



COURELA DO ZAMBUJEIRO, Sociedade Franco-Alentejana de Biolivicultura, Lda.

Pessoa de contacto: Maria Eduarda Tavares Rumiz

Função: Gerente

Atividade: Azeite e azeitona de mesa

Apartado 110; 7170-.107 Redondo; Portugal
T: (+351) 266 999 096; (+351) 914 983 092

geral@coureladozambujeiro.com | www.coureladozambujeiro.pt/ | eduardatavares@coureladozambujeiro.com

Com uma exploração de 70 hectares de olival tradicional de sequeiro e em que, cerca de 10 hectares são de oliveiras centenárias, a COURELA DO ZAMBUJEIRO, produz azeites com certificação biológica e biodinâmica, virgem extra e aromatizados com limão, laranja e alho, em que as azeitonas são colhidas maduras e processadas no próprio dia, exclusivamente através de processos mecânicos, com o azeite extraído a frio, decantado ao natural e sem filtragem.

AZEITE VIRGEM EXTRA
BIOLÓGICO



AZEITE CERTIFICADO
DEMÉTER



CERTIFICAÇÃO
BIOLÓGICA E DEMÉTER

