

DATA DE REGISTRO: 17/05/2013

DATA DE PUBLICAÇÃO: 17/05/2013

VEICULO: GUIA DA CULINÁRIA

SEÇÃO: Não possui

PÁGINA: Não possui

TIRAGEM: Não possui

TIPO DE VEICULO: ON-LINE

TITULO: JOSAPAR EXPANDE DISTRIBUIÇÃO DOS AZEITES GOURMET NOVA OLIVA PARA O NORTE E NORDESTE

LINKS RELACIONADOS: http://guiadaculinaria.com.br/noticia_4840-josapar_expande_distribuicao_dos_azeites_gourmet_nova_oliva_para_o_norte_e_nordeste.h

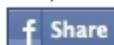


17/05/2013

Josapar expande distribuição dos Azeites Gourmet Nova Oliva para o norte e nordeste

Distribuída em algumas regiões do Nordeste desde o ano passado pela **Josapar**, líder nacional de mercado com o Arroz Tio João, a marca Nova Oliva chega agora aos estados do Pará, Rio Grande do Norte, Alagoas e Sergipe. Acidez de apenas 0,2% é um dos principais diferenciais dos produtos

Compartilhe:



0



0





A **Josapar**, referência nacional no mercado de arroz com a marca Tio João, acaba de expandir para estados do Norte e Nordeste, em caráter exclusivo, a distribuição do azeite extra virgem Nova Oliva. De origem chilena, ele se destaca pelo esmero em seu preparo e qualidade elevada, feito por profissionais que estão sempre em busca de excelência.

Segundo dados do International Olive Council, organização que regulamenta o comércio do óleo vegetal no mundo, o Brasil se destaca como o maior mercado consumidor de azeite entre os países do BRIC (grupo formado por Brasil, Rússia, Índia e China). De 2002 a 2010, a importação do produto teve um crescimento de 120%, resultado de sua utilização cada vez maior na culinária nacional.

O grande diferencial do azeite extra virgem Nova Oliva se dá por seu grau de acidez de apenas 0,2% - um dos mais baixos encontrados no mercado. Esse fator é determinante na qualidade do produto final, já que os bons azeites podem ter até 0,5% de acidez. A marca possui duas versões do produto, que podem ser encontradas em embalagens de 250 e 500 ml:

Nova Oliva Classic – Levemente frutado, o Nova Oliva Classic possui um sabor adocicado ao paladar, com um suave toque amargo e picante obtido através das azeitonas arbequina e arbosana.

Nova Oliva Premium – Com um toque suave de ervas e amêndoas, o Nova Oliva Premium é um azeite doce e agradável, ligeiramente floral e com sabor levemente picante, para um público exigente e refinado.

Josapar