



VARIEDADE DE OLIVEIRAS	Cobrançosa e Cordovil
LOCALIZAÇÃO	Vila Flor, Trás-os-montes Portugal
APANHA	Processo tradicional. Primeira apanha a meados de novembro.
PROCESSO EXTRAÇÃO	Feito a frio, com temperatura controlada de 27°C
CARACTERÍSTICAS	Sabor fresco com um leve gosto picante

A nossa produção de azeite segue o processo tradicional mantido durante muitos anos pelos produtores locais da região de Trás-os-montes. A nossa variedade de azeitona é Cobrançosa e Cordovil, sendo as oliveiras predominantes nesta localização. O produto que oferecemos é obtido exclusivamente a partir de azeitonas da nossa propriedade, que são apanhadas exclusivamente por processos mecânicos e transformadas em azeite em poucas horas. Após um processo natural de limpeza e decantação, misturamos as duas variedades para atingir o nosso perfil de sabor exclusivo dentro dos padrões DOP.

O armazenamento do produto final é feito em cubas de aço inoxidável para preservar a frescura e a qualidade do azeite e, nesse sentido, o embalamento das garrafas é feito apenas no momento exato em que se abre a cuba.

Todas as nossas embalagens são desenvolvidas com base nas nossas raízes, enfatizando a qualidade do nosso azeite e a simplicidade do produto que é comercializado. Equilibra perfeitamente todos os pratos e adapta-se aos processos de cozedura e tempero. Não distorce o sabor da comida e retém apenas uma pitada de sabor distinto, adicionando um sabor fresco com um leve gosto picante.

Azeite Virgem Extra

Acidez Máxima 0,3%.

Modo de conservação: recomenda-se armazenar em ambiente limpo, seco, arejado ao abrigo da luz e de qualquer fonte de calor.

Declaração nutricional para 100 ml

Calorias	3378 KJ
Gorduras, das quais:	91 g
- Saturadas	15 g
- Mono-saturadas	69 g
- Poliinsaturadas	6,9 g
Carboidratos, dos quais:	0 g
- Açúcares	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g

Características físicas

Produto	Dimensões (A x C x L) cm	Quantidade por caixa
Garrafão 5 L	28 x 24 x 31	2
Garrafa 500 ml	28 x 24 x 31	12