



## O BOM, PELA TERRA

Sempre fomos terra.

Crescemos com cada oliveira que plantamos, colhemos os frutos da nossa ambição e produzimos o melhor azeite do mundo. Mas desenvolver bons produtos já não é suficiente. A Terra está a mudar, e marcas como a nossa também têm de **mudar** por ela.

As **peessoas** nunca estiveram tão bem informadas e conscientes como agora. Já não são apenas consumidores, são os que fazem a diferença até nos mais pequenos detalhes.

Oferecer um bom produto não é apenas sobre ser o melhor. É também sobre fazer o melhor que podemos, dentro e fora da garrafa.

### **Criar impacto em todo o ciclo alimentar.**

Por isso **somos** proativos, otimistas

e transparentes ao longo de toda a cadeia, alimentando conversas regenerativas com a natureza e diálogos sem filtros com as pessoas.

**Acreditamos** que um bom produto é um produto que faz bem: à nossa terra, a quem a trabalha, a todos os que nos escolhem e, acima de tudo, ao planeta.

A nossa **marca** conta a nossa história e inspira o nosso futuro.

Sempre fomos terra.

Agora, somos da **terra para a Terra.**



# Somos uma boa escolha



LÍDER DE  
MERCADO\*



PRESENÇA  
GLOBAL  
5 continentes



MARCA DE  
CONFIANÇA  
Desde 2018



REFERÊNCIA  
DE INOVAÇÃO  
Na categoria



MARCA  
CONSCIENTE  
Preservação da biodiversidade  
Utilização de energia 100% verde



MARCA 100%  
PORTUGUESA



MARCA PORTUGUESA DE AZEITES  
MAIS PREMIADA DO MUNDO

Mais de 700 prémios de qualidade nacionais e internacionais

\*A marca Oliveira da Serra® é Líder de Mercado em volume, desde 2011.  
Fonte: Relatório Nielsen, 2011 a 2024.

No nosso Olival, o azeite é produzido de forma responsável, com consciência e respeito pela natureza, num sistema agrícola baseado em boas práticas ambientais e com uma gestão racional dos recursos naturais que privilegia a utilização de mecanismos de regulação natural.

# Lagar do MARMELO

## O BOM PELA TERRA NASCE AQUI.

O Lagar do Marmelo, junto à Herdade do Marmelo, em Ferreira do Alentejo, é um marco de modernidade no país e celebra o olival português, representando o expoente máximo da tecnologia ao serviço da qualidade e da sustentabilidade.

- Os restos das podas são incorporados no solo para aumentar a matéria orgânica.
- A vegetação nas entrelinhas do olival reduz o risco de erosão e melhora a infiltração da água.
- Manutenção de zonas de montado e outras áreas com alto valor ecológico.
- Os ecossistemas das herdades são estudados e monitorizados para manter os seus equilíbrios.
- Os caroços das azeitonas são utilizados para gerar energia renovável e limpa.



Conheça o **processo** produtivo dos

# NOSSOS AZEITES



## 1 COLHEITA DAS AZEITONAS

Realizada por meio de um processo mecânico que permite uma recolha do fruto mais eficaz, sem agredir a oliveira.



## 2 TRANSPORTE

As azeitonas colhidas são transportadas por reboques ou camiões que seguem para o Lagar (local de extração do azeite). O carregamento e o transporte são feitos de forma rápida (entre 4 e 6 horas) e cuidadosa para preservar o bom estado dos frutos e garantir maior qualidade.



## 3 NO LAGAR

As azeitonas são pesadas e submetidas a um rigoroso processo de limpeza. A água só é utilizada quando necessária.



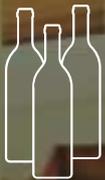
## 4 EXTRAÇÃO DO AZEITE

As azeitonas seguem para a moenda onde serão trituradas formando uma pasta. De seguida, entra na termobatedeira onde ao longo de cerca de 30 minutos é feita uma homogeneização desta pasta abaixo dos 27°C. De seguida passa por duas centrífugas, a primeira separará os sólidos (bagaço da azeitona) dos líquidos (azeite e água); e a segunda separará a água do azeite. De seguida passa para um depósito durante cerca de 24h para que as partículas de pele ou polpa que ainda aí se encontrem, se acumulem no fundo (decantação). Assim, garantimos a pureza dos aromas e sabores do azeite.



