação, 5
7470-210 Sousel
Coordenadas: 38,9550170, -7,6793860
TLF: 268 554 290
coop.olivsousel@sapo.pt
www.tapadadovencerei.com



Cooperativa Agrícola dos Olivicultores do Cano

Breve História

A Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Cano CRL foi constituída em 1977 num lugar antigo a prensas até 1981. Por necessidade da elevada produção de azeitona e azeite foram feitas instalações novas, onde hoje o mesmo é situado em largo do rossio Cano desde 1982, instalações essas mais evoluídas e industrializadas em que a laboração passou a ser de forma contínua e mais rápida, com uma extração de azeite a 3 fases (azeite, água russa e bagaço seco) com uma limpeza do azeite mais eficaz.

Em 2008 fez-se investimento para uma nova linha de extração e passou-se a trabalhar a duas fases, por iniciativa das direções, apoio e dinamismo dos sócios não tem parado de se modernizar por forma a aumentar a qualidade dos nossos azeites e para que cada vez mais sejam uma referência no nosso país e no mundo.

Em 2017 a CAOC apostou no mercado internacional em Espanha, Itália e França.

Na Campanha 2021/2022 entramos no mercado da Azeitona de Conserva. O Guia para esta inovação, surgiu da necessidade de valorização do nosso produto mais característico e representativo da mancha de olival da Vila de Cano, a nossa "Azeitona Galega".



Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Cano, CRL
Largo do Rossio
7470-022 Cano, Sousel
Coordenadas: (38.9657737, -7.7646501)
TLF: 268 549 251
olivicultorescano@gmail.com

f cano.caoc
caoc.cano



Cooperativa de Olivicultores de Borba

Breve História

A Cooperativa de Olivicultores de Borba, foi criada pela iniciativa de três Borbenses, sendo uma iniciativa de sucesso, uma vez que ao fim de um ano já contava com cento e vinte nove sócios.

Inicialmente surgiu como um Lagar Social, criando um movimento cooperativista, para fazer frente às crises e, desde logo, foi considerado um dos mais amplos, modernos e bem apetrechados do País.

Hoje, uma organização em constante desenvolvimento, que tem mostrado uma reação resiliente em todos os momentos de crise, sempre trabalhando com arte e conhecimento, produzindo um azeite único, de qualidade distinta, fruto de uma Olivicultura sustentável e tradicional, existente na região de Borba.

Presentemente, a Cooperativa de Olivicultores de Borba, uma das mais antigas de Portugal no setor dos azeites, é constituída por cerca de 650 olivicultores, todos eles pequenos e médios produtores de azeitona. Os sócios da Cooperativa dos Olivicultores de Borba são pequenos proprietários de olival tradicional, e cerca de 80% representam mesmo pequenas parcelas de terreno.

Os Olivais dos seus sócios têm a particularidade de serem totalmente tradicionais, constituídos por oliveiras centenárias e milenares, da variedade, predominante, de azeitona Galega, com características únicas. Olivais de sequeiro onde se pratica uma agricultura biológica, isenta de adubos, químicos ou pesticidas. O Azeite obtido destas azeitonas, tem sido muito destacado pela sua complexidade, aroma e sabor e os prémios obtidos são prova disso mesmo.

O Azeite Dom Borba tem sido uma aposta de qualidade, acrescentando valor à cooperativa e aos nossos associados, contribuindo para a preservação do nosso olival tradicional, uma herança que não queremos de forma alguma perder, para que as gerações vindouras, tenham um futuro com qualidade de vida.



Cooperativa de Olivicultores de Borba, CRL
Rua Convento das Servas S/n
7150-164 Borba
Coordenadas: 38.81 N, 7.46 W
TLF: 268 800 230
azeiteborba@azeiteborba.pt
www.azeiteborba.pt

f azeiteborba



AGRICULTURA DE PORTUGAL
PRODUCT OF PORTUGAL



Cortes de Cima

Breve História

Em Cortes de Cima vemos a Herdade como um organismo vivo, que tratamos de um modo holístico. A vinha, o olival, o montado e a floresta são um todo em harmonia com o rebanho e a vida selvagem.

O nosso olival é mantido em sequeiro, as azeitonas são apanhadas à mão e transportadas de imediato para o lagar. Acreditamos que enquanto agricultores devemos trabalhar com a natureza, é por isso que não utilizamos pesticidas ou herbicidas, o nosso olival em modo de produção biológico faz parte do pulmão verde que é a herdade Cortes de Cima.



Cortes de Cima, S.A.
Herdade Cortes de Cima
7960-189, Vidigueira
Coordenadas: 38.151695,-7.7322502
TLM: 914672845
geral@cortesdecima.pt
www.cortesdecima.pt

f cortesdecima
cortesdecima

**CORTES
deCIMA**



Coteis - Produção e Comercialização

Agro-Alimentar

Breve História

Localizada na margem esquerda do Guadiana, a 6 km de Moura, esta herdade, entre outras, perfazem uma exploração familiar com cerca de 1000 hectares, dos quais 550 ha de olival, 45 ha de vinha e a restante área destinada à exploração pecuária. Aqui são produzidas as matérias-primas da melhor qualidade, para o fabrico do tão apreciado queijo Serpa, do famoso vinho “Regional Alentejano” e do conhecido azeite virgem com a denominação de “Azeite de Moura”, todos eles apresentados com a mesma marca: “Herdade dos Coteis”.

É aqui que desde 1995, que esta família de agricultores se empenha dia a dia, com a máxima dedicação, acompanhando todas as etapas de forma que nada se faça ao acaso, desde a produção à transformação, terminando na comercialização dos azeites, tendo sempre como objetivo a elevada qualidade.

Coteis – Produção e Comercialização Agro-Alimentar, Lda
Parque Tecnológico de Moura
7860-000 Moura

Coordenadas: 38.133039, -7.456479

TLF: 285 253 363

herdadecoteis@sapo.pt

f herdadedoscoteis

@ herdade.coteis

**HERDADE
DOS
COTEIS**



Courela do Zambujeiro

Breve História

A Courela do Zambujeiro veio ao encontro do sonho de criança de um dos seus fundadores, que ao provar azeite de um produtor, sentiu a atenção e dedicação que depositava na sua conceção, o qual pela sua qualidade era destinado apenas para a família e amigos mais próximos, que valorizavam a importância de tal produto na alimentação.

A família da Eduarda dedica-se desde há mais de 100 anos na produção de Vinho do Porto e também na produção de azeite na região do Douro, sendo o objetivo desenvolver uma agricultura biológica num ambiente de Natureza Protegida. Esta tarefa foi facilitada pelo conhecimento adquirido ao longo dos séculos pela sua família.

Ao adquirirem uma propriedade no Redondo – Alentejo, com um olival com mais de 400 oliveiras centenárias, rapidamente reencontram os sabores da sua infância e despertando a vontade de realizar o sonho de produzir um azeite de excelência.

