



Na Fazenda do Campo Alto, em Santo Antonio do Pinhal, plantação de oliveiras e turismo rural. À esquerda, os azeites Arbosana, Arbequina e Koroneiki, e os fundadores Bia Pereira e Bob Vieira da Costa



Willy Biandani

DOCE SABOR DA CONQUISTA

Eleito um dos 10 melhores do mundo pelo guia espanhol EVOOLEUM, o azeite Sabiá foi o primeiro brasileiro a figurar na importante premiação

Produzido em Santo Antônio do Pinhal, interior de São Paulo, e no município gaúcho de Encruzilhada do Sul, o rótulo foi o único fora da Europa a figurar no top 10 da premiação que seleciona anualmente os 100 melhores azeites do mundo.

Desde que a jornalista **Bia Pereira** e o administrador e publicitário **Bob Vieira da Costa** se apaixonaram pelo universo dos azeites, em 2014, e estudaram tudo sobre o cultivo de um dos produtos mais antigos do mundo, só colheram alegrias.

Com apenas três safras comercializadas, o azeite Sabiá já acumula mais de 55 prêmios internacionais, sendo reconhecido inclusive como o Melhor Azeite Médio Frutado do Mundo, pelo Guia Italiano Lodo Guide, e como Melhor Azeite do Hemisfério Sul pela segunda vez pelo também italiano Leone D'Oro,

um dos concursos mais respeitados e rigorosos da olivicultura. Todas as safras foram selecionadas e estão no guia italiano Flos Olei, referência em azeites. Além disso, o Blend produzido na fazenda Sabiá da Vigia, em Encruzilhada do Sul, ficou entre os 5 melhores Blends do mundo no Lodo Guide e levou ouro na premiação norte-americana NYIOOC – New York International Olive Oil Competition.

Única marca do país com produção na Serra da Mantiqueira e no município de Encruzilhada do Sul, o Sabiá tem frutos cultivados nos dois estados com rigor técnico e cuidado com as azeitonas, do cultivo ao processamento. O resultado são azeites frescos das variedades Arbequina e Arbosana, de origem espanhola, e Koroneiki, da Grécia, com aromas e sabores balanceados e de extrema qualidade.

azeitesabia.com.br
lojaazeitesabia.com.br
[@azeitesabia](https://www.instagram.com/azeitesabia)

“
aspas

“Nossa missão é mostrar para os brasileiros que o melhor azeite não é o importado, mas sim o extravirgem premium, fresco, produzido no nosso país”