## 5 AVALIAÇÃO

Os nossos azeites são submetidos a uma série de análises químicas em laboratório em que um dos parâmetros mais conhecido é a acidez, assim como análises sensoriais. Nesta última, um painel de provadores avalia e classifica o azeite cheirando e provando-o na boca. Tudo isto para garantir a qualidade e a genuinidade dos frutos.



## 6 EMBALAGEM

Uma vez aprovado e categorizado, o azeite é embalado de acordo com o seu perfil, para que rapidamente possa ser transportado para os nossos clientes.

# CURIOSIDADES SOBRE AZEITES



## QUE É AZEITE?

O azeite é constituído apenas por sumo de azeitona, não contendo nenhum outro tipo de componente.



## RICO EM VITAMINA E E OUTROS ANTIOXIDANTES NATURAIS

O azeite é uma gordura essencialmente monoinsaturada, rica em ácido oleico e antioxidantes naturais, como a Vitamina E, sendo um dos pilares da dieta mediterrânica. O seu consumo possui diversos benefícios para a saúde, entre os quais a prevenção de algumas doenças crónicas, de doenças cardiovasculares, redução do colesterol “mau” (LDL) e aumento do colesterol “bom” (HDL), entre outros.



## INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA

O azeite solidifica a temperaturas baixas, tornando-se espeço e opaco, mas ao retomar temperaturas mais quentes volta a ser líquido e translúcido, mantendo todas as suas características.



## TEMPO DE MATURAÇÃO DAS AZEITONAS

No início da colheita, as azeitonas são verdes e dão origem a azeites amargos e picantes. À medida que amadurecem, a sua tonalidade vai-se alterando (primeiro arroxeadas e, por último, negras) e os azeites resultantes são mais doces e suaves.



## CONSERVAÇÃO

O azeite deve ser protegido da luz, em recipientes escuros e a uma temperatura amena, para que mantenha as suas propriedades.

# CLASSIFICAR O AZEITE

O azeite passa por dois tipos de análise:

## 1) ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Na qual se analisa a acidez, entre outros parâmetros físico-químicos.

◀• **AZEITE** •▶

**REFINADO + VIRGEM**

Acidez  $\leq 1\%$

◀• **AZEITE** •▶

**VIRGEM**

Acidez  $>0.8\%$  a  $2\%$

◀• **AZEITE** •▶

**VIRGEM EXTRA**

Acidez  $0\%$  a  $\leq 0.8\%$

## 2) ANÁLISE SENSORIAL

Na qual são avaliadas as características organoléticas do azeite, nomeadamente o frutado, o amargor e o picante.



### AMARGO

Predominantemente sentido nos azeites produzidos com azeitonas mais verdes ou em fase precoce de amadurecimento.

**Percebido na parte posterior da língua.**



### FRUTADO

Conjunto de sensações olfativas dependentes da variedade da azeitona, característica presente nos azeites provenientes de frutos sãos e frescos, verdes ou maduros.

**Percebido no nariz e no retronasal.**



### PICANTE

Sensação característica dos azeites produzidos, maioritariamente, a partir de azeitonas ainda verdes.

**Percebido no início da garganta.**

# AZEITE

É composto por azeite refinado e azeite virgem. Leve, ótimo para cozinhar, grelhar ou fritar.

*ideal para*  
**ASSAR  
E FRITAR**



*acidez*  
 $\leq 1\%$



750ml PET

1L PET

2L PET

3L PET

5L PET

O parceiro ideal para o seu dia-a-dia na cozinha e o ingrediente perfeito para todo o tipo de cozinhados.

# AZEITE VIRGEM

Um azeite virgem português,  
ideal para cozinhar no  
dia a dia.

*ideal para*  
**COZINHAR  
E REFOGAR**

*acidez*  
**≤ 0,9%**



Azeite de sabor intenso que sobressai nos cozinhados.  
Ideal para confeções como refogados e assados.

750ml PET

# AZEITE VIRGEM EXTRA CLÁSSICO

*ideal para*  
**COZINHAR  
E FINALIZAR**

Um azeite virgem extra português perfeito para cozinhar ou finalizar todo o tipo de pratos.

*acidez*  
**≤ 0,5%**



750ml VIDRO

750ml PET

2L PET

3L PET

5L PET

Extremamente versátil na cozinha.

É um azeite suave, com uma intensidade média a ligeira de amargura e picante. Tem um sabor com notas de maçã madura e uma ligeira perceção de folhas verdes e azeitona.



