

Zona Sul



azeites

CATÁLOGO 2025/26





azeitar é preciso



Poucos ingredientes traduzem tão bem a essência do Mediterrâneo quanto o azeite. Mais do que um condimento, ele é cultura líquida: atravessa séculos de história, simboliza prosperidade e reúne em uma única gota o trabalho de quem cultiva, colhe e transforma a azeitona em ouro verde. É o elo entre tradição e modernidade, um alimento que eleva o sabor e o valor nutricional de qualquer preparo, do pão ao mais elaborado prato da alta gastronomia.

Escolher um rótulo vai muito além de escolher só um azeite — é experiência, sabor, saúde e prazer à mesa. E é com esse olhar criterioso, sensorial e apaixonado que o catálogo de azeites Zona Sul chega até você, com a seleção atenciosa de azeites especiais e premium do Expert em Azeites e Temperos Marcelo Scofano.

Azeitar é preciso. Escolha com sabedoria!



Marcelo Scofano

**Expert Zona Sul em
Azeites e Temperos**

DESMISTIFICANDO A



acidez



A acidez do azeite extravirgem é um dos parâmetros químicos que medem sua qualidade. Porém, ao contrário do que muitas pessoas pensam, não pode ser percebida em sabor, não é medida de ácido acético, nem de pH, que no azeite é neutro. É um índice que mede ácido oleico livre, proporcional ao ácido oleico total a cada 100 mL.



Se no rótulo constar acidez de 0,5 ou 0,1 isso não vai fazer diferença e, portanto, não deve servir para guiar a escolha do produto. Um azeite pode estar rançoso, indicativo de que está velho e sua acidez pode estar baixa.

Sabendo que a acidez do azeite não tem nenhuma relação com as suas propriedades gustativas, qual fator escolher como diferencial de qualidade do azeite extravirgem?

Marcelo Scofano reforça que o frescor é o fator principal. Quanto mais fresco, melhor!

A ACIDEZ NÃO TEM A VER COM O PH DO AZEITE, MAS REVELA A SAUDABILIDADE DAS AZEITONAS NO PROCESSO DE OBTENÇÃO DO SUMO.



trufados

A trufa é um gênero de fungo da espécie Tuber, que cresce junto à raízes de distintas árvores, principalmente de carvalhos. São encontradas em algumas regiões da França e Itália e, por serem subterrâneas, são colhidas com a ajuda de cães farejadores.

Tamanho “logística” no processo de produção justifica que a trufa seja uma das iguarias mais valorizadas do mundo, ao lado do açafrão e da baunilha, que é um tipo de orquídea.

Típicas na culinária italiana, as trufas mais famosas são as brancas e negras, sendo as brancas mais aromáticas e as negras mais terrosas. Para o consumo, além das trufas em conserva, há também produtos trufados, como molhos, mel e **os azeites**.



Azeite espanhol Pons em infusão com trufas brancas. Vai bem com carnes, queijos risotos, cogumelos e massas.



Trufas são como os cogumelos e crescem junto às raízes das árvores.



ES PE CI AIS





COMO UTILIZAR SEU AZEITE ESPECIAL

— PARA FINALIZAR OS MAIS —
VARIADOS PRATOS, SOBREMESAS
E EMULSIONAR MOLHOS.

Entre os Especiais, você encontra diversos condimentos aromatizados como trufas, limão, alecrim ou cogumelos, para proporcionar toques especiais nos mais variados pratos. Extravirgens com certificação orgânica, não filtrados, sprays, alguns IGP e DOP e especiais de frutado médio e marcantes para finalizar saladas, massas, arroz, carnes brancas, legumes, queijos, saladas e sobremesas.

PONS TRUFAS BRANCAS

De sabor equilibrado e marcante, harmoniza com carnes vermelhas, pratos com ovos, omeletes, massas, cogumelos, risotos e onde desejar toques característicos e aromáticos!

ALONSO BLEND

Extravirgem de frutado leve e maduro, aroma ligeiramente herbáceo e sabor amendoado, ideal para harmonizar com carnes brancas, massas, arroz, legumes, queijos, saladas e sobremesas.





PREMIUM





COMO UTILIZAR SEU AZEITE PREMIUM

— PARA FINALIZAR OS MAIS —
VARIADOS PRATOS, SOBREMESAS
E EMULSIONAR MOLHOS

Para saber como combinar os seus azeites premium com receitas e pratos, o Expert em Azeites Marcelo Scofano dá dicas simples para você não errar:

DELICADOS

Os mais delicados de frutados mais suaves realçam carnes brancas, arroz, massas e saladas mais simples.

MAIS INTENSOS

Se a intensidade do azeite cresce, seja por variedade, por território ou tempo de colheita, esse azeite será melhor harmonizado com pratos de sabor mais forte.