Deste sonho nasceu o Azeite Biológico Courela do Zambujeiro, com respeito pela tradição e valores culturais tradicionais, pelo ambiente e terra que viu nascer este projeto sustentável, um azeite tão puro quanto saudável.



Courela do Zambujeiro, Lda.
EN 254, Apartado 110
7170-107 Redondo
Coordenadas:
TLF: 266 999 096
TLM: 914 983 092
geral@coureladozambujeiro.com
www.coureladozambujeiro.com
f azeitecoureladozambujeiro



Diterra - Comércio Agro-Industrial

Breve História

A DITERRA - Comércio Agro-Industrial, Lda. é uma empresa de cariz familiar fundada em 2002 e com sede na região Norte Alentejana, no concelho de Portalegre. Em 2004, lançou a sua própria marca de Azeites: ALMOJANDA, nome de uma das herdades que explora, com o intuito de prosseguir a tradição familiar. Periodicamente a empresa lança novos produtos, com vista a diversificar o seu portfólio: azeites aromatizados, vinagres de vinho, doces e pasta de azeitona. No final de 2008 nasceu um novo desafio, o Azeite Virgem Extra FADISTA, marca simbolicamente portuguesa, destinada ao mercado da exportação e com rótulos em bilingue (português/inglês).

Os nossos produtos estão disponíveis em vários formatos de embalagens, em garrafa com característica gourmet e elegantes para ir à mesa ou em embalagens mais económicas, mas sempre com imagem cuidada e com parâmetros de qualidade exigentes.



Diterra - Comércio Agro-Industrial, Lda.
Herdade de Almojanda * Apartado 174
7301-901 Portalegre
Coordenadas: @39.2943146,-7.5043982,1
Telef./Fax.: + 351 245 203 667
TLM: (351) 963 474 524
comercial@almojanda.pt
www.almojanda.pt

f almojanda3olivetre
almojanda3olivetre


DITERRA
comércio agro-industrial lda.



Esporão

Breve História

Fundado em 1973 por José Roquette e Joaquim Bandeira, o Esporão é uma das mais importantes empresas de vinhos em Portugal. Determinante na afirmação nacional e internacional do Alentejo, Douro e Vinho Verde, o Esporão é também hoje um embaixador da cultura portuguesa, desenvolvendo a sua atividade dentro dos limites da sustentabilidade e construindo relações próximas com clientes e consumidores em todo o mundo.

Na região do Alentejo, o Esporão produz vinhos tão emblemáticos como o Esporão Reserva e o Monte Velho, assim como azeites virgem-extra. Aberto desde 1997, o Enoturismo da Herdade do Esporão é referenciado como um projecto pioneiro em Portugal e considerado pela Revista Wine – A Essência do Vinho, o ‘Melhor do Ano 2016’. Em 2017 a Herdade do Esporão assinalou 750 anos da sua delimitação.

O Esporão alargou, em 2008, a sua presença e oferta à região do Douro com a compra da Quinta dos Murças, onde são produzidos vinhos de terroir com selo de garantia Esporão. 2018 fica marcado pela abertura do Enoturismo na Quinta dos Murças e pela aquisição da cerveja artesanal Sovina. Em 2019 o Esporão compra a Quinta do Ameal, na região dos vinhos verdes, onde são produzidos vinhos brancos de excelência a partir da casta Loureiro.

O Esporão comercializa os seus produtos em todo o tipo de lojas e restaurantes em mais de 50 países em todo o mundo. A abordagem holística na adaptação de uma alargada gama de práticas sustentáveis inovadoras do Esporão tem conduzido a vários reconhecimentos nacionais e internacionais, de onde se destacam os prestigiados prémios “Sustainability of the year award” nos “The Drinks Business Green Awards 2013” e o “European Business Awards for the Environment” na categoria de “Produtos e Serviços”, em 2014. Em 2018, José Roquette, foi reconhecido com o Prémio ‘The Green lifetime Achievement’, no ‘The Drinks Business Green Awards’ e João Roquette foi considerado a ‘Personalidade do Ano 2018’, pela publicação Revista de Vinhos, nos prémios “Os Melhores do Ano 2018”.

Em 2019 o Esporão assume um novo ciclo na identidade e na comunicação da empresa e das suas marcas com a campanha Mais.Devagar. Em 2020, 2021 e 2022 o Esporão foi reconhecido como uma das 50 marcas de vinho mais admiradas do mundo, pela revista Drinks International. Em 2021, o Restaurante da Herdade do Esporão foi galardoado com a Estrela Michelin e a Estrela Michelin Verde, pela sua cozinha marcada pela sazonalidade, respeito pelo produto e pela natureza e com desperdício zero.



Esporão S.A.
Herdade do Esporão
7200-999 Reguengos de Monsaraz
TLF: 266 509 280
azeite@esporao.com
www.esporao.com

f esporao.world
@ esporao.world
▶ esporao.world
in esporao

ESPORÃO
MAIS. DEVAGAR.



Exploração Agro-Pecuária

Rosado & Filhos

Breve História

A Agropecuária Rosado & Filhos, Lda, iniciou a sua actividade em 2003, tendo por base a Produção animal e prestação de serviços agrícolas iniciando um pouco depois a actividade agrícola, nomeadamente a olivicultura com a plantação do olival em regime intensivo da variedade Cobrançosa e maçanilha.

Criamos a primeira marca denominada "Pôço Sêco" em 2012, mas só em 2022 foi criada aquela que viria a ser premiada com uma medalha prata e uma medalha bronze no concurso da feira nacional de olivicultura em 2022 e 2023, respectivamente e ainda uma menção Honrosa no concurso internacional de azeite, no qual participaram azeites e júris de "todos os cantos do mundo", e que naturalmente, nos tem deixado muito orgulhosos. Trata-se do nosso azeite IV Pilar, variedade "Cobrançosa"



Exploração Agro- Pecuária Rosado & Filhos, Lda.
Parque Industrial – Rua A, nº 9, Lote 5
7005-101 Azaruja, Évora
Coordenadas: 38° 42'22,07"N 7° 42' 28,52" O
TLM: 917 888 329
agropec.rf@gmail.com
www.ivpilar.pt
Redes Sociais: em construção

ROSADO  & FILHOS



Fundação Eugénio de Almeida

Breve História

Com sede na cidade de Évora, a Fundação Eugénio de Almeida, instituição privada de utilidade pública, foi fundada em 1963 por Vasco Maria Eugénio de Almeida, homem de formação marcadamente cristã e profundamente humanista.

Tendo como missão promover o desenvolvimento da região nos domínios cultural, educativo, social e espiritual, privilegia na sua intervenção a relação com a comunidade, com a qual estabelece laços de identidade e afetividade. É hoje uma instituição de referência. De entre o seu património, doado pelo Instituidor para ser o alicerce económico do desenvolvimento da missão, destaca-se um conjunto de propriedades rústicas no concelho de Évora nas quais a Fundação desenvolve um projeto agropecuário e industrial.