# AZEITES VIRGEM EXTRA ESPECIAIS E PREMIUM

# AZEITE VIRGEM EXTRA ESPECIAL

Azeites virgem extra portugueses delicados, que surgem da combinação de notas verdes, maduras e aromáticas.



200ml SPRAY

## QB

Azeite maduro e suave. Perfeito para cozinhar ou finalizar todo o tipo de pratos.

**Combina com saladas, peixe e carnes brancas.**



500ml VIDRO

## BIO

Azeite feito em modo de produção biológica, com um frutado predominantemente verde. O sabor tem notas de casca de amêndoa verde, rama verde e frutos secos.

**Combina com carnes vermelhas, pratos condimentados e saladas, é ideal para finalizar pratos.**



500ml VIDRO

## OLIVEIRINHA

Azeite com carácter suave, delicado e frutado. Na boca surgem notas de banana madura e o seu amargo e picante têm uma intensidade ligeira ou inexistente.

**Criado a pensar no melhor para as crianças.**

ideal para  
**COZINHAR  
E TEMPERAR**

acidez  
≤ 0,4%

acidez  
≤ 0,4%

acidez  
≤ 0,4%



250ml VIDRO

750ml VIDRO

### MADURO

Azeite com carácter suave e delicado. O sabor tem notas aromáticas maduras e um frutado de intensidade média, sobressaindo banana madura, azeitona madura, pêssigo maduro e outras frutas.

**Combina com peixe, sopas, bolos e sobremesas.**

750ml VIDRO

### VERDE

Azeite com notas verdes, marcadamente aromático. No sabor destaca-se a erva verde, a banana verde e a maçã verde.

**Combina com grelhados, carnes vermelhas e caça, sendo um excelente aperitivo para servir com pão.**

250ml VIDRO

750ml VIDRO

### OURO

Azeite resultante da combinação de notas maduras e verdes. O seu aroma associa-se a banana madura/verde, a maçã, a erva verde e a um final com frutos secos.

**Combina com peixe, massas, saladas e sobremesas.**

# AZEITE VIRGEM EXTRA PREMIUM

Azeites virgem extra portugueses delicados,  
que surgem da combinação de notas verdes,  
maduras e aromáticas.



3x250ml VIDRO

TRILOGIA

Esta trilogia é uma seleção do que fazemos de melhor.  
Os azeites Lagar, Gourmet e Ouro são a prova de que fazer o bem pela Terra resulta  
em obter o melhor que ela nos dá. E não podia ser de outra forma, uma vez que  
acreditamos que um azeite só pode ser bom se fizer o bem.

*Todos os anos um novo conceito e imagem*

*ideal para*  
**DEGUSTAR**



500ml VIDRO

**1ª COLHEITA**

É um azeite feito a partir das primeiras azeitonas do nosso olival, colhidas ainda jovens e frescas. Combina com queijos, marisco, massas e pizzas. **Ideal para finalizar e degustar.**

**EDIÇÃO LIMITADA**



500ml VIDRO

**GOURMET**

Azeite de carácter forte e muito aromático, com um final de notas verdes. Na boca distingue-se a erva verde cortada, a folha de tomateiro, a azeitona verde, a casca de banana verde, a maçã verde e a casca de amêndoa verde. **Ideal para degustar com pão, para carnes grelhadas e de caça. Também acompanha sobremesas com chocolate.**



500ml VIDRO

**O LAGAR**

Azeite feito da combinação de notas verdes com ligeiras notas maduras. Na boca sobressai o sabor a casca de banana no seu ponto de maturação, a maçã verde e a erva cortada de fresco. **O equilíbrio de aromas e a suavidade são as bases deste azeite, o que faz com que seja excelente para degustar a frio e finalizar pratos.**

# VINAGRE

*ideal para*  
**TEMPERAR**



250ml VIDRO

**MODENA**

Ideal para temperar saladas e pratos de carne.



250ml VIDRO

**VINHO BRANCO**

Ideal para molhos e pratos frescos.



250ml VIDRO

**VINHO TINTO**

Ideal para saladas mais intensas e assados.

# VINAGRE FRUTA PORTUGUESA

*ideal para*  
**TEMPERAR**



250ml VIDRO

**PERA**

Ideal para aromatizar saladas, pratos de peixe e carnes de sabor intenso.



250ml VIDRO

**TOMATE**

Ideal para temperar pratos de arroz, grelhados e saladas.



