



A Marca de azeite portuguesa mais vendida no mundo é Gallo. É também a terceira Marca a nível mundial, líder de mercado em Portugal, no Brasil e na Venezuela, estando presente em mais de 40 países, espalhados pelos cinco continentes. Indispensável na cozinha e sempre presente à mesa, Azeite Gallo é um símbolo de excelência em Angola, reconhecido pelo seu empenho no cumprimento de elevados padrões de qualidade, da produção à distribuição.

VALORES DA MARCA

A Origem e a Tradição são os valores que estão na base da Marca Gallo. Oriundo de um país com quase 900 anos de história e um sem-número de tradições, o Azeite Gallo ocupa um papel importante na gastronomia portuguesa, sendo uma Marca enraizada na verdade da origem, factor que acentua a sua genuinidade. Por outro lado, a mestria da tradição está bem presente durante todo o ciclo produtivo: desde a selecção da azeitona até ao loteamento dos vários tipos de azeite, há um "know-how" preservado de forma sagrada ao longo de várias gerações. A cantar desde 1919, Gallo é uma Marca que não pode faltar à mesa dos consumidores angolanos.



PRODUTOS E DESENVOLVIMENTOS FUTUROS

Com uma qualidade inquestionável, a gama de azeites Gallo é composta pelas categorias – Azeite Gallo Virgem Extra Premium, Azeite Gallo Virgem Extra e Azeite Gallo Puro. É uma gama muito rica e variada, valendo o reconhecimento do consumidor a nível mundial.

A categoria Azeite Gallo Virgem Extra Premium engloba o Azeite Novo Gallo, o Azeite Gallo Grande Escolha e o Azeite Gallo Colheita ao Luar. O Azeite Novo Gallo é feito com as primeiras azeitonas verdes de cada colheita e oferece um conceito único no mundo do azeite. Com baixa acidez e extraído a frio, apresenta algumas características únicas: um aroma fragrante e um sabor intenso a fruto fresco e picante.

O Azeite Gallo Grande Escolha é um azeite que nasce da selecção dos melhores frutos, das melhores oliveiras. Um azeite virgem extra, extraído a frio, de excepcional qualidade e baixa acidez, embalado numa garrafa de vidro escuro para preservar as suas características. Tem um aroma intenso de frutado verde e um sabor equilibrado de amargo e picante médio.

O Azeite Gallo Colheita ao Luar é fruto de

um antigo ritual de colheita nocturna de azeitonas, quando as temperaturas são mais baixas e favorecem a presença de todos os aromas e sabores destes frutos. Um azeite verdadeiramente exclusivo para agradar aos paladares mais exigentes. O resultado é um azeite virgem extra único, de elevada qualidade, com um sabor fresco, frutado e levemente picante. Na categoria de Azeite Gallo Virgem Extra a Marca apresenta o Azeite Gallo Reserva, um azeite com textura aveludada, sabor frutado maduro, com aroma ligeiramente amargo e picante; o Azeite Gallo Clássico, um azeite medianamente frutado, com sabor a frutos frescos e maduros, muito equilibrado entre amargos, picantes e doces; e o Gallo Virgem Extra

SABIA QUE:

- Gallo tem parcerias com dezenas de produtores, recebendo anualmente mais de 5 mil amostras, das quais rejeita 70% por não respeitarem o padrão de qualidade da Marca.



Primeiro Azeite. A primeira refeição é sempre um momento muito importante e especial, feita com muito carinho e ingredientes escolhidos a dedo. Este azeite virgem extra, com acidez de 0,2%, tem um sabor muito delicado, ideal para as sopas dos bebés. Trata-se de um azeite que responde às necessidades específicas dos bebés, contribuindo para uma alimentação equilibrada e um crescimento saudável. O azeite Gallo Puro tem um sabor natural, suave e doce, sendo o azeite ideal para cozinhar, todos os dias. Este azeite acrescenta sabor, salubridade e dá vida a qualquer preparação culinária. Para além de azeite, a Marca Gallo está ainda presente na categoria de vinagres (vinho tinto e branco e balsâmico) e azeitonas.