Fundação Eugénio de Almeida
Pátio de S. Miguel – Apartado 2001
7001-901 Évora
266 748 300
dir.comercial@fea.pt
www.cartuxa.pt

f fundacaoeugenioidealmeida
@ fundacao_eugenio_de_almeida
in funda-o-eug-nio-de-almeida



Herdade da Malhadinha Nova

Breve História

A Malhadinha é um projeto familiar criado em 1998, através da aquisição de uma propriedade abandonada há mais de 30 anos no baixo Alentejo, sendo que o objetivo principal foi o de produzir Vinho, “O melhor vinho do Mundo”. Em 2001 iniciámos a plantação dos primeiros 20 hectares que fazem hoje parte dos atuais 80 hectares de vinha em produção. Hoje, toda a produção da Herdade, seja Vinha, Olival ou Pecuária é feita em regime biológico.

As principais áreas desenvolvidas nos 450 hectares da propriedade são a Vinha e o Vinho, o Olival, a criação de Raças Autóctones nomeadamente a Vaca Alentejana, o Porco Preto e a Ovelha Merina branca e preta, todas elas raças DOP (denominação de origem protegida), assim como a criação do Cavalo Puro-Sangue Lusitano. Todas estas raças são criadas em regime extensivo e biológico.

Em 2006 iniciámos o Projeto de Turismo com a recuperação do Monte da Peceguina, tendo sido inaugurado em fevereiro de 2008. Trata-se de um Monte de traça Alentejana erguido entre mais de 7,5 hectares de vinha também plantados nesse ano. O conceito de Turismo da Malhadinha passa desde a sua criação, pela comercialização de experiências onde “o limite é a imaginação”. Também em 2006 abrimos o Restaurante, sob a consultoria do Chefe Joachim Koerper e atualmente a comando do jovem chefe Tiago Matos e com a participação da cozinheira alentejana Vitalina Santos, que proporciona Experiências ancestrais do receituário alentejano.

intemporal e imersivo atributos que, acreditamos, definem o novo espaço Wellness caracterizado pela profunda relação com a natureza.

Em 2012 plantámos mais 7,5 hectares de vinha.

Em 2018 iniciámos a recuperação de todas as ruínas existentes na propriedade e plantámos os restantes hectares de vinha. A abertura em fevereiro 2020 de

uma coleção de casas reerguidas de ruínas, encerra o ciclo de um projeto global onde o respeito pela Natureza assume o papel principal, através da produção de animais exclusivamente em regime extensivo, agricultura em modo 100% biológico, oferta de um conceito de turismo exclusivo onde o maior luxo é o Espaço, a Natureza e o Tempo.



Herdade da Malhadinha Nova S.A.

Herdade da Malhadinha Nova

7800-601 Alburnoa

Coordenadas: 37.82145, -7.97789

TLF: 284 965 210

isa.maximo@malhadinhanova.pt

www.malhadinhanova.pt

f herdade.d.nova

@ malhadinhanova

in herdade-da-malhadinha-nova

► herdadedamalhadinhanova

M
H N
HERDADE
MALHADINHA
NOVA



José Palhete

Breve História

A Exploração foi adquirida pelo pai do actual proprietário, José Francisco Carvalho Palhete, em 1973. Entre 1973 e 1981 a exploração tinha como actividade principal a cultura de cereais, em regime de sequeiro.

A cultura da oliveira (12ha) aparece também durante este período, e ao longo de todo o historial da exploração, em consociação com as searas. Associado a estas duas actividades existia também a pecuária, criação sazonal de gado (normalmente ovinos e suínos) para garantir o aproveitamento em épocas específicas do restolho dos cereais, pastagem natural ou pousios e azeitona.

Entre 1982 e 1988 a exploração passa a ter como actividade principal para além dos cereais a criação de bovinos de leite.

Quanto ao olival, tanto a área como o sistema de exploração, mantiveram-se inalterados, até que, entre 1994 e 2004, foram instalados mais 85ha.

O incremento das áreas de exploração levou a que aumentassem as necessidades de água. Foram então construídas duas charcas e uma barragem.

Em 1998 surge mais uma actividade: viveiros de estacas de oliveira para plantação, um projeto que contemplou a construção de algumas infraestruturas: uma estufa de enraizamento, duas estufas de aclimação e duas zonas de sombreamento.

Em 2004, é instalado o lagar de azeite.

A unidade de transformação da azeitona em conserva é um projeto mais recente que entrou em funcionamento na campanha 2007/2008.

O olival, em regime intensivo, irrigado, com enrelvamento na entrelinha e herbicida na linha e compassos de plantação de 6x7m e 4,7x7m., encontra-se no sopé da Serra do Mendro, numa zona de enorme riqueza em termos de fertilidade dos solos.

O sistema de condução é em vaso, com podas de “aclareio” anuais e de rejuvenescimento de quatro em quatro anos. Recorre-se à produção integrada.

A apanha é mecanizada com vibrador, e a azeitona é transportada até ao lagar em caixas e laborada, num sistema contínuo por centrifugação, de duas fases, nas 24 horas seguintes.

No lagar, com a capacidade de laboração de 12T/dia, as temperaturas são todas controladas e o azeite fica nos depósitos inertizados, em repouso, até ao final de fevereiro, sendo depois filtrado e embalado.



José Fernando Garrido Palhete Unipessoal Lda.

Morada: Rua dos escudeiros, 27

7960-272 Vidigueira

Coordenadas: 38.1846074-7.8041666

TLM: 968 482 780

josepalhete@sapo.pt

 www.quintansneves.com

QUINTA
NOSSA SENHORA
DAS NEVES

1973



Mainova

Breve História

Situada na zona do Alto Alentejo, a Herdade da Fonte Santa tem séculos de conservação e aperfeiçoamento do seu solo, que conjuga com a experiência nas melhores práticas e processos.

É aqui, onde xisto, granito e um ecossistema ímpar se encontram, que uma equipa altamente especializada trabalha para gerar os melhores produtos que a região pode oferecer.

É neste contexto e com este compromisso que nasce a MAINOVA, uma marca autêntica, inovadora, sustentável, que brinda ao futuro sem nunca esquecer a herança, tradições e verdades do passado.

O nosso azeite extra virgem é produzido das variedades Arbequina, Cobrançosa, Cordovil e Frantoio, a colheita é semimanual e a extração é feita a frio, permitindo obter um azeite frutado e com características ímpares.

As nossas embalagens foram cuidadosamente estudadas, com o propósito de preservar ao longo do tempo a qualidade e o sabor do azeite extra virgem, de forma responsável e ecológica.

