

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

**Certificação:** Denominação de Origem Protegida Alentejo Interior.

**Descrição:** Produto raro e singular, produzido a partir da selecção de azeitonas frescas e sãs, criteriosamente seleccionadas, permitindo criar um azeite de excelência, e bem representativo dos Azeites do Alentejo Interior, com aroma frutado suave de azeitona madura e outros frutos, com grande sensação de doce, resultante da predominância da azeitona de variedade galega vulgar, uma variedade milenar e a mais característica da região e de Portugal.

**Variedades de Azeitona Utilizada:** Predominantemente Galega Vulgar e alguma Cobrançosa.

**Acidez Máxima:** 0,4%

**Utilização:** Azeite com características organolépticas muito próprias, de aromas suaves, permitindo realçar ao máximo o sabor dos 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 375 ml e de 750 ml.

