



Guia Costa d'Oro

A Empresa

A Costa d'Oro foi fundada em 1968 em Spoleto, Província de Perugia, quando as famílias Sabatini e Santirosi se uniram. O negócio cresceu e atualmente os azeites Costa d'Oro são exportados para mais de 100 países. Com uma produção de 40 milhões de litros de azeite ao ano, a companhia é a 3ª maior em termos de volume no varejo italiano e a 1ª no segmento de azeites não filtrados. Nosso mercado mais representativo é o italiano responsável por 60% das nossas vendas, seguido da América do Norte (15%), Ásia (14%) e Europa (9%). Desde 2018 a Costa d'Oro é patrocinadora oficial da seleção masculina e feminina de futebol italiano.

Localização

A região da Umbria é tida pelos italianos como o coração verde do país. Nesse território repleto de colinas e fortalezas medievais está situada a sede da Costa d'Oro. Importante salientar que além de ser conhecida como a terceira maior região produtora de azeite, depois da Puglia e da Toscana, a região é consagrada entre os italianos pela importância das suas trufas negras de verão (*tuber Melanosporum Vittadini*), muita apreciada na culinária local.

Nossos Azeites

Orgânico. O Costa d'Oro Orgânico IBD é um azeite extra virgem proveniente de agricultura biológica, obtido a partir de um blend de azeitonas do Mediterrâneo (ITA, TUN, ESP) cultivadas de acordo com as regras da União Europeia. Todo o processo produtivo é certificado por instituições internacionais credenciadas e no Brasil é certificado pelo IBD.

O IBD é a maior certificadora da América Latina e a única certificadora brasileira de produtos orgânicos com credenciamento IFOAM (mercado internacional).

Sabor: bastante herbal, aveludado. Intensidade média com final pouco picante.

Sugestões de consumo: saladas, quiches, verduras cruas e cozidas, sopas, risottos, massas, tartar de carne ou peixe, sanduiches naturais e pratos da cozinha mediterrânea em geral. Um azeite versátil, para todo dia, pode ser utilizado para fritar e temperar.

Acidez: 0,3% (baixa)





Enjoy being healthy.

Extra. O Costa d'Oro Extra é o nosso azeite mais versátil e mais vendido mundialmente. Tem sabor levemente frutado e portanto é um azeite delicado para preparação de qualquer prato. Obtido a partir de um blend de azeitonas do Mediterrâneo (ITA, TUN, ESP) e cultivadas de acordo com as regras da União Europeia. Um azeite que agrada a todos e não interfere no sabor do prato.

Sabor: amendoado, pouco herbal, aveludado, harmônico e leve.

Sugestões de consumo: saladas, quiches verduras cruas e cozidas, sopas, risottos, massas, tartar de carne ou peixe, sanduiches naturais e pratos da cozinha mediterrânea em geral. Um azeite versátil, para todo dia, pode ser utilizado para fritar e temperar.

Acidez: 0,4 a 0,5% (média)



L'Italiano. O Costa d'Oro l'Italiano é um azeite extra virgem de oliva 100% italiano, produzido com azeitonas colhidas e prensadas na Itália no ponto exato de amadurecimento. Certamente não é um azeite que passará despercebido.

Características: perfumado, bastante frutado de intensidade moderada/forte com notas picantes ao final como um típico azeite italiano feito predominantemente de olivas coratina.

Sugestões de consumo: saladas, assados, sopas, queijos de leite fresco, massas, sanduiches naturais e pratos da cozinha mediterrânea em geral. Por ser um azeite de sabor acentuado recomenda-se utilizar para condimentar pratos quentes ou frios.

Acidez: 0,3% (baixa)





Enjoy being healthy.

Il Grezzo. Nosso “queridinho”! O Il Grezzo é líder entre os não filtrados em termos de qualidade. É naturalmente não filtrado para preservar o conteúdo original de polifenóis e vitamina E. Este azeite contém até 30% mais compostos polifenólicos potentes antioxidantes naturais do que o azeite extra virgem filtrado.

Il Grezzo é o azeite extra virgem não filtrado 100% italiano mais vendido na Itália e o mais saudável na categoria em razão do seu alto teor de polifenóis.

Ótima opção para presentear os amigos em ocasiões especiais!

Características: fresco, perfumado, herbáceo, intenso e frutado. É um azeite equilibrado, incorporado com notas picantes ao final. Um típico azeite italiano para se apreciar mesmo puro.

Sugestões de consumo: bruschetas, saladas, soufflês, assados, sopas, queijos de leite fresco, massas, sanduiches naturais e pratos da cozinha mediterrânea em geral. Por ser um azeite de sabor acentuado recomenda-se utilizar para condimentar pratos quentes ou frios e não para frituras.

Acidez: 0,3% (baixa)

