



ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVACÃO

SERRA DE S. MAMEDE

600 M

Azeite Virgem Extra

ORIGEM OLIVAIS

PORTUGAL / Beira Interior

VARIEDADES AZEITONAS

Várias, muitas ainda não identificadas

COR

Amarelo-claro e esverdeado

AROMA

Notas de maçã, de folhas de oliveira e amêndoas verdes

SABOR

Suave, ligeiramente doce, harmoniosa entre as notas amargas e picantes e finalizando com sabores de frutos secos

HARMONIZAÇÃO

Indicado para temperar saladas, cremes de vegetais, vegetais assados e sobremesas (gelados de frutos secos ou pudins com especiarias)

EXTRAÇÃO

Extração é efetuada em lagar equipado com as mais avançadas tecnologias, as quais permitem uma laboração a baixas temperaturas, permanentemente controladas permitindo uma redução entre a colheita da azeitona e a extração do azeite.

DATA DURABILIDADE MINÍMA | 24 meses

CARACTERÍSTICAS

Acidez (% ác. Oleico): $\leq 0,5$

Índice de Peróxidos (meq =2/kg): ≤ 20

Análise Espectrofotométrica

K232: $\leq 2,5$

K270: $\leq 0,22$

Δk : $\leq 0,01$

Ceras: ≤ 150

Isento de Alergénica, isento de OMG, isento de corantes e conservantes artificiais. Por ser um produto natural pode originar turvação e algum depósito.



ESPECIFICAÇÕES DAS EMBALAGENS

EAN Garrafas	Capacidade
5600383395080	500 ml
5600383395073	250 ml