



AZEITE VIRGEM EXTRA - 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. Seleção de olivais próprios.

VARIEDADES

Madural, Cordovil e Cobrançosa

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 (%)	≤ 0,3
Índice de Peróxidos (meq O ₂ /KG)	≤ 20
Ceras (mg/KG)	≤ 150
K232	≤ 2,5
K268	≤ 0,22
Δk	≤ 0,01

NOTAS DE PROVA

Harmonioso com um frutado maduro, aroma suave sem perder a sua complexidade, o toque do picante perfeitamente equilibrado com o amargo, final de boca que lembra frutos secos.

LOGÍSTICA

GARRAFA 500ml	
Caixa	6
Nº Caixas / EURO palete	150
EAN Garrafa	5600712204083
EAN Caixa	15600712204035