

DATA DE REGISTRO: 26/04/2013

DATA DE PUBLICAÇÃO: 25/04/2013

VEICULO: REDE LAJEADO

SEÇÃO: Não possui

PÁGINA: Não possui

TIRAGEM: Não possui

TIPO DE VEICULO: ON-LINE

TITULO: JOSAPAR EXPANDE DISTRIBUIÇÃO DO AZEITE NOVA OLIVA PARA RIO GRANDE DO SU

LINKS RELACIONADOS: <http://www.redelajeado.com.br/2013/04/25/josapar-expande-distribuicao-do-azeite-nova-oliva-para-rio-grande-do-su/>**Rede Lajeado**

Canal de notícias, novidades e artigos de opinião no Rede Lajeado.

Josapar expande distribuição do azeite Nova Oliva para Rio Grande do Su

De 25/04/2013 às 20:31

Atualizada em  Sabores e Culinária

Distribuída na região Nordeste desde o ano passado pela **Josapar**, líder nacional de mercado com o Arroz Tio João, a marca Nova Oliva chega agora ao estado gaúcho. Acidez de apenas 0,2% é um dos principais diferenciais dos produtos

A **Josapar**, referência nacional no mercado de arroz com a marca Tio João, acaba de expandir para o Rio Grande do Sul, 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.

Premium 500 ml. Segundo dados do International Olive Concil, 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.