

Azeite

SENTIDOS Maçanilha

VIRGEM EXTRA



CLASSIFICAÇÃO	Azeite Virgem Extra		
VARIEDADES	100% Maçanilha		
ACIDEZ	0.2 %		
DECLARAÇÃO NUTRITIONAL	100 ml		
	Energia	3374Kj/821Kcal	
	Lípidos	91.2g	
	dos quais saturados	19.4g	
	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 processados. A extração é feita a frio com recurso a uma máquina centrífuga continua de duas fases. O azeite obtido é filtrado e armazenado em depósitos de aço inoxidável, permitindo uma sedimentação natural prévia ao engarrafamento.

