

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

Descrição: Azeite de qualidade superior, resulta da combinação harmoniosa de distintas variedades de azeitonas características da região, as quais são maioritariamente provenientes de olivais centenários, tipicamente mediterrânicos, o que atribui a este azeite um aroma e sabor exclusivos, frutado suave de azeitona madura e/ou verde, ligeiramente amargo e picante e com grande sensação de doce, sendo um azeite com espessura.

Variedades de Azeitona Utilizada: Galega e Cobrançosa.

Acidez Máxima: 0,4%

Utilização: O equilíbrio harmonioso de atributos e a sensação única e genuína de doce, confere-lhe elegância para usar em empratamentos com alimentos de intensidades médias e baixas e com aromas simples.

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 375 ml e 750 ml e em garrafão de 3 L e 5 L.