FRUTADO INTENSO

De sabor robusto e marcante, são indicados para grelhados e pratos condimentados como moquecas, embutidos e defumados.



Aprecie com pães de fermentação natural da Padaria Zona Sul.



"PARA SABOREAR O SEU AZEITE POR COMPLETO, NADA MELHOR DO QUE O CLÁSSICO AZEITE E PÃO."

Marcelo Scofano, Expert Zona Sul

Azeite não é tudo igual. Eles são classificados em diferentes tipos, destinados às mais variadas harmonizações e finalidades. Até mesmo entre os extravirgens clássicos, utilizados para o dia a dia, há muita diferença na hora de escolher o seu. Para garantir um bom azeite, o Expert Marcelo Scofano explica porque Due deve ser a sua melhor opção.



DUE



o clássico com qualidade



Due é uma marca exclusiva: produzida pelo Zona Sul para os cariocas de coração.

Due é um azeite clássico, ideal para o dia a dia da cozinha: marinados, refogados, molhos, finalização de saladas, massas e pratos do cotidiano.

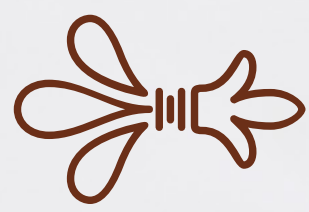
Experimente usá-lo na emulsão de maioneses, na composição de marinadas, em um simples refogado ou na finalização de saladas, carnes brancas, arroz, massas, pizzas, frutas e sobremesas — ou até mesmo sobre uma fatia de pão.

Utilize na mousse de chocolate

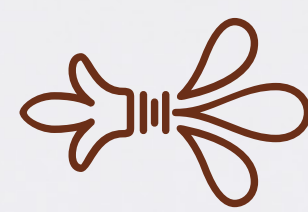


Utilize no antepasto de berinjela





AZEITE & SOBREMESA



Você sabia que o azeite extravirgem pode ser um ingrediente sofisticado e funcional em doces, trazendo complexidade de sabor e benefícios nutricionais? Além de substituir a manteiga por uma gordura mais saudável e aromática, o azeite pode realçar notas de baunilha, frutas cítricas ou especiarias, de acordo com o tipo de azeite escolhido.

Chocolates podem harmonizar com todo tipo de extravirgem: de frutado intenso contrastam com o cacau e os de frutado leve ou médio, realçam os sabores. Acrescente uma pitada de flor de sal e terá toques muito especiais.

Já quando se trata de sobremesas com frutas, azeites aromatizados e frutados vão bem com cheesecakes, tortas de frutas, pudins, clafoutis, entre outros.

Cacau em pó + azeite extravirgem de frutado de média intensidade = emulsão de chocolate para sobremesas.





Mousse de chocolate vegana

200g de chocolate Chokoé 70%

160ml de água

1 colher de sobremesa de azeite de frutado maduro

Modo de preparo

Em um bowl, jogue a água fervente sobre o chocolate e emulsione com um fouet.

Adicione uma colher de sobremesa de azeite extravirgem de frutado maduro.

Cubra o bowl com plástico filme, apoie o bowl sobre um refratário com gelo, abra um pouco a película de plástico filme e bata com um mixer.

Quando endurecer em ponto de mousse, sirva em um ramekin com um fio de azeite.



Brigadeiro azeitado



1 lata de leite condensado

200g de chocolate meio amargo de boa qualidade (60, 70 ou 75% de cacau)

2 colheres de sopa de azeite extravirgem maduro

Modo de preparo

Leve o leite condensado com o azeite ao fogo.

Acrescente imediatamente o chocolate, quebrando-o em diversos pedaços e deixe dar o ponto de brigadeiro.

Faça pequenas bolas e decore com motivos desejados, caso deseje enfeitar.

Opcional: finalize com azeite aromatizado de laranja.





AZEITE EXTRA VIRGEM DUE

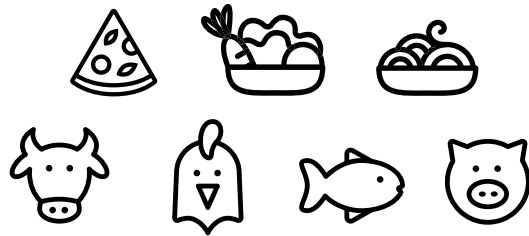
Origem: Itália / Toscana 

Classificação Zona Sul: Clássico

Azeitonas: Blend de azeites do Mediterrâneo

Características: Frutado maduro leve a médio

Vai bem com...



