

Azeite Algarvio Monterosa Conquista Ouro e Prata a Nível Internacional

Language

Undefined



O azeite virgem extra Monterosa produzido em Moncarapacho no Algarve obteve excelentes resultados nos vários concursos internacionais que apresentaram os premiados de 2016 na 1ª quinzena de Abril.

O azeite Monterosa iniciou o mês de Abril com 4 medalhas de prata no *Concurso Internacional de Azeite Virgem Extra* de Los Angeles, para os monovariais Maçanilha, Picual, Verdeal e Cobrançosa e uma de bronze para a sua nova variedade Frantoio.

No *New York International Olive Oil Competition*, o mais prestigiado concurso da actualidade, onde participaram cerca de 826 azeites oriundos de 26 países, obteve medalhas de ouro para o Picual e Verdeal e uma de prata para o Maçanilha. Registe-se que já é o quarto ano consecutivo em que os Azeites Monterosa conseguem alcançar o ouro neste concurso, o que denota bem a sustentabilidade da qualidade e excelência do produto e a sua visibilidade e reconhecimento a nível internacional.

Salientamos com profundo agrado que este ano, o Azeite Monterosa surgiu no mercado com uma imagem renovada, passando a ser comercializado numa garrafa negra serigrafada com um novo design. A garrafa é completamente opaca para proteger o azeite totalmente da luz, o que comprova a percepção das alterações no mercado e dos gostos e preferências dos consumidores para de uma forma proactiva estarem em linha com as novas necessidades que se fazem sentir.

Fonte: DRAP Algarve