



**OLMAIS**



# The Olive Grove

Located at the historic upper Douro region of Terra Quente, our olive trees are organically grown on the hills and valleys of Vila Flor, a village of kings and farmers established in 1286. Together with our younger olive trees planted some 30 years ago we have a selection of centennial trees, of the Cobrançosa, Verdeal and Madural varieties, unique to Portugal, from its olives picked at an early harvest we make this very rich, floral and complex single varietal organic extra virgin olive oil - OLMAIS.

Pure, cold pressed, unfiltered and not winterized, OLMAIS is a return to the origins of olive oil.

## O Olival

Localizado na região da Terra Quente, as nossas oliveiras são tratadas em Modo de Produção Biológico entre vales e montes de Vila Flor, uma terra de reis e lavradores.

Junto às nossas mais jovens oliveiras com 30 anos temos oliveiras centenárias das variedades tradicionais Cobrançosa, Verdeal e Madural.

Destas oliveiras e com uma colheita feita bem cedo fazemos o nosso rico, complexo e herbáceo Azeite Virgem Extra Biológico OLMAIS.

Puro, extraído a frio, não filtrado e totalmente biológico o OLMAIS é um regresso às origens do azeite.





# Olive Oil OLMAIS

500 ml

Premium Organic Extra Virgin Olive Oil from Portugal in a classic 500ml / 16.9 fl.oz bottle.

From an early harvest of selected organically grown Cobrancosa, Verdeal and Madural varieties of olive trees, cold-pressed, not filtered or winterized, pure olive juice. The production method, the terroir and the variety work together originating an olive oil of intense fruity and lightly spicy flavor. Its acidity will not exceed 0.2% during its 24 month shelf-life.

**Origin:** Vila Flor, Portugal

**Olive Variety:** Cobrancosa 90%, Verdeal 5% and Madura

**5% Organoleptic:** Fruity, bitter and lightly spicy flavor

**Availability:** in 500ml / 16.9 fl oz dark glass bottles

**Details:** Dark glass bottles with gold leaf details in label and capsule

Acidity FFA%	Peroxide Index	k232	k268
0.2	6.3	1.69	0.12
Sensory Analysis	Fruity Green	Bitterness	Pungent
Extra Virgin	5.6	3.1	2.6



# Azeite OLMAIS

500 ml

De uma colheita feita bem cedo, puro, extraído a frio, não filtrado e totalmente biológico o OLMAIS é puro sumo de azeitona. A forma de produção, o terroir e as variedades trabalham em conjunto para originar um azeite complexo, herbáceo, intenso, levemente amargo e com picante leve, tardio e persistente. A acidez não excede os 0.2% durante os seus 24 meses de validade.

Para reflectir a qualidade do nosso produto seleccionamos umas garrafas elegantes em vidro negro com rótulos resistentes e com detalhes em folha dourada, tampa inviolável e doseador integrado.

**Origem:** Vila Flor, Portugal

**Variedades:** Cobrançosa 90%, Verdeal 5% e Madural

**5% Organoleptico:** Herbáceo, levemente amargo com picante tardio

**Disponível:** em garrafas de vidro de 500ml/16.9floc (caixas de 6)

Acidity FFA%	Peroxide Index	k232	k268
0.2	6.3	1.69	0.12
Sensory Analysis	Fruity Green	Bitterness	Pungent
Extra Virgin	5.6	3.1	2.6



# Olive Oil OLMAIS

250 ml

Premium Organic Extra Virgin Olive Oil from Portugal in a smaller 250ml / 8.45 fl.oz bottle.

From an early harvest of selected organically grown Cobrancosa, Verdeal and Madural varieties of olive trees, cold-pressed, not filtered or winterized, pure olive juice. The production method, the terroir and the variety work together originating an olive oil of intense fruity and lightly spicy flavor. Its acidity will not exceed 0.2% during its 24 month shelf-life.

**Origin:** Vila Flor, Portugal

**Olive Variety:** Cobrancosa 90%, Verdeal 5% and Madural

**5% Organoleptic:** Fruity, bitter and lightly spicy flavor

**Availability:** in 250ml / 8,45 fl oz dark glass bottles

**Details:** Dark glass bottles with gold leaf details in label and capsule

Acidity FFA%	Peroxide Index	k232	k268
0.2	6.3	1.69	0.12
Sensory Analysis	Fruity Green	Bitterness	Pungent
Extra Virgin	5.6	3.1	2.6



# Azeite OLMAIS

250 ml

De uma colheita feita bem cedo, puro, extraído a frio, não filtrado e totalmente biológico o OLMAIS é puro sumo de azeitona. A forma de produção, o terroir e as variedades trabalham em conjunto para originar um azeite complexo, herbáceo, intenso, levemente amargo e com picante leve, tardio e persistente. A acidez não excede os 0.2% durante os seus 24 meses de validade.

