



## AZEITE VIRGEM EXTRA – QUINTA DAS FIANDEIRAS PREMIUM

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)	6,3	0,63

### REGIÃO

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

### VARIETADES

Olivais Centenários, onde as variedades predominantes são: Cobrançosa e Verdeal

### 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 (%)	≤ 0,11
Índice de Peróxidos (meq O <sub>2</sub> /KG)	≤ 20
Ceras (mg/KG)	≤ 150
K232	≤ 2,5
K268	≤ 0,22
Δk	≤ 0,01

### NOTAS DE PROVA

Muito harmonioso, com um frutado intenso, com notas de erva recém cortadas, rama de tomate e folha de oliveira. Na boca revela excelente equilíbrio entre amargo e picante, estrutura harmoniosa e persistência elegante, evidenciando frescura complexidade e elevada qualidade sensorial.



### LOGÍSTICA

LOGÍSTICA	GARRAFA 500ml
Caixa	6
Nº Caixas / EURO palete	126
EAN Garrafa	5600712204199