

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

Cartuxa

Azeite Virgem Extra



Azeite Virgem Extra

Variedades

Picual, Arbequina e Cobrançosa

Dados analíticos

Acidez (%) – 0,2

Índ. de Peróxidos (meqO₂/Kg) – 3

ΔK – 0,02

Apreciação Organoléptica

O Azeite Virgem Extra Cartuxa é um azeite de qualidade superior extraído, sobretudo, de azeitonas verdes. São elas as responsáveis pelo carácter “encorpado” deste azeite. As azeitonas da variedade Picual transmitem frescura, as Arbequina e Cobrançosa uma delicada e complexa reunião de aromas a frutos, como tomate verde e amêndoas, com um toque muito subtil de verde folha e erva. Sumo de azeitonas selecionadas pelo seu perfeito estado sanitário, obtido num lagar equipado com tecnologia moderna e um rigoroso controlo de qualidade, resulta num azeite de frutado suave, ligeiramente amargo e picante, que pode ser utilizado em pratos cozidos de sabor delicado como, por exemplo, os de peixes brancos frescos e mariscos, saladas, massas, arroz, sobremesas e doçaria.

Produção

O Azeite Virgem Extra Cartuxa é extraído por processos modernos mas simples, apenas físico – mecânicos, sob uma rigorosa gestão da 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.