Para reflectir a qualidade do nosso produto seleccionamos umas garrafas elegantes em vidro negro com rótulos resistentes e com detalhes em folha dourada, tampa inviolável e doseador integrado.

**Origem:** Vila Flor, Portugal

**Variedades:** Cobrançosa 90%, Verdeal 5% e Madural

**5% Organoleptico:** Herbáceo, levemente amargo com picante tardio

**Disponível:** em garrafas de vidro de 250ml/8.45floz (caixas de 12)

Acidity FFA%	Peroxide Index	k232	k268
0.2	6.3	1.69	0.12
Sensory Analysis	Fruity Green	Bitterness	Pungent
Extra Virgin	5.6	3.1	2.6

# Vinegar OLMAIS

250 ml



## Premium Oak-barrel Aged Wine Vinegar

**Grapes:** White grapes of the Loureiro variety

**Region and Country:** Póvoa de Varzim, Portugal

**Description:** Made from the must of selected organic white grapes of the Loureiro variety from our vineyards in the Green Wine region of Portugal, our vinegar is aged for two years in oak barrels so we can balance the natural high acidity of the local grapes.

**Tasting Profile:** Beautiful yellow-orange color reflections of old white wine. Nose evoking quince paste, orange liquor and cider. The palate, rather sweet, confines the aromas of the nose with a slight sweetness that attenuates and coats the vinegar flavor.

**Serving Suggestion:** A perfect product that will magnify an apple chutney to accompany foie gras or great to pair with Olmais Olive Oil and served as an entry dish to be used just with some bread.

## Chemical Analysis:

Acidity: 60

Residual Alcohol: 1.15

Sulphur Dioxide: 1.70

## Nutritional Table (100ml):

Calories: 20Kcal / 89,76kJ

Proteins: <0,1

Fats: <0.1

**Packaging:** For our premium vinegar we chose a very elegant black premium glass bottles and labels with gold details. The 250ml bottles are shipped in carton boxes of 12 bottles and euro-pallets with 112 boxes.

# Vinagre OLMAIS

## 250 ml



### Vinagre Premium Envelhecido em Cascos de Carvalho

**Uvas:** Uvas brancas da variedade Loureiro – da região dos Vinhos Verdes

**Região e País:** Póvoa de Varzim, Portugal

**Descrição:** Feito do mosto de uvas brancas da casta Loureiro, de vinhas em Modo de Produção Biológico na região dos Vinhos Verdes, envelhecido em cascos de Carvalho durante dois anos contrabalançando assim a acidez natural destas uvas.

**Perfil:** De uma cor amarela alaranjada com um aroma a evocar marmelada, licor de laranja e cidra. No palato além de refletir os aromas é ligeiramente doce equilibrando a acidez.

**Sugestões:** Perfeito para amplificar o chutney de maçã que acompanhar o foie gras. Ótimo para acompanhar o Azeite Olmais e ser servido como uma entrada acompanhada só com pão.

### Análises Químicas:

Acidez: 60  
Álcool Residual: 1.15  
Dióxido de Enxofre: 1.70

### Tabela Nutricional (100ml):

Calorias: 1Kcal / 4,2kJ  
Proteínas: <0,0  
Gorduras: <0,0

**Packaging:** Garrafa de 250ml com tampa inviolável e doseador. Rótulos com acabamentos a ouro. Caixas de 12 garrafas e euro-paleta com 98 caixas.



*Organic Pomegranate Vinegar /  
Vinagre Biológico de Romã*  
250 ml

Acidity / Acidez 5%

Glass bottle / Garrafa 250ml

Pomegranate vinegar without any preservatives or sulfites /  
Vinagre de romã sem qualquer aditivo, preservante ou corante.  
Sem adição de sulfitos.

Non filtered product with vinegar mother. Produto não filtrado  
com a mãe de vinagre.



*Organic Apple Cider Vinegar /  
Vinagre Biológico de Sidra de Maçã*  
250 ml

Acidity / Acidez 5%

Glass bottle / Garrafa 250ml

Apple cider vinegar without any preservatives or sulfites /  
Vinagre de maçã sem qualquer aditivo, preservante ou corante.  
Sem adição de sulfitos.

Non filtered product with vinegar mother / Produto não filtrado  
com a mãe de vinagre.