250ml VIDRO

**FIGO**

Ideal para aromatizar pratos de queijo, peixes ou carnes de sabor forte.



250ml VIDRO

**MAÇÃ**

Ideal para temperar saladas, carpaccios ou pratos de peixe marinado.

# PIRI-PIRI

*ideal para*  
**TEMPERAR**

100%  
DE AZEITE  
PARA OS  
100%  
AUDAZES



50ml VIDRO

50ml VIDRO

## EXTRA AUDAZ

Piri-Piri extra forte, com um picante tardio 2 vezes mais intenso.  
Este Piri-Piri é feito 100% de azeite virgem extra.

## AUDAZ

Piri-Piri com um picante imediato intenso.  
Este Piri-Piri é feito 100% de azeite virgem extra.

# AZEITONAS

*ideal para*  
**PETISCAR**



420g  
FRASCO

220g  
FRASCO

170g  
BOLSA DE  
PLÁSTICO

220g  
FRASCO

420g  
FRASCO

## PRETAS E VERDES

Azeitonas inteiras perfeitas para petiscar ou acrescentar frescura e equilíbrio aos seus pratos.

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

## AZEITE

Descrição do Produto	Quantidade	Peso Unitário	Categoria	ACIDEZ	Embalagem	Formato	Validade
Azeite Oliveira da Serra PET 12 x 750ml	12	750ml	Azeite composto por Azeite Refinado e Azeite Virgem	máxima 1.0%	PET	12 x 750ml	12 meses
Azeite Oliveira da Serra PET 12 x 1L	12	1L	Azeite composto por Azeite Refinado e Azeite Virgem	máxima 1.0%	PET	12 x 1L	12 meses
Azeite Oliveira da Serra PET 8 x 2L	8	2L	Azeite composto por Azeite Refinado e Azeite Virgem	máxima 1.0%	PET	8 x 2L	12 meses
Azeite Oliveira da Serra PET 6 x 3L	6	3L	Azeite composto por Azeite Refinado e Azeite Virgem	máxima 1.0%	PET	6 x 3L	12 meses
Azeite Oliveira da Serra PET 3 x 5L	3	5L	Azeite composto por Azeite Refinado e Azeite Virgem	máxima 1.0%	PET	3 x 5L	12 meses

## AZEITE VIRGEM

Descrição do Produto	Quantidade	Peso Unitário	Categoria	ACIDEZ	Embalagem	Formato	Validade
Azeite Virgem Oliveira da Serra PET 12 x 750ml	12	750ml	Azeite Virgem	máxima 0.9%	PET	12 x 750ml	12 meses

## AZEITE VIRGEM EXTRA CLÁSSICO

Descrição do Produto	Quantidade	Peso Unitário	Categoria	ACIDEZ	Embalagem	Formato	Validade
Azeite Virgem Extra Oliveira da Serra Clássico VD 12 x 750ml	12	750ml	Azeite Virgem Extra	máxima 0.5%	Vidro	12 x 750ml	18 meses
Azeite Virgem Extra Oliveira da Serra Clássico PET 12 x 750ml	12	750ml	Azeite Virgem Extra	máxima 0.5%	PET	12 x 750ml	18 meses
Azeite Virgem Extra Oliveira da Serra Clássico PET 8 x 2L	8	2L	Azeite Virgem Extra	máxima 0.5%	PET	8 x 2L	18 meses
Azeite Virgem Extra Oliveira da Serra Clássico PET 6 x 3L	6	3L	Azeite Virgem Extra	máxima 0.5%	PET	6 x 3L	18 meses
Azeite Virgem Extra Oliveira da Serra Clássico PET 3 x 5L	3	5L	Azeite Virgem Extra	máxima 0.5%	PET	3 x 5L	18 meses

