

Azeite

SENTIDOS *Maçanilha 2021*

VIRGEM EXTRA



CLASSIFICAÇÃO Azeite Virgem Extra

VARIEDADES 100% Maçanilha

ACIDEZ 0.1 %

DECLARAÇÃO NUTRITIONAL

	100 ml
Energia	3378Kj/822Kcal
Lípidos	91.3g
dos quais saturados	13.0g
Hidratos de Carbono	0.0g
dos quais açúcares	0.0g
Proteínas	0.0g
Sal	0.0g

FORMATO 350 ml – garrafa de grês

IDENTIDADE

Azeite virgem extra monovarietal. Azeitonas provenientes de oliveiras centenárias, bem como do nosso olival tradicional.

NOTAS DE PROVA

Verde-lima. Rico, equilibrado por um toque de baunilha doce e um misto de azeitona verde e madura. Termina com ligeiro picante.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Bastante versátil, revela-se uma combinação perfeita com pratos de sabores intensos, petiscos ou simplesmente sobre uma torrada.

PRODUÇÃO

As azeitonas são colhidas e selecionadas manualmente, enxaguadas e imediatamente processadas. A extração é feita a frio com recurso a uma máquina centrífuga contínua de duas fases. O azeite obtido e filtrado e armazenado em depósitos de aço inoxidável, permitindo uma sedimentação natural prévia ao engarrafamento.