O nosso Azeite Extra Virgem é um produto natural, contém apenas sumo de azeitona.



Mainova, Soc. Agricola Lda.
Monte Herdade da Fonte Santa, Estrada Nacional 372-1
7040-669, Vimieiro, Arraiolos
Coordenadas: R54V+GW Vimieiro
TLM: 910 732 526
enoturismo@mainova.pt
www.mainova.pt

f mainovaalentejo
@ mainovaalentejo
in mainova



Monte do Camelo

Breve História

A Monte do Camelo é uma pequena e jovem empresa, localizada em Fronteira, no Alto Alentejo, uma região essencialmente rural e escassamente povoada, onde a beleza da paisagem e a qualidade do seu património arquitetónico e etnográfico nos conquistaram.

Transferidos para Fronteira, decidimos recuperar o que nos foi oferecido pela natureza, imersos em 10 ha entre sobreiros, azinheiras e finalmente oliveiras, às quais nos dedicamos a retribuir com consideração e estima a sua generosidade.

Movidos pelo desejo de provar e dar a conhecer o “sumo” do nosso trabalho, em 2021 adquirimos um mini lagar de última geração para poder monitorar e assim sermos totalmente responsáveis pela qualidade dos nossos produtos. O Tratturo* de Fronteira é fruto de uma rigorosa seleção das melhores azeitonas, das variedades portuguesas Galega e Cobrançosa. A colheita é feita numa fase precoce de maturação para preservar a qualidade e a frescura do fruto e a extração é feita logo após no nosso lagar.

Todos os nossos procedimentos são realizados de forma racional, ponderada e sobretudo com enorme respeito pelo olival. Trabalhamos com excelência para produzir um azeite virgem extra de qualidade e valor nutricional superiores, com preocupação pelo nosso património natural.



Monte do Camelo, Lda.
Estrada do Ribeiro da Lapa, Zona Industrial Lote 42
7460-103 Fronteira
TLF: 245 010 794
TLM: 966 679 552
info@montedocamelo.com
www.montedocamelo.com
www.tratturodefronteira.pt

f montedocamelo
@ monte_do_camelo
monte-do-camelo-lda



MONTE DO CAMELO



Monte de Matacães

Breve História

A história da Herdade do Monte de Matacães remonta ao século XVII. Registos históricos comprovam que, desde 1745, a propriedade pertenceu à Família Figueiredo, sendo adquirida pela Família Jenny nos anos 2015 e 2016. Ao longo dos séculos, a Herdade foi amplamente preservada, tanto na área de exploração agrícola quanto no cuidado dedicado à manutenção dos seus edifícios originais.

Desde a aquisição, foram realizadas obras contínuas de renovação e ampliação, sempre com grande respeito pela integridade e pelo estilo arquitetónico das estruturas históricas.

O nosso compromisso é produzir em harmonia com a natureza, devolvendo-lhe o que ela generosamente nos oferece. Trabalhamos para desenvolver uma agricultura diversificada, que valorize e promova um solo rico em organismos benéficos, essenciais para a sustentabilidade. Seguimos e apoiamos os ciclos naturais, com uma abordagem que reflete gratidão e responsabilidade.

Temos produção de vinho, azeite, mel, vacas da Raça Garvonezas e Ovelhas da Raça Merino Branco.



Landinvest Orada, Lda
Monte de Matacães
77150 294 Orada, Borba
TLM: 968196163
celia.caldeira@matacaes.pt
www.matacaes.pt

f monte_de_matacaes
@ monte_de_matacaes



MONTE DE
MATACÃES
Orada | Portugal



Monte de Portugal

Breve História

O azeite Monte de Portugal é um projeto familiar de muita dedicação e paixão.

No Alto Alentejo, em Montargil, novos olivais em regime intensivo, partilham agora o espaço com centenárias oliveiras, numa extensão de 30 hectares de olival.

Hoje, tenham 5 ou 500 anos, dia a dia vão bebendo, outrora escassa, a mais pura água que a profundidade deste solo fértil durante anos foi guardando.

Honrando o nome da Herdade- Portugal- Privilegiámos o cultivo das variedades nacionais: Galega, Cobrançosa e Cordovil de Serpa em Produção Integrada.

Na colheita selecionamos criteriosamente as melhores azeitonas, que em idades jovens de maturação de imediato são levadas á fria e suave tortura do moderno lagar.

Potenciado assim todo o equilíbrio de cor, aroma e sabor, não filtrados, nascem então os azeites Monte de Portugal. Azeites Virgem Extra de baixa acidez “Blend” ou monovarietais, mas genuinamente portugueses. Caracterizam-se pelo intenso frutado, verde folha, com notas de maçã, casca de banana, tomate verde e acentuada persistência e complexidade.

Olivais intensivos de regadio em Modo de Produção Biológica.



Monte de Portugal – João Luís Sousa Jordão
Monte de Portugal
7425-014 Montargil, Ponte de Sôr
TLM: 919 952 497
marta.jordao@hotmail.com
www.montedeportugal.pt

f monte.deportugal
@ monte.deportugal



MONTE DE PORTUGAL



Moenga

Breve História

Dedicado à atividade agrícola e florestal nas suas propriedades no Alto Alentejo e nas lezírias ribatejanas, Manuel Lisboa e seus filhos

Carlota e Duarte, fundam a Moenga no ano de 2002. Assim, na Herdade de Vale Grande e Falcão, propriedade da família em Ponte de Sor,

Alto Alentejo, instalam um largo e moderno lagar de produção de azeite, passando deste modo a poder dar uma maior, nova e mais fresca expressão a uma atividade que também em lagar próprio já se tinham dedicado em Abrantes, Ribatejo, de onde a família é tradicional.

Além da azeitona proveniente dos 40 hectares de olival intensivo moderno existente na herdade, a Moenga faz a moagem de azeitona de outros olivicultores da região, sendo o azeite produzido incluído na seleção dos seus lotes comerciais, ou entregue aos olivicultores que solicitam a prestação de serviço de moagem da sua própria azeitona.

A Moenga, a par da produção de azeite a granel, também seleciona, embala, comercializa e distribui azeite. Assim, faz chegar o Azeite Vale Grande, nos seus vários lotes de diferentes categorias, à mesa de casa das famílias e às cozinhas dos chefs da culinária profissional.



Moenga-Produção, Embalagem e Comercialização de Azeite, Lda.

Herdade do Vale Grande e Falcão

7400-909 Ponte de Sor

Coordenadas: 39.253249,-7.906994

TLM: 934 789 524

duarte.lisboa@moenga.pt

www.moenga.pt



Nesgas de Terra

Breve História

A Herdade da Morena situa-se em São Matias, distrito de Beja e é propriedade da empresa Nesgas de Terra, Lda.

O olival estende-se por cerca de 110ha, dos quais 100 conduzidos de forma intensiva, com um compasso de 7x4,80m e 10, sob a forma superintensiva, cujo compasso é 4x1,35m.