## AZEITE VIRGEM EXTRA ESPECIAIS

Descrição do Produto	Quantidade	Peso Unitário	Categoria	ACIDEZ	Embalagem	Formato	Validade
Azeite Virgem Extra Oliveira da Serra Q.B. SPRAY 12 x 200ml	12	200ml	Azeite Virgem Extra	máxima 0.4%	Lata Alumínio	12 x 200ml	12 meses
Azeite Virgem Extra Oliveira da Serra Maduro VD 12 x 250ml	12	250ml	Azeite Virgem Extra	máxima 0.4%	Vidro	12 x 250ml	12 meses
Azeite Virgem Extra Oliveira da Serra Ouro VD 12 x 250ml	12	250ml	Azeite Virgem Extra	máxima 0.4%	Vidro	12 x 250ml	12 meses
Azeite Virgem Extra Oliveira da Serra Oliveirinha VD 12 x 500ml	12	500ml	Azeite Virgem Extra	máxima 0.3%	Vidro	12 x 500ml	12 meses
Azeite Virgem Extra Oliveira da Serra Biológico VD 12 x 500ml	12	500ml	Azeite Virgem Extra	máxima 0.5%	Vidro	12 x 500ml	12 meses
Azeite Virgem Extra Oliveira da Serra Maduro VD 12 x 750ml	12	750ml	Azeite Virgem Extra	máxima 0.4%	Vidro	12 x 750ml	18 meses
Azeite Virgem Extra Oliveira da Serra Ouro VD 12 x 750ml	12	750ml	Azeite Virgem Extra	máxima 0.4%	Vidro	12 x 750ml	18 meses
Azeite Virgem Extra Oliveira da Serra Verde VD 12 x 750ml	12	750ml	Azeite Virgem Extra	máxima 0.4%	Vidro	12 x 750ml	18 meses

UNIDADE DE COMPRA					UNIDADE DE VENDA			PALETIZAÇÃO			
EAN - 13 (Unidade)	Diâmetro Máx. Produto (mm)	Altura Produto (mm)	Peso Líquido (Kg)	Peso Bruto (Kg)	ITF-14 (Caixa e Palete)	Dimensão (mm) C x A x L	Peso Bruto (Kg)	Camadas	Cx./ Camada	Peso Bruto (Kg)	Palete (cm) C x L
5601024134136	71	271	0,68	0,72	35601024134137	220 x 290 x 293	9,0	5	13	607	120 x 80
5601024134143	79	297	0,41	0,96	35601024134144	246 x 303 x 328	11,8	5	10	614	120 x 80
5601024300586	-	306,2	1,83	1,90	35601024300587	394 x 310 x 199	15,5	4	12	769	120 x 80
5601175103173	-	296	2,74	2,81	15601175103170	400 x 300 x 240	17,2	4	9	642	120 x 80
5601024301347	145	368	4,57	4,66	35601024301348	402 x 375 x 150	14,2	4	14	821	120 x 80

EAN - 13 (Unidade)	Diâmetro Máx. Produto (mm)	Altura Produto (mm)	Peso Líquido (Kg)	Peso Bruto (Kg)	ITF-14 (Caixa e Palete)	Dimensão (mm) C x A x L	Peso Bruto (Kg)	Camadas	Cx./ Camada	Peso Bruto (Kg)	Palete (cm) C x L
5601024134471	71	271	0,68	0,72	35601024134472	220 x 290 x 293	9,0	5	13	607	120 x 80

EAN - 13 (Unidade)	Diâmetro Máx. Produto (mm)	Altura Produto (mm)	Peso Líquido (Kg)	Peso Bruto (Kg)	ITF-14 (Caixa e Palete)	Dimensão (mm) C x A x L	Peso Bruto (Kg)	Camadas	Cx./ Camada	Peso Bruto (Kg)	Palete (cm) C x L
5601175101124	76	282	0,68	1,14	35601175101125	312 x 290 x 233	13,9	5	12	859	120 x 80
5601024134488	71	271	0,68	0,72	35601024134489	220 x 290 x 293	9,0	5	13	607	120 x 80
5601024301231	-	306,2	1,83	1,90	35601024301232	394 x 310 x 199	15,5	4	12	769	120 x 80
5601024301248	-	296	2,74	2,81	35601024301249	400 x 300 x 240	17,2	4	9	642	120 x 80
5601024131111	145	368	4,57	4,66	35601024131112	393 x 372 x 147	14,2	4	14	821	120 x 80

