



Azeite Virgem Extra

ORIGEM OLIVAIS
PORTUGAL / Beira Interior

VARIEDADES AZEITONAS
Várias, muitas ainda não identificadas

COR
Amarelo-claro e esverdeado

AROMA
A relva, rúcula e alcachofra

SABOR
É intenso e expressivo, com notas amargas e picantes

HARMONIZAÇÃO
Indicado temperar carnes acabadas de sair do forno, saladas intensas (com espargos ou anchovas) ou uma mousse de chocolate

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

CARATERISTICAS

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
5600383395097	500 ml
5600383395103	250 ml

Esta excelência abrange a gestão cinegética que é a base da Sabor Selvagem, com a rastreabilidade de todos os animais. O Vale Feitoso tem uma história milenar, numa região de Templários, onde antes deles houve uma presença romana com antigos coutos mineiros e a memória do primeiro laranjal do país.