Na produção intensiva as variedades plantadas são Cobrançosa 25ha, Picual 25ha e Arbequina 50ha. No olival superintensivo, a variedade é Arbequina.

De realçar que toda a área plantada está em regime de Modo de Produção Integrada.

A colheita de frutos, realiza-se mecanicamente e a extração do azeite processa-se a temperaturas inferiores a 27graus.

A Herdade da Morena tem dado ao mundo Azeites Virgem Extra de extraordinária qualidade organolética.



Nesgas de Terra, Lda
Rua dos Marceneiros 2, 1º Dto, Sala A
7800-009 Beja
TLM: 932712763
jj.batista66@gmail.com
Pessoa de Contacto: José Baptista



Olivaís do Sul

Breve História

A Olivaís do Sul, surgiu em 2005, como um projeto de um pequeno grupo de empreendedores que uniram a sua experiência, conhecimento, entusiasmo e vocação de liderança, que se dedica essencialmente à produção de azeite virgem extra de grande qualidade. Olivaís do Sul, é constituída por duas propriedades, a Herdade da Azambuja, que se encontra em Monte do Trigo, concelho de Portel, constituída por 283 hectares de solos argilosos e a Herdade VM em Campo Maior, com uma extensão de 351 hectares de solos arenosos. Apostando nos modernos métodos de produção integrada no Alentejo, num ambiente privilegiado junto à barragem do Alqueva, uma das maiores da Europa. A Olivaís do Sul encontra-se no coração de uma região que se conseguiu posicionar em poucos anos como uma zona de referência mundial no cultivo moderno da oliveira, em sebe e em copa, com olivaís que se encontram entre os mais produtivos e competitivos do mundo.

Os valores da Olivaís do Sul centram-se na procura da Excelência, na aposta na Inovação, na Sustentabilidade e no apoio a um produto com evidentes benefícios para a saúde.



Olivaís do Sul, S.A.
Herdade da Azambuja
7220-212 Monte do Trigo, Portel
Coordenadas: 38.41421,-7.74712
TLF: 266 647 030
geral@olivaisdosul.pt
www.olivaisdosul.pt

f olivaisdosul
@azeitesolivasdosul
in olivaisdosul


OLIVAIS DO SUL



Pereira & Fragoso

Breve História

“Porque um dia é preciso parar de sonhar, tirar os planos da gaveta e, de algum modo, começar”

Amyr Klink

Os lagares de azeite sempre fizeram parte da minha família: primeiro o meu bisavô paterno, depois o meu avô, seguidamente o meu pai e, agora, eu.

Desde tenra idade que me habituei a dar uma mãozinha no lagar e a sentir o cheiro do azeite, acabado de sair.

Apesar de ter enveredado por outra área, as origens falaram mais alto e cá estou eu, a cumprir um sonho de criança: ter o meu lagar de azeite e a minha marca.

Não embarquei sozinho nesta viagem, trouxe comigo a minha esposa e os meus filhos, que sempre me apoiaram em todos os momentos e são a grande inspiração para o meu dia-a-dia.

Com eles e por eles, vivo no meio da natureza, longe do burburinho das grandes cidades e num local ideal para conseguir um Azeite Virgem Extra de excelente qualidade.

Convido-o(a) a navegar nesta página e a conhecer o Lagar Herdade da Bica.



Pereira & Fragoso, Lda
Estrada das Amoreiras, Herdade da Bica
7830-299 Serpa
Coordenadas: 37.9519176, -7.6047056
TLM: 912 454 344
rfragoso@herdadedabica.com
www.herdadedabica.com

f herdadedabica

ig herdadedabica



Herdade da Bica



Planícies Garridas

Breve História

Grupo PortugalFarm

Visão - Levar o azeite à sua mesa

Missão - Acrescentar valor ao azeite, de forma competitiva, diferenciada e inovadora, através da criação de marcas, produtos de qualidade e novas utilizações, sempre a preços acessíveis, contribuindo para uma alimentação mais saudável e sustentável.

Com esta visão e missão, o Grupo PortugalFarm desenvolveu uma estrutura empresarial desde o ano de 2004, onde junta a produção de azeitona em olivais próprios, produção de azeite no seu lagar em Vale de Vargo, embalagem e comercialização.

As marcas de azeite do Grupo PortugalFarm, estão presentes em Portugal, Europa Comunitária, EUA e Canada.

As variedades de azeitona que estão na base do azeite produzido e comercializados, são as variedades autóctones do Baixo Alentejo, em regime tradicional e intensivo, onde se destaca as variedades Cobrançosa, Galega, Verdeal e Cordovil.

As principais marcas comercializadas são "Azeite Casal da Memória" e "Lagar de Vale de Vargo".



Planícies Garridas Lda.

Rua dos Lagares 7

7830-520 Vale de Vargo, SRP

Coordenadas: Google Map - Lagar de Vale de Vargo

TLF: 210 134 426

email@portugalfarm.com

Pessoa de Contacto: João Maciel Filipe

f AZEITESCASALDAMEMORIA



Risca Grande

Breve História

A herdade onde a empresa Risca Grande, Lda. desenvolve a sua atividade foi adquirida em 2000 e foi num mapa antigo que foi redescoberta a designação esquecida do olival – Risca Grande, que atualmente, dá nome à empresa. O sócio Andreas Bernhard iniciou o cultivo do novo olival em 2002, que desde o início se pretendia que fosse em modo de produção biológica. Em 2003 construiu o edifício do lagar para proceder à extração, armazenamento e embalagem de azeite, no entanto, todo o processo era muito artesanal, sendo fundamental efetuar investimentos na automatização das linhas de produção.

Em 2007, Andreas Bernhard, Alfred Zehnder e Ralph Mäder fundaram a Risca Grande. A empresa deu continuidade à atividade exercida pelo sócio Andreas Bernhard e foi criada com o objectivo principal de materializar a fileira estratégica da olivicultura, ou seja, produção de azeitona seguida da sua transformação em azeite e consequente comercialização segundo padrões de elevada qualidade.

Em 2008 a propriedade iniciou a conversão para a agricultura biodinâmica “Demeter”. Demeter é a marca que identifica, mundialmente, os produtos biodinâmicos. Os produtos Demeter fazem parte de uma rede ecológica internacional ligada à Biodynamic Federation Demeter International, sediada na Alemanha.

Para garantir a maior qualidade do produto, o sistema de gestão de segurança alimentar da Risca Grande é certificada pela norma International Featured Standard – IFS, desde 2015.

Em 2016, foi lançada a marca “Olival da Risca” no mercado.

