



Fora da Série Bordadura Azeite 50cl

AZEITE VIRGEM EXTRA

Azeite de categoria superior de azeitonas colhidas à mão, processadas a baixas temperaturas, para garantir um sabor natural e autêntico. Obtido, exclusivamente, a partir de processos mecânicos.

Sugestão de consumo: Ideal para temperar saladas e pratos delicados. Deverá ser conservado ao abrigo da luz, ar, fontes de calor e odores intensos.

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

Virgem Extra - Douro

ORIGEM:

Portugal – Cima Corgo, Baixo Corgo e Douro Superior

VARIETADES:

Galega, Madural, Cobrançosa, Verdeal Transmontana, Negrinha do Freixo

IDADE DAS OLIVEIRAS:

Superior a 50 anos

TIPO DE SOLO:

Xisto

PLANTAÇÃO:

Olival de sequeiro

SISTEMATIZAÇÃO:

Olival de bordadura e extensivo

COLHEITA:

Manual em novembro de 2023

TRANSFORMAÇÃO:

Extração mecânica a baixas temperaturas (menor de 30°C) em lagar

OPERAÇÕES CULTURAIS:

Poda de manutenção

TRATAMENTOS FITOSSANITÁRIOS:

Sem aplicação de fitofármacos ou adubos

NOTAS DE PROVA

AROMA:

Frutado verde ligeiro. Notas de maçã, banana madura, erva cortada e frutos secos maduros

PALADAR:

Doce, amargo e o picante, bastante equilibrados, com fim de boca prolongado de alguma persistência

ANÁLISES

ACIDEZ:

≤ 0,2%

ÍNDICE DE PERÓXIDO:

≤ 20

K₂₃₂:

≤ 2,50

K₂₆₈:

≤ 0,22

ΔK:

≤ 0,01

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CX6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 23,00 x 15,90 x 33,50

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 5,90 / 4,59

VOLUME:

(L) 3,00

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5 / 24

EAN:

5601085900350

ITF:

35601085900351