



HOJIBLANCA, MANZANILLA E GORDAL / DA ANDALUZIA A PORTUGAL

Para quem cria sabor.

Inteiras / descaroçadas / às rodelas / recheadas

Cada azeitona tem o seu tempo.

Hojiblanca, Manzanilla e Gordal: três variedades de azeitona de mesa andaluza. A colheita e a preparação seguem o desenvolvimento do fruto.



O RITMO DO OLIVAL

Da flor ao produto.



Floração

O ciclo recomeça.



Crescimento

O fruto desenvolve-se.



Colheita verde

Colheita da azeitona verde.



Preparação

Seleção e preparação.

DA COLHEITA À UTILIZAÇÃO

As azeitonas de mesa são selecionadas e preparadas. A salmoura e as fases seguintes permitem obter produtos inteiros, descaroçados, às rodela ou recheados. Os métodos e as especificações variam por referência.

Calendário indicativo · fonte MAPA. Processos gerais · Conselho Oleícola Internacional.

O corte certo.

Hojiblanca, Manzanilla e Gordal / Todas as preparações, em diferentes calibres e tamanhos.



01

INTEIRAS

Para seleção, embalagem e transformação posterior.

01 Seleção padrão

02 Calibre específico

02

DESCAROÇADAS

Para recheios, receitas e transformação industrial.

01 280/300¹

02 Calibre específico

03

ÀS RODELAS

Para pizzas, padaria salgada e refeições prontas.

01 Corte padrão

04

RECHEADAS

Recheadas à mão para especialidades gastronômicas.

01 Pimento · limão · alho · amêndoa

02 Recheio à mão

Todas as preparações, calibres e tamanhos estão disponíveis para Hojiblanca, Manzanilla e Gordal. ¹ 280/300: exemplo documentado; indicar o calibre pretendido.

Azeitonas verdes e pretas. Formatos A10 e A15.



A10 / A15

FORMATO

5 kg

PESO LÍQUIDO • A15

2 kg

PESO ESCORRIDO • A15

AZEITONAS VERDES / QUATRO PREPARAÇÕES



Inteiras



Descaroçadas



Às rodelas



Recheadas à mão

AZEITONAS PRETAS

Azeitonas pretas obtidas por oxidação, em A10 e A15. Variedades sob consulta.

DUAS APRESENTAÇÕES

Sem rótulo

Para uso profissional e industrial.

Rótulo do cliente

Marca própria sob consulta.

Imagens ilustrativas de latas A15. Pesos A10 e detalhes da embalagem a confirmar.



04 / FORNECIMENTO

Da produção à cozinha.

200-220 L

A10 / A15

EXW / PORTUGAL

BIDÕES EM SALMOURA

A15: 5 KG / 2 KG

OPÇÕES DE ENTREGA

Hojiblanca, Manzanilla e Gordal: azeitonas verdes em bidões para transformação; latas A10 e A15 de azeitonas verdes ou pretas oxidadas para restauração, conforme a referência. Pesos A10 a confirmar. Sem rótulo ou marca própria.

sales@orippogroup.com

info@gl21.com | +34 954 083 824