EAN - 13 (Unidade)	Diâmetro Máx. Produto (mm)	Altura Produto (mm)	Peso Líquido (Kg)	Peso Bruto (Kg)	ITF-14 (Caixa e Palete)	Dimensão (mm) C x A x L	Peso Bruto (Kg)	Camadas	Cx./ Camada	Peso Bruto (Kg)	Palete (cm) C x L
5601024154707	53	178	0,18	0,24	45601024154705	215 x 224 x 163	3,0	6	24	432	120 x 80
5601024124083	63	174,3	0,23	0,48	35601024124084	261 x 190 x 196	5,9	7	18	769	120 x 80
5601024124076	63	174,3	0,23	0,48	35601024124077	261 x 190 x 196	5,9	7	18	769	120 x 80
5601024121020	80	219	0,46	0,81	45601024121028	256 x 227 x 338	10,1	6	10	625	120 x 80
5601024301002	82	215	0,46	0,81	35601024301003	334 x 228 x 249	10,2	6	10	637	120 x 80
5601024301422	76	282	0,68	1,14	35601024301423	312 x 290 x 233	13,9	5	12	859	120 x 80
5601024124052	76	282	0,68	1,14	35601024124053	312 x 290 x 233	13,9	5	12	859	120 x 80
5601024030056	76	282	0,68	1,14	35601024030057	312 x 290 x 233	13,9	5	12	859	120 x 80

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

## AZEITE VIRGEM EXTRA PREMIUM

Descrição do Produto	Quantidade	Peso Unitário	Categoria	ACIDEZ	Embalagem	Formato	Validade
Azeite Virgem Extra Oliveira da Serra Trilogia VD 6 x (3 x 250ml)	6	3 x 250ml	Azeite Virgem Extra	máxima 0.4%	Vidro	-	12 meses
Azeite Virgem Extra Oliveira da Serra 1ª Colheita VD 12 x 500ml	12	500ml	Azeite Virgem Extra	máxima 0.3%	Vidro	12 x 500ml	12 meses
Azeite Virgem Extra Oliveira da Serra Gourmet VD 12 x 500ml	12	500ml	Azeite Virgem Extra	máxima 0.3%	Vidro	12 x 500ml	12 meses
Azeite Virgem Extra Oliveira da Serra Lagar do Marmelo VD 12 x 500ml	12	500ml	Azeite Virgem Extra	máxima 0.3%	Vidro	12 x 500ml	12 meses

## VINAGRES

Descrição do Produto	Quantidade	Peso Unitário	Categoria	ACIDEZ	Embalagem	Formato	Validade
Vinagre de Vinho Branco Oliveira da Serra 12 x 250ml	12	250ml	Vinagre	máxima 6%	Vidro	12 x 250ml	120 meses
Vinagre de Vinho Tinto Oliveira da Serra 12 x 250ml	12	250ml	Vinagre	máxima 7%	Vidro	12 x 250ml	120 meses
Vinagre Balsâmico Modena Oliveira da Serra 12 x 250ml	12	250ml	Vinagre	máxima 6%	Vidro	12 x 250ml	120 meses
Vinagre de Fruta Oliveira da Serra Maçã 6 x 250ml	6	250ml	Vinagre de Fruta	máxima 5%	Vidro	6 x 250ml	120 meses
Vinagre de Fruta Oliveira da Serra Tomate 6 x 250ml	6	250ml	Vinagre de Fruta	máxima 5%	Vidro	6 x 250ml	120 meses
Vinagre de Fruta Oliveira da Serra Figo 6 x 250ml	6	250ml	Vinagre de Fruta	máxima 5%	Vidro	6 x 250ml	18 meses
Vinagre de Fruta Oliveira da Serra Pera 6 x 250ml	6	250ml	Vinagre de Fruta	máxima 5%	Vidro	6 x 250ml	120 meses

## PIRI-PIRI

Descrição do Produto	Quantidade	Peso Unitário	Categoria	ACIDEZ	Embalagem	Formato	Validade
Azeite Virgem Extra Oliveira da Serra Piri-Piri Audaz 10 x 50ml	10	50ml	Piri-Piri	não tem	Vidro	10 x 50ml	12 meses
Azeite Virgem Extra Oliveira da Serra Piri-Piri Extra Audaz 10 x 50ml	10	50ml	Piri-Piri	não tem	Vidro	10 x 50ml	12 meses

## AZEITONAS

Descrição do Produto	Quantidade	Peso Unitário	Categoria	ACIDEZ	Embalagem	Formato	Validade
Azeitonas Verdes Oliveira da Serra Clássico PET 24 x 170g	24	170g	Azeitonas Verdes	-	Bolsa de Plástico	24 x 170g	24 meses
Azeitonas Verdes Oliveira da Serra Clássico Vidro 12 x 220g	12	220g	Azeitonas Verdes	-	Vidro	12 x 220g	36 meses
Azeitonas Pretas Oliveira da Serra Clássico Vidro 12 x 220g	12	220g	Azeitonas Pretas	-	Vidro	12 x 220g	36 meses
Azeitonas Verdes Oliveira da Serra Clássico Vidro 12 x 420g	12	420g	Azeitonas Verdes	-	Vidro	12 x 420g	36 meses
Azeitonas Pretas Oliveira da Serra Clássico Vidro 12 x 420g	12	420g	Azeitonas Pretas	-	Vidro	12 x 420g	36 meses

