

AZEITE

VIRGEM EXTRA

Biológico

Porque o olival tradicional é uma paixão da nossa família há muitos anos produzimos um azeite bio de sabor muito suave e textura aveludada que complementa a nossa gama de temperos orgânicos.

PRODUÇÃO

Este Azeite Virgem Extra, produzido em modo de produção biológico, é extraído a frio (até 27°C), obtido num lagar equipado com tecnologia moderna, com perfeitas condições de conservação e um rigoroso controlo de qualidade, sendo o processo de extração apenas físico. Toda a produção de azeite obedece a critérios de qualidade alimentar bem definidos (ISO 9001 e 22000), exigindo um rigoroso controlo de qualidade.

APRECIACÃO ORGANOLÉPTICA

NOTAS DE PROVA

O Azeite Virgem Extra Bio é um azeite de qualidade superior, extraído maioritariamente de azeitonas verdes. São elas as responsáveis pelo carácter “encorpado” deste azeite. As azeitonas da variedade Arbequina originam azeites frescos e delicados, com aroma frutado, notas de tomate verde, alcachofra e amêndoas e uma ligeira sensação de verde folha e erva. O sumo de azeitonas selecionadas pelo seu perfeito estado sanitário e de maturação, resulta num azeite de frutado suave, ligeiramente amargo e picante.

APLICAÇÕES

Temperar e cozinhar

VARIETADES

Arbequina ou Galega

DADOS ANALÍTICOS (EM 27/01/2015)

ACIDEZ 0,14%

ÍND. DE PERÓXIDOS (MEQO2/KG) 7,1

K232 1,69

K270 0,08

▲K 0,00

MODO DE APRESENTAÇÃO

Garrafas de vidro de 250ml e
Outros formatos disponíveis sob consulta

VALIDADE PRIMÁRIA (MESES)

18

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e isento de odores estranhos, ao abrigo da luz

DISPONIBILIDADE

Todo o ano

PREÇO

Sob consulta