Ao longo dos últimos anos os azeites da Risca Grande ganharam vários prémios internacionais, dos quais se destacam os 98 pontos obtidos, de um total de 100 no guia internacional “Flos Olei”. A Risca Grande é a única empresa em Portugal que obtém por quatro anos consecutivos, esta classificação, sendo esta cotação a mais alta atribuída a um produtor português.



Risca Grande Lda.
Monte Novo da Fonte Corcho
7830-909 Serpa
37°54'8, 54N, 7° 32'25.234L
TLF: 284 544 654
info@olivaldarisca.com
www.riscagrande.com
f riscagrande



SEGA

Breve História

A origem de uma das mais antigas empresas agrícolas do País, Sociedade Agrícola Paço do Conde, remonta a 1928 e mantém-se na família Castelo Branco desde então. Atualmente responsáveis pela exploração de cerca de 4.400 hectares de área agrícola nas margens do rio Guadiana, Baixo Alentejo, Sul de Portugal.

A Exploração Agrícola e o desenvolvimento da Adega e Lagar são componentes essenciais da continuidade deste projeto. Na Herdade Paço do Conde entendemos que a biodiversidade e a comunhão das espécies com a diversidade da flora são essenciais para a subsistência da riqueza que a terra nos dá. Apostamos na diversidade de culturas. 230ha de vinha e 2100ha de olival são metade das nossas plantações, a que acrescentam, nomeadamente, os campos de girassol, trigo, milho, culturas hortícolas e pastagens semeadas e naturais.

Procuramos sempre abordagens inovadoras que levem à conservação dos recursos naturais e da biodiversidade, contribuindo para a sustentabilidade, gerando oportunidades de crescimento e valorização das culturas. A paixão pela terra conduz ao respeito pela natureza e ambiente transmitidos pelos nossos antepassados.

Em 1998 começou a plantação dos cerca de 2 100 hectares de Olival Paço do Conde, utilizando a irrigação gota-a-gota. As variedades escolhidas foram as Cobrançosa, Arbequina e Picual. A procura pela alta qualidade do produto motivou a introdução das variedades referidas. A fraca precocidade e produtividade de algumas das variedades é compensada pela superior qualidade obtida para o nosso blend.

Em 2007 inaugurámos o lagar, equipado com a máxima tecnologia ao serviço da qualidade do azeite e da sustentabilidade ambiental, com capacidade para laborar 650 toneladas de azeitona/ dia. Promovemos uma colheita de início de campanha para privilegiar a produção de azeite com azeitona verde a partir da qual conseguimos obter uma qualidade superior. A produção de azeite extra virgem utiliza unicamente

processos mecânicos de transformação a frio, de forma a não alterar as características naturais do sumo extraído das azeitonas.

A paixão pelo azeite leva a Herdade Paço do Conde a produzir todos os anos apenas azeite extra virgem. Azeites que transmitem no aroma e paladar a harmonia que os rodeia e o carinho com que todos trabalhamos o campo.



SEGA - Sociedade Exploração e Gestão Agrícola S.A.
Monte Paço do Conde Apartado 462
7800-611 Baleizão, Beja
Coordenadas: N38.021141°W7.685795°
TLF: 284 924 415

info@pacodoconde.com
www.pacodoconde.com

Instagram: HerdadePaçoDoConde
LinkedIn: herdadePaçoDoConde
Facebook: herdade-paço-do-conde



SICA

Breve História

A empresa SICA, empresa detida por uma só família, foi fundada no ano de 1942, dedicando-se desde então à produção, refinação e embalagem de Azeites. Implementou as suas primeiras instalações em pleno centro de Estremoz, tendo se mudado para a Zona Industrial dos Arcos (arredores de Estremoz) no ano de 1999.

A implementação do nosso primeiro lagar, datava ao ano de 1942, na Rua de S. João de Deus, em pleno centro da cidade. Até ao ano de 1999 toda a atividade da empresa se desenvolvia nesta morada, desde a produção, passando pela refinação, até ao embalagem. Chegando o ano de 1999 a administração deparou-se com novas exigências e desafios, sendo que sentiu necessidade de se expandir. Com estas novas necessidades surgiu a decisão de mudança de instalações para a Zona Industrial dos Arcos. Numa área com uma vasta dimensão, a SICA desenvolveu o seu novo lagar de produção constituído por um sistema automático de lavagem, limpeza e pesagem de azeitona com capacidade de armazenagem de 150 toneladas de azeitona, sistema contínuo de 2 fases e capacidade de armazenamento de 500 toneladas de azeite. Este lagar cumpre todas as normas exigidas pelas autoridades portuguesas e Comunitárias bem como à certificação de segurança e qualidade alimentar IFS FOOD. Tem uma capacidade máxima de produção de 120 toneladas de azeitona em 24 horas o que pode permitir o alcance de 5 mil toneladas de azeite por campanha e facilmente a sua capacidade pode ser duplicada. Têm também uma lagoa de retenção de águas de limpeza.

No que respeita ao embalagem e armazenagem, nestas instalações a empresa conta com três linhas de embalagem para latas e duas linhas para garrafas. Através destas modernas linhas de embalagem a empresa consegue fornecer aos seus clientes produtos de diversas capacidades, armazenados em garrafas de plástico, garrafas de vidro e em latas metálicas. Nesta mesma morada estão implementados todos os departamentos inerentes à atividade de produção e embalagem.

Mais recentemente, em 2015, pois, razões estratégicas, o grupo adquiriu um novo Lagar de produção na vila de Serpa (Baixo Alentejo), estando assim mais próximos de alguns dos maiores olivais do país. Estando presente nesta região a empresa consegue ter acesso a um volume superior de azeitona, e principalmente a novas variedades de azeitona que nos permite desenvolver novos e melhores Azeites.

A empresa produz três marcas distintas: Santa Maria, Triunfo e Saloio, sendo esta última a marca com maior notoriedade. A marca SALOIO tem origem em 1878 e nasce da representação de um povo, que à semelhança do seu fundador, levavam até Lisboa os melhores produtos agrícolas da região circundante da capital para sua comercialização.



SICA – Sociedade Industrial e Comercial de Azeites, Lda
Zona Industrial dos Arcos, Lote 1

7100-015, Estremoz

Coordenadas: 38.8240420, -7.5002680

TLF: 268 891 096

geral@sica.pt

www.sica.pt

📷 saloio_oliveoil

📌 azeitesaloio

SICA
SOCIEDADE INDUSTRIAL
E COMERCIAL DE AZEITES



Soc. Agrícola do Monte Novo e Figueirinha

Breve História

A Figueirinha foi adquirida em 1998 pelo Comendador Leonel Cameirinha e está hoje sob a gestão do neto Filipe Cameirinha Ramos.

É uma empresa familiar situada no coração do Alentejo (uma região de solos ricos e de clima temperado, que contribuem para um ótimo amadurecimento dos frutos) e, como tal, é fiel às suas raízes alentejanas. É por isso que une três gerações em torno de mais de 300 hectares de terra de excelente qualidade, da agricultura e da paixão pela cultura do vinho e do azeite.