UNIDADE DE COMPRA					UNIDADE DE VENDA			PALETIZAÇÃO			
EAN - 13 (Unidade)	Diâmetro Máx. Produto (mm)	Altura Produto (mm)	Peso Líq. (Kg)	Peso Bruto (Kg)	ITF-14 (Caixa e Palete)	Dimensão (mm) C x A x L	Peso Bruto (Kg)	Camadas	Cx./Camada	Peso Bruto (Kg)	Palete (cm) C x L
5601024123574	-	180	0,69	1,72	25601024123578	249 x 196 x 555	10,6	8	6	661	120 x 80
5601024126315	-	228	0,46	0,91	4560102412613	481 x 254 x 392	11,4	6	4	297	120 x 80
5601024300500	80	219	0,46	0,81	35601024300501	256 x 227 x 338	10,1	6	10	625	120 x 80
5601024121051	80	219	0,46	0,81	45601024121059	256 x 227 x 338	10,1	6	10	625	120 x 80

EAN - 13 (Unidade)	Diâmetro Máx. Produto (mm)	Altura Produto (mm)	Peso Líq. (Kg)	Peso Bruto (Kg)	ITF-14 (Caixa e Palete)	Dimensão (mm) C x A x L	Peso Bruto (Kg)	Camadas	Cx./Camada	Peso Bruto (Kg)	Palete (cm) C x L
5601024360023	48	207	0,25	0,50	35601024360024	261 x 188 x 191	6,3	7	18	810	120 x 80
5601024360016	55	223	0,25	0,50	35601024360017	261 x 188 x 191	6,1	7	18	795	120 x 80
5601024600112	55	223	0,27	0,52	35601024600113	261 x 188 x 191	6,6	7	18	848	120 x 80
5601024122515	63	180	0,25	0,49	25601024122519	193 x 190 x 131	3,1	4	36	472	120 x 80
5601024122492	63	180	0,25	0,49	25601024122496	193 x 190 x 131	3,1	4	36	472	120 x 80
5601024122485	63	180	0,25	0,49	25601024122489	193 x 190 x 131	3,2	4	36	488	120 x 80
5601024122508	63	180	0,25	0,49	25601024122502	193 x 190 x 131	3,1	4	36	472	120 x 80

EAN - 13 (Unidade)	Diâmetro Máx. Produto (mm)	Altura Produto (mm)	Peso Líq. (Kg)	Peso Bruto (Kg)	ITF-14 (Caixa e Palete)	Dimensão (mm) C x A x L	Peso Bruto (Kg)	Camadas	Cx./Camada	Peso Bruto (Kg)	Palete (cm) C x L
5601024823818	-	152	0,05	0,15	45601024823816	225 x 158 x 104	1,6	6	38	383	120 x 80
5601024823825	-	152	0,05	0,15	45601024823823	225 x 158 x 104	1,6	6	38	383	120 x 80

EAN - 13 (Unidade)	Diâmetro Máx. Produto (mm)	Altura Produto (mm)	Peso Líq. (Kg)	Peso Bruto (Kg)	ITF-14 (Caixa e Palete)	Dimensão (mm) C x A x L	Peso Bruto (Kg)	Camadas	Cx./Camada	Peso Bruto (Kg)	Palete (cm) C x L
5601024850104	-	-	0,17	0,175	35601024850105	235 x 130 x 330	5,3	9 + 2 caixas	10	507,6	120 x 80
5601024860097	58	130	0,22	0,4	-	185 x 140 x 245	4,9	8	20	804	120 x 80
5601024860158	58	130	0,22	0,4	45601024860156	185 x 140 x 245	4,9	8	20	804	120 x 80
5601024810047	88,6	113	0,42	0,69	356010024810048	247 x 113 x 330	8,4	10	10	860	120 x 80
-	88,6	113	0,42	0,69	-	247 x 113 x 330	8,4	10	10	860	120 x 80