

Cartuxa

FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA


EA

Azeite Virgem Extra



Azeite