Em 2003 foi inaugurada a Adega da Figueirinha – conta com 82 hectares de vinha que cresce entre as duas herdades que detém: 40 hectares de vinha encontram-se na Herdade da Figueirinha e os restantes 42 na Herdade das Fontes. Entre castas tintas e castas brancas, a Figueirinha conta com 14 variedades e várias marcas próprias que se traduzem em vinhos de qualidade.

Em 2006 nasceu a cultura do olival, com a inauguração do Lagar da Figueirinha. Ao dia de hoje, entre as herdades da Figueirinha e das Fontes, existem 220 hectares de variedades de azeitona como a Cobrançosa, Sikitita, Arbequina e Arbosana, em solos franco-argilosos, num clima mediterrâneo.

Em 2016 plantou-se amendoal, começando assim a produzir amêndoas ao longo 28 de hectares.

A missão da Figueirinha é gerar momentos de convívio e tranquilidade, através de produtos que não se fazem apenas de um bom solo, luz e água, mas também de gentes. É essa a receita para produzir qualidade.

Atualmente, a Figueirinha encontra-se a desenvolver um conjunto de medidas e ferramentas que permitem obter um maior rigor na qualidade e segurança alimentar dos seus produtos. Reconhecendo e valorizando a necessidade da adoção de uma filosofia de sustentabilidade e economia circular, abraça o ecossistema, numa filosofia de produção integrada, com otimização de recursos e proteção do meio ambiente. É na harmonia entre o Homem e a Natureza, que a Figueirinha encontra o seu caminho para o futuro.



Sociedade Agrícola do Monte Novo e Figueirinha, Lda
Morada Fiscal: Terreiro dos Valentes, 5, 7800-523, Beja
Localização: Herdade da Figueirinha, S/N, 7800-740, Beja
Coordenadas: 38.05121, -7.92637
TLF: 284 311 260
geral@figueirinha.pt
www.figueirinha.pt

f herdadedafigueirinha
ig herdadedafigueirinha
in herdadedafigueirinha

Figueirinha

PROPRIEDADE DE FAMÍLIA



Soc. Agropecuária do Mouchão e Cavaca Dourada

Breve História

Thomas Reynolds emigra para o Porto em 1824 e funda a Thomas Reynolds & Son, dedicada à exportação de Vinho do Porto, azeite, lã, mel e cortiça para Inglaterra. Por volta de 1832 muda-se para o Alentejo, atraído pelo negócio da Cortiça.

A Herdade do Mouchão é uma das dezenas de herdades onde os Reynolds produzem cortiça e é provável que já existissem vinhas na herdade por essa altura.

Em 1850, Robert Hunter Reynolds (filho de Thomas) assume a gestão do negócio e em 1869 o seu sobrinho William Reynolds desempenha um papel crucial na luta contra a filoxera como Presidente da Comissão Nacional contra a Filoxera.

No início da década de 1890, John Reynolds (filho de Robert) constrói a habitação familiar e edifícios agrícolas no Mouchão. Ele e o seu irmão, Rafael, casam com Isabel e Cristina Andrade Bastos, também elas irmãs. Em 1901 constrói-se a “nova” adega do Mouchão.

Os vinhos são vendidos a granel até 1949, quando Albert “Bouncer” Reynolds (filho de Rafael) engarrafa o primeiro vinho no Mouchão. A colheita 1954 é a primeira a ser rotulada com a marca Mouchão e a chegar à capital.

Com a Revolução de 1974 a herdade é expropriada, regressando às mãos dos Reynolds em 1986, já num avançado estado de abandono. Hoje, todos os produtos que Thomas Reynolds inicialmente comercializava em Inglaterra continuam a ser produzidos no Mouchão.

A propriedade é resultado da junção de quatro herdades e compreende cerca de 900 hectares, dos quais 700 de montado, 65 de olival e 43 de vinha, produzindo-se ainda mel.



Sociedade Agropecuária do Mouchão e Cavaca Dourada S.A
Herdade do Mouchão
7470-158 Casa Branca, Sousel
Coordenadas: 38.92656206740146, -7.8104566223050504
TLF: 268 539 228
mouchao@mouchao.pt
www.mouchao.pt

f adegadomouchao

@herdadedomouchao

in vinhos-da-cavaca-dourada-sa

Soc. de Produção e Comercialização de Azeite Ficalho

Breve História

A Sociedade de Produção e Comercialização de Azeite Ficalho nasceu no ano de 1996 e teve como objetivo conseguir um ciclo fechado, o qual consiste em produzir uma oliveira pelo método da seleção clonal em estufa de nebulização e vai até ao produto final, "O Azeite", engarrafado com marca própria.

Para garantir a qualidade do seu azeite, esta Sociedade é hoje proprietária de cerca de 30.000 oliveiras, das variedades tradicionais da região com Denominação de Origem Protegida (DOP) – Cordovil, Verdeal, Galega e Cobrançosa. Toda a azeitona produzida é sujeita ao controle da Proteção Integrada.

Paralelamente ao tratamento do olival e ao controlo de qualidade na colheita, houve o cuidado de equipar o Lagar com a mais moderna tecnologia não poluente, que vai desde a limpeza do fruto à extração a frio, sendo a transformação imediata, isto é, a azeitona é colhida e moída no próprio dia.

Este conjunto de situações, apoiado por técnicos conceituados na matéria, leva efetivamente a uma qualidade excecional do azeite.

O logotipo do rótulo "Azeite Ficalho" é uma pintura a óleo do consagrado artista plástico Francisco Relógio, natural de Vila Verde de Ficalho, estando o rótulo no seu azeite à dimensão da qualidade do produto que representa!



Sociedade de Produção e Comercialização de Azeite Ficalho, Lda
Rua dos Moinhos n44
7830-650 Vila Verde de Ficalho, Serpa
TLF: 284 575 029
Email: azeiteficalho@gmail.com
Site: Não possui
Redes Sociais: Não Possui



Sovena Portugal Consumer Goods

Breve História

A Sovena é uma empresa global do setor alimentar que se dedica à produção e comercialização de azeites, óleos e alimentos de origem vegetal. Fundada em Portugal, a empresa tem atualmente presença em mais de 70 países.

A história da Sovena começa no século XIX, quando Alfredo da Silva fundou a CUF - Companhia União Fabril, que se tornou o maior grupo industrial, comercial e financeiro de Portugal. Na década de 80, os herdeiros de Alfredo da Silva, adquiriram a Sociedade Alco, dedicada à extração, refinação e embalamento de óleos alimentares, e posteriormente a Fábrica Torrejana de Azeites.