AZEITE EXTRA VIRGEM PONS TRUFA BRANCA

Origem: Espanha / Catalunha 

Classificação Zona Sul: Especial

Azeitonas: Arbequina de colheita tardia

Características: Frutado médio com infusão natural de trufas brancas

Vai bem com...



AZEITE EXTRA VIRGEM ALONSO BLEND

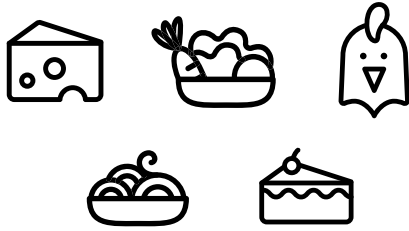
Origem: Chile / Vale do Colchagua 

Classificação Zona Sul: Especial

Azeitonas: Blend de azeitonas chilenas

Características: Frutado suave

Vai bem com...



AZEITE EXTRA VIRGEM MIDAS

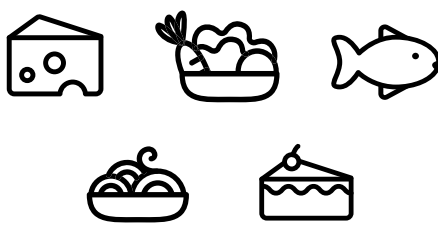
Origem: Grécia / Cretas 

Classificação Zona Sul: Premium

Azeitonas: Koroneiki

Características: Frutado maduro de média intensidade

Vai bem com...



AZEITE EXTRA VIRGEM CENTONZE CAPRI

Origem: Itália / Sicília 

Classificação Zona Sul: Premium

Azeitonas: Nocellara Del Belice

Características: Futado verde médio

Vai bem com...



CASA DE SANTO AMARO PRESTIGE

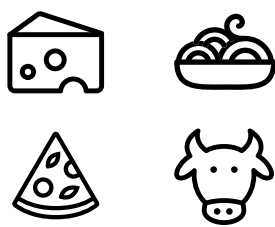
Origem: Portugal / Trás-os-Montes 

Classificação Zona Sul: Premium

Azeitonas: Blend de azeitonas portuguesas

Características: Frutado herbáceo

Vai bem com...





AZEITE EXTRA VIRGEM IL GENERALE

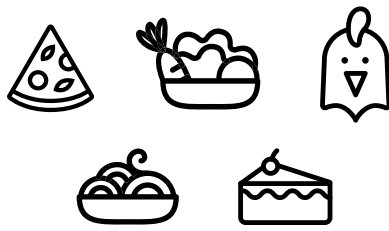
Origem: Itália / Calábria 

Classificação Zona Sul: Premium

Azeitonas: Carolea

Características: Frutado leve

Vai bem com...



AZEITE EXTRA VIRGEM OL ORO ESPAÑA

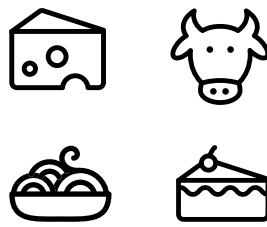
Origem: Espanha / Andaluzia 

Classificação Zona Sul: Premium

Azeitonas: Picual

Características: Frutado médio e intenso com toques herbáceos

Vai bem com...



AZEITE EXTRA VIRGEM MONTEOLIVA ORO

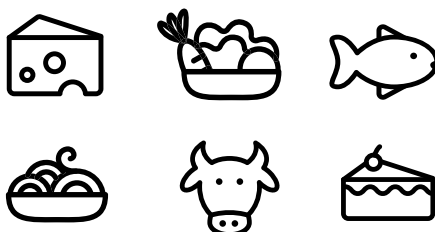
Origem: Espanha / Andaluzia 

Classificação Zona Sul: Premium

Azeitonas: Blend de azeitonas espanholas

Características: Frutado verde médio

Vai bem com...



SELEÇÃO DE AZEITES

RECEITAS PARA



azeitar



Azeites são preciosos ingredientes na gastronomia. Para inspirar você a conhecer mais sobre os azeites e saber como aproveitá-los em seu menu, o Expert Marcelo Scofano reuniu uma série de receitas em seu e-book "Receitas para Azeitar". Baixe o seu e coloque mais azeite no seu cotidiano.

BAIXE O E-BOOK

Zona Sul

O Zona Sul é uma marca 100% comprometida com a qualidade de seus produtos e conteúdos. Por essa razão, nossos Experts estão sempre selecionando o que há de melhor no mundo da gastronomia para você aproveitar de todo o coração. Venha viver seus momentos especiais com a gente. Azeitar é preciso!



www.zonasul.com.br



[SuperZonaSulVideos](#)



[Peça pelo WhatsApp](#)



[@zonasulsupermercado](#)



[zonasulsupermercado](#)

SELEÇÃO DE AZEITES
POR MARCELO SCOFANO