# *Canned Mackerel / Conserva de Cavala OLMAIS*

250 ml



**Ingredients / Ingredientes:**

Selected Scomber Colias Mackerel fillets carefully prepared with a traditional and secret recipe of Olmais  
Filetes seleccionadas de Cavala Scomber Colias preparadas cuidadosamente numa receita secreta com Azeite VE Biológico Olmais

**Presented in / Apresentado em:**

Aluminium cans handwrapped in gold paper with black labels  
Latas de aluminio embrulhadas à mão em papel dourado e rotulos pretos

**25 cans per cardbox / 25 latas por caixa**

**Net Weight / Peso Liquido:** 125gr

**Certifications / Certificações:**

ISO 9001:2015  
BRC/IFS  
EU Organic  
MSC Dolphin Safe

# *Canned Mackerel / Conserva de Cavala OLMAIS*

250 ml



**Ingredients / Ingredientes :**

Selected Katsuwonus pelamis Tuna fillets carefully prepared with a traditional and secret recipe of Olmais

Filetes seleccionadas de Atum Katsuwonus pelamis preparadas cuidadosamente numa receita secreta com Azeite VE Biológico Olmais

**Presented in / Apresentação:**

Aluminium cans handwaped in black paper with golden label  
Lata de alumínio embrulhada à mão em papel preto e rotulo dourado

**25 cans per cardbox / 25 latas por caixa**

**Net Weight / Peso Liquido:** 125gr

**Certifications / Certificações:**

ISO 9001:2015

BRC/IFS

EU Organic

MSC Dolphin Safe

# Organic Olives / Azeitonas OLMAIS



## **Ingredients / Ingredientes:**

Organic Negrinha do Freixo Olives from natural cure prepared with a family owned secret herbs recipe of Olmais  
Azeitonas Biológicas Negrinha do Freixo de cura tradicional, ervas aromáticas e Azeite Virgem Extra Biológico Olmai

## **Presented in / Apresentado em:**

Glass flasks with black lid and black labels  
Fracos de Vidro com tampa e rótulos a preto e dourado impresso

**Caliber / Calibre:** 320/350

**Net Weight / Peso Líquido:** 170 gr

**6 flasks per cardbox**

## **Certifications / Certificações:**

ISO 9001:2015  
EU Organic  
Brazilian Organic



## *Awards / Prémios*

### *Most Important awards / Prémios mais importantes:*

#### *OLIVE OIL / AZEITE*

EVOO of the Year, Top 100 - EVOO World Ranking

Grand Prestige Gold Medal, Olivinus, Argentina

Prestige Gold Medal, TerraOlivo, Jerusalem

Prestige Gold Medal, Olivinus, Argentina

Gold Medal, New York International Olive Oil Competition, USA

Gold Medal et Sélection du Année, 1001Dégustations, França

#### *DESIGN*

Multiple Design Awards - EVOOLEUM, TerraOlivo, Olivinus

#### *COMPANY / EMPRESA*

**Sustentabilidade:** Menção Honrosa no Prémio de Produtores Nacionais

**Reconhecimento:** Prémio Nacional de Agricultura - Jovens Empresas



## *Biodiversity meets Quality / Biodiversidade e Qualidade*

At Olmais we have a strong commitment to Nature, having our organic production already certified in Europe and the Americas. We took it a step further and at our olive groves we promote wildlife-friendly farming methods with biodiversity corridors, no use of pesticides, minimal inter-ventions during the year, providing wildlife with watering holes during the dry season, harvesting only by day using non-damaging machines and only using responsible fishing certified partners. Unfortunately having an or-ganic certification is no longer the same as having quality products so knowing that, since the beginning our company strives to get every year the best possible olive oil and related products. Our olives are har-vest very early and extraction begins in the same day assuring very fruity and green olive oils, perfection is our goal year after year. Our com-pany has ISO9001:2015 certification and our olive oil products have won over 40 awards in the last 3 years, including wining the National Agricul-ture Award for our work with olive oil and a honorable mention in the National Producers Award for our production methods.

Na Olmais, temos um forte compromisso com a Natureza, com a nossa produção orgânica já certificada na Europa e nas Américas. Demos um passo adiante e, em nossos olivais e vinhas, promovemos métodos de agricultura favoráveis à vida selvagem com corredores de biodiversidade, sem uso de pesticidas ou qualquer agrotóxico, intervenções mínimas durante o ano, fornecendo à fauna local bebedouros durante época seca, fazendo a colheita apenas durante o dia com máquinas não prejudiciais e usando apenas parceiros certificados de pesca responsável. Infelizmente, ter uma certificação orgânica não é mais o mesmo que ter produtos de qualidade, sabendo disso a nossa empresa se esforça para obter todos os anos o melhor azeite e produtos relacionados possíveis. Nossas azeitonas são muito colhidas o mais cedo possível, com a extracção do azeite ainda no mesmo dia, garantindo assim azeites muito frutados e verdes, a perfeição é a nossa meta ano após ano. Nossa empresa possui a certificação ISO9001: 2015 e nossos produtos de azeite ganharam mais de 40 prêmios nos últimos 3 anos, incluindo ganhar o Prêmio Nacional de Agricultura por nosso trabalho com azeite e uma menção honrosa no Prêmio Nacional de Produtores pelos nossos métodos de produção sustentáveis.