Nos anos 90, a Alco adquiriu a totalidade da participação acionista da Sovena, e mais tarde a família Mello expandiu o negócio adquirindo o controlo da Nutrinveste. A Sovena começou a sua internacionalização em 2002 com a aquisição dos ativos da Agribética em Sevilha, dando origem à Sovena Espanha. Desde então, a empresa expandiu-se para outros mercados, como Brasil, Estados Unidos, Angola, Chile, entre outros.

Hoje, a Sovena está comprometida em continuar a crescer e liderar a mudança na forma como olhamos para a alimentação. A Sovena quer garantir que seus produtos tenham um impacto positivo na saúde do planeta e das pessoas. Depois de 100 anos de crescimento, a Sovena está pronta para alimentar mais 100.



Sovena Portugal Consumer Goods S.A.
Rua Dr. António Loureiro Borges, nº 2
Edifício Arquiparque 2, 3º andar
1495-131 Algés – Portugal
TLF: 214 129 334
oliveiradaserra@sovena.pt
www.oliveiradaserra.pt

- f OliveiradaSerraAzeite
- 📷 azeiteoliveiradaserra
- ▶ oliveiradaserra8315



Vidcavea

Breve História

Fundada em 13 de Setembro de 1957, tem como objetivo principal efetivar as operações respeitantes à natureza dos produtos provenientes das explorações dos nossos cooperadores e à prestação de serviços diversos, que se concretizam em cada uma das secções. temos vindo a modernizar-nos progressivamente atuando aos vários níveis: produção, transformação e comercialização, do nosso azeite.

Por nos encontrarmos numa região DOP (Denominação de Origem Protegida), possuímos um azeite único e diferenciador de todos os outros.

É a forma de manter a nossa identidade como produtores, quer em Portugal quer no Mundo.

Vidcavea – Azeites da Vidigueira, Lda
Bairro Industrial
7960 – 305 Vidigueira
TLF: 284 437 070
info@cavidigueira.com
www.cavidigueira.com



4C Azeite

Breve História

Aos 74 anos, Francisco Borges Lopes, Eng.º Químico, filho e neto de lagareiros, cansou-se da vida ociosa de reformado e decidiu fazer perdurar a tradição familiar. Na posse de 4 courelas irrigadas e de excelente qualidade na vizinhança de Serpa, terra de muito antiga tradição olívica, surgiu-lhe a ideia de plantar oliveiras com elevado potencial para produzir azeites de alta qualidade (Extra Virgem).

Com um total de 31 hectares, os olivais, de tipo intensivo, foram plantados, segundo a variedade, com 7m entre linhas e 3,60 a 4,75m entre plantas. Foi instalado um sistema de rega gota a gota e adoptada como política de manejo e sustentabilidade o modo de produção integrada.

A escolha das variedades, Frantoio, Koroneiki e Cobrançosa, teve como objectivo a obtenção de azeites de escolha. Para além de terem sabores deliciosamente frutados e aromáticos, todos têm um teor elevado em polifenóis, antioxidantes que atrasam o envelhecimento do azeite e dos seus consumidores.

Azeite 4C – Azeite com alma
Monte Novo de Canivetes
Apartado 84
7830-299 Serpa
TLF: 927 573 462
info@oliveoil4c.com
www.oliveoil4c.com

f oliveoil4c
@ oliveoil4c



Mitos e Curiosidades

1.

O azeite virgem extra e virgem são 100% sumo de azeitona.

2.

Para extrair 1 litro de azeite são necessários 5 a 6 kg de azeitona.

3.

Os atributos positivos de um azeite são 3: Frutado, amargo e picante. Estes 3 atributos resultam da(s) variedade(s) de azeitona(s) usada(s), das características do solo e do clima e do estado de maturação da azeitona no momento da colheita, das técnicas culturais, e dos processos de extracção utilizados no lagar.

4.

No início as azeitonas são verdes e dão origem a azeites amargos e picantes. Quando amadurecem ficam negras, e os azeites mais doces e suaves.

5.

Diz-se que o azeite é como o vinho do Porto melhora com o tempo, mas não é verdade! A exposição do azeite à luz, ao ar, ou a altas temperaturas provoca a sua oxidação e pode torná-lo rançoso. O melhor é consumi-lo o mais cedo possível. Trata-se do sumo da azeitona e só dura mais tempo do que o sumo de laranja porque tem muitos antioxidantes. O azeite novo é o melhor!

6.

Diz-se que a cor do azeite é fundamental na escolha. Mas não. Os azeites de tons dourados são provenientes na sua maioria de azeitonas mais maduras e os azeites mais verdes são produzidos na sua maioria com azeitonas mais verdes. A cor do azeite não é um parâmetro de qualidade e está apenas relacionada com o estado de maturação da azeitona.

7.

Dentro da ampla gama de azeites hoje disponíveis no mercado, deverá eleger o azeite em função da sua utilização culinária e, claro, do gosto pessoal.

8.

Muitas pessoas dizem que quanto menor a acidez, melhor o azeite. Não é bem assim. A acidez não se saboreia, só é obtida laboratorialmente. É possível encontrar um azeite de 0,5% que seja melhor do que um com 0,1%. Pois na verdade a acidez é a percentagem de ácidos gordos livres expressa em ácido oléico - trocando por miúdos - a acidez é um indicador do estado precursor da oxidação do azeite. Ou seja, a acidez é um parâmetro de qualidade do azeite, mas não o mais importante. A sua menção no rótulo não é obrigatória, mas sim facultativa e quando aparece no rótulo deve vir acompanhada de outros parâmetros de qualidade, como o índice de peróxidos. De referir que a qualidade do azeite também depende dos aromas, da harmonia e da persistência na boca, tal e qual, como no vinho.

9.

Estudos demonstram que o Azeite Virgem Extra consegue manter parte dos seus compostos fenólicos por 6h, ou mais, de fritura à temperatura de 170°C. O azeite mantém a sua estabilidade por mais tempo do que qualquer outro óleo vegetal.

10.

Diversos estudos, demonstram que o azeite previne doenças cardiovasculares, diabetes, protege o cérebro e retarda o envelhecimento.

6.



Na app tem disponível toda a informação sobre os produtores do Alentejo (contactos, azeites, notas de provas, locais onde comprar, visitar e receitas). Descarregue já a aplicação OLI(V)ALL-IN!

O CEPAAL - Centro de Estudos e Promoção do Azeite do Alentejo é uma entidade sem fins lucrativos, fundada em 1999, que visa dinamizar e potenciar o sector oleícola a nível regional e nacional.

Congrega produtores, associações, universidades, e entidades públicas, na defesa do sector e do seu património económico, social, cultural, e ambiental.

O CEPAAL é a entidade responsável pela concepção, edição, e revisão do Guia Interativo - Tudo sobre Azeite do Alentejo, desenvolvido no âmbito do projeto OLI(V)ALL-IN, promovido pelo PDR2020 e Cofinanciado pelo FEADER, no âmbito do Portugal 2020.



