

Azeite

SENTIDOS *Picual 2023*

VIRGEM EXTRA



CLASSIFICAÇÃO	Azeite Virgem Extra	
VARIEDADES	100% Picual	
ACIDEZ	0.1 %	
DECLARAÇÃO NUTRITIONAL	100 ml	
Energia	3374Kj/821Kcal	
Lípidos	91.2g	
dos quais saturados	16.6g	
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-escuro. Intenso herbáceo com uma doçura exótica. Termina num crescendo apimentado e picante.

SUGESTÕES DE CONSUMO

O seu carácter picante torna-o ideal para ser utilizado em pratos de sabores intensos.

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 é filtrado e armazenado em depósitos de aço inoxidável, permitindo uma sedimentação natural prévia ao engarrafamento.

