



## AZEITE VIRGEM EXTRA BIOLÓGICO - OURO DA FÁBRICA

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL	Por 100 ml	Por Porção 10 ml
Energia (KJ/Kcal)	3379 / 821	337,9 / 82,1
Lípidos (g)	91,2	9,12
Saturados (g)	13,1	1,31
Monoinsaturados (g)	71,8	7,18
Polinsaturados (g)	0	0

### REGIÃO

São João da Pesqueira, Douro. O microclima desta região, permitem obter azeites autênticos com características organoléticas singulares.

### VARIEDADES

Madural, Cobrançosa, Cordovil

### CERTIFICAÇÕES

Certificado CERTIS (PT-BIO-05)

### EXTRAÇÃO

O processo de extração é feito a frio, com uma temperatura controlada de 27°C. No fim da produção sucede-se a um período de decantação (cerca de 2 a 3 meses).

### NOTAS TÉCNICAS

Acidez (%)	≤ 0,2
Índice de Peróxidos (meq O <sub>2</sub> /KG)	≤ 20
Ceras (mg/KG)	≤ 150
K232	≤ 2,5
K270	≤ 0,22
Δk	≤ 0,01

### NOTAS DE PROVA

Frutado maduro, ligeiramente amargo e picante, diferencia-se pelas suas características organoléticas complexas de intensidade média; Perfil de azeite vincado.



LOGÍSTICA	GARRAFA 500ml
Caixa	12
Nº Caixas / EURO palete	63
EAN Garrafa	5600712204076
EAN Caixa	25600712204070