

Azeite

SENTIDOS Galega 2023

VIRGEM EXTRA



CLASSIFICAÇÃO Azeite Virgem Extra

VARIEDADES 100% Galega

ACIDEZ 0.1 %

DECLARAÇÃO NUTRITIONAL		100 ml
Energia	3374Kj/821Kcal	
Lípidos	91.2g	
dos quais saturados	18.1g	
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

Amarelo-esverdeado. Fresco e frutado, com ligeiro amargo. Termina com um toque de frutos secos.

SUGESTÕES DE CONSUMO

A untuosidade deste azeite torna-o ideal para o uso com saladas, vegetais ou com o seu pão favorito.

PRODUÇÃO

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

