

Categoria de Azeite: Azeite Virgem (Azeite obtido directamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos).

Descrição: Azeite equilibrado elaborado a partir de duas variedades de azeitona, é caracterizado pelos aromas discreto e com uma grande suavidade, realçando uma ligeira sensação de frutado, amargo e picante.

Variedades de Azeitona Utilizada: Galega e Cobrançosa.

Acidez Máxima: 1,0 %

Utilização: Azeite com aromas de baixa intensidade ideal para a confecção de alimentos, conferindo uma textura aveludada aos pratos confeccionados, sem interferir no sabor natural dos alimentos. Devido às suas características permite suportar elevadas temperaturas, sendo empregado em frituras de alimentos.

Cor: Amarelo Dourado ou Esverdeado.

Condições de Conservação: Por ser um produto natural pode apresentar alguma turvação ou solidificar com a diminuição da temperatura. Conservar ao abrigo da luz e do calor.

Data de Durabilidade: Máximo 18 meses, após data de extracção.

Formatos disponíveis: Em garrafa de 750 ml e em garrafão de 3 L e 5 L.