MERCADO

Referência no mercado de azeite nacional, a Marca Gallo, presente em Angola há mais

de 70 anos, com uma forte parceria com a AngoAlissar, apresenta um crescimento notável, tendo em conta o enraizado e tradicional uso do óleo de palma na cozinha angolana. Apesar de existir já alguma tradição no uso do azeite, este não é tão valorizado como em muitos outros mercados internacionais, onde características como o sabor, o grau de acidez ou a textura são factores decisivos no momento da compra.

COMUNICAÇÃO

A primeira campanha de comunicação Gallo no mercado angolano foi para o ar em 2011, sob o mote "Azeite é Gallo".

Em 2012, a Marca procurou aproximar-se ainda mais dos consumidores angolanos e, com o objectivo de reforçar o sabor único que traz aos pratos tradicionais, utilizou na sua comunicação a Mamã Kuíba, mulher do povo e "Diva de Angola". Esta destacada figura angolana é desde essa altura a embaixadora da Marca, por ser uma referência na cultura, na tradição e nos sabores angolanos. Com ela, o Azeite Gallo partilha a genuinidade e a excelência na cozinha. A comunicação apoiou-se num discurso simples e prático, temperado com a sabedoria gastronómica de Mamã Kuíba, num cenário de "quintal cooking show". A assinatura evoluiu então para um patamar emocional com a chancela da embaixadora Gallo: "Mamã Kuíba é que sabe. Azeite é Gallo". Tratou-se de uma campanha de comunicação multimeios que passou pela televisão e diverso material de ponto de venda. Mais recentemente, a Gallo lançou cinco novos spots de rádio, com a presença indispensável da Mamã Kuíba, inspirando todos os angolanos a usarem Azeite Gallo e a atestarem como, de forma saudável, este azeite melhora os cozinhados, principalmente os refogados.

SABIA QUE:

- A Marca Gallo continua a receber, em 2014, diversos prémios internacionais, prova do reconhecimento da elevada qualidade do azeite que produz.
- O Loteamento é a combinação dos azeites escolhidos, criando diferentes perfis de sabor, distintos e constantes todo o ano. É graças a esta mestria quase secular de Gallo, que os seus azeites são premiados e reconhecidos em todo o mundo.

VANTAGENS COMPETITIVAS

A Marca Gallo continua a somar prémios internacionais, prova do reconhecimento da sua elevadíssima qualidade. Entre eles, e mais recentemente: Mario Solinas – International Olive Oil Council 2014, Prata com Azeite Novo Gallo; New York International Olive Oil Competition 2014, Ouro com Azeite Novo Gallo, Grande Escolha e Colheita ao Luar; Los Angeles International Olive Oil Competition 2014, Ouro com Gallo Colheita ao Luar, Prata com Azeite Novo e Grande Escolha e Bronze com Gallo Reserva; Olive Japan 2014 Contest, Ouro com Azeite Novo, Colheita ao Luar e Reserva, e Prata com Gallo Grande Escolha; e dois prémios no Concurso ITQI na Bélgica 2014, duas Estrelas Douradas com Gallo Azeite e Colheita ao Luar.



1919

Nascimento da Marca Gallo, momento a partir do qual passou a ser reconhecida por produzir azeite com um sabor único.

1938

Internacionalização do Azeite Gallo, com grande foco nos mercados com elevada emigração portuguesa, como o Brasil e a Venezuela.

1989

O grupo Unilever - Jerónimo Martins adquire o Azeite Gallo. Reforço da posição de liderança da Marca.

1991

Lançamento da 1.ª Edição de Gallo Azeite Novo, uma edição limitada e numerada.

2010

Gallo é eleito como o melhor azeite do mundo – Medalha de Ouro do Prémio Mário Solinas.

2014

Gallo renova a sua comunicação em Angola, com spots de rádio da Mamã Kuíba.