

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

Álamos

AZEITE VIRGEM EXTRA



Azeite Virgem Extra

Variedades

Galega, Cobrançosa e Arbequina

Dados Analíticos (em 30/03/2015)

Acidez (%) - 0,3

Índ. de Peróxidos (meqO₂/Kg) - 8

K232 -- 1,52

K270 -- 0,11

ΔK - 0,00

Apreciação Organoléptica

O azeite Virgem Extra Álamos, é um produto de alta qualidade produzido no Lagar Cartuxa, na Herdade do Álamo da Horta.

As suas características de cheiro e sabor e o equilíbrio entre os seus diversos atributos olfacto - gustativos, fazem dele um ingrediente de exceção para enriquecer, ainda mais, todo o género de gastronomia e culinária mediterrâneas.

Produção

Extraído a frio (até 27°C) usando tecnologia moderna mas simples, por processos apenas físicos. Toda a produção de azeite obedece a critérios de qualidade alimentar bem definidos (ISSO 9001 e 22000), exigindo um rigoroso controlo de qualidade.

Observações

Devido à sua composição, não constitui defeito o facto de turvar ou solidificar, por abaixamento da temperatura ambiente.

Deve conservar-se em local fresco e isento de odores estranhos, ao abrigo da luz.