# *Certifications / Certificações*

When buying Olmais you are making the best possible choice in regard to quality, health and sustainability as our company is certified in quality management, organic farming and in its Portuguese origin

Escolher Olmais é escolher qualidade num modo de produção sustentável e saudável pois possuímos certificações a nível de qualidade, de modo de produção e de origem.



ISO 9001:2015 Quality Certification

Certificação do Sistema de Qualidade  
pela Norma 9001:2015



Brazilian Organic Certification, Agricontrol OIA 391

Certificação de Produtos Orgânicos no Brasil  
- Agricontrol OIA 391



European and Canadian Organic Certification, PT-BIO-03  
Modo de Produção Biológico na Europa e Canadá - PT-BIO-03



Portuguese Product Certification, Portugal Sou Eu  
Certificação de Produto de Origem de Portugal - Portugal Sou Eu



# *Interesting facts about OLMAIS Olive Oil*

**OLMAIS** is the name of a borough on Santa Comba da Vilarça, a village of Vila Flor in the northern part of Portugal and one of the most awarded Portuguese olive oils in the world.

**OLMAIS** is made exclusively from organic grown olives located at the hills of Santa Comba da Vilarça in Vila Flor, Portugal.

**OLMAIS** is available at selected locations worldwide, today you can find it in Portugal, U.S.A., Canada, Brazil, Taiwan, Belgium, Switzerland and Poland.

**OLMAIS** was featured in a CNN article naming Portugal being the best European destination for foodies.

**OLMAIS** is among the "100 Best Portuguese Olive Oils", a book by the Portuguese journalist Edgardo Pacheco.

**OLMAIS** is the only Portuguese olive oil in Emmanuelle Dechelette's book "Extra Vierge: L'Huile d'olive, Histoire d'Hommes & Recettes de Grands Chefs".

**OLMAIS** has the very characteristic flavor of northern Portuguese olive oils, typical of the traditional varieties of olives used like Cobran-çosa, Negrinha and Verdeal.

**OLMAIS** in its debut year of 2016 received more than 10 international awards being considered one of the 100 Best Extra Virgin Olive Oils in the World by the EVOO World Ranking, by 2019 it counts with more than 40 awards.

**OLMAIS** is owned by the Gomes Alves family, a family with more than 350 years of history and close ties to farming and businesses in the North of Portugal.

# *Factos e Curiosidades sobre OLMAIS*

OLMAIS é um lugar de Santa Comba da Vilarça, Vila Flor e também o azeite português com mais prémios internacionais no mais curto tempo de existência.

OLMAIS é o único azeite de Vila Flor que recebeu uma medalha de Ouro em Nova Iorque na edição de 2016 do New York International Olive Oil Competition.

OLMAIS é proveniente exclusivamente de oliveiras cultivadas em modo de produção biológico das encostas de Santa Comba da Vilarça em Vila Flor na Terra Quente.

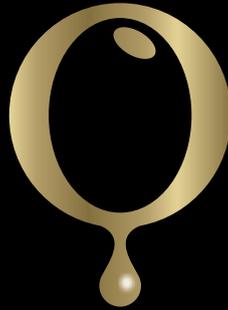
OLMAIS é vendido através de lojas seleccionadas em Portugal, na América do Norte, países da Escandinávia e Benelux.

OLMAIS foi recentemente mencionado num artigo da CNN sobre os motivos de Portugal ser o melhor destino gastronómico da Europa.

OLMAIS está entre os "100 Melhores Azeites de Portugal" livro de Edgardo Pacheco.

OLMAIS é um azeite tipicamente transmontano, feito de azeitonas tradicionais como Cobreiros, Negrinha e Verdeal.

OLMAIS em 2016 no seu ano de lançamento obteve 12 distinções internacionais sendo um dos 100 melhores azeites Virgem Extra do mundo segundo o EVOO World Ranking.



# OLMAIS

*Farm / Quinta:* Lugar dos Olmais  
Santa Comba da Vilariga  
5360-170 Vila Flor

*Head Office / Sede:* Rua Abade Martins Faria, 202  
4495-371 Povoia de Varzim  
Portugal

*Contacts / Contactos:*  
+351 963 122 848  
+351 252 696 705

*Mail:* quinta.olmais@gmail.com

**www.olmais.com**