

Azeite

## SENTIDOS Colheita 2022

### VIRGEM EXTRA



CLASSIFICAÇÃO	Azeite Virgem Extra
VARIEDADES	Cobrançosa, Galega, Hojiblanca, Maçanilha
ACIDEZ	0.2%
DECLARAÇÃO NUTRITIONAL	100 ml
Energia	3374Kj/821Kcal
Lípidos	99.9g
dos quais saturados	19.3g
Hidratos de Carbono	0.0g
dos quais açúcares	0.0g
Proteínas	0.0g
Sal	0.0g
FORMATO	250 ml – garrafa de vidro 500 ml – garrafa de vidro

#### IDENTIDADE

Azeite extra virgem obtido a partir de diversas variedades de azeitona provenientes de oliveiras centenárias, bem como do nosso olival tradicional.

#### NOTAS DE PROVA

Amarelo. Suave e frutado, com um toque de frutos secos e ligeiro picante no final.

#### SUGESTÕES DE CONSUMO

O seu sabor suave torna-o ideal para o uso diário.

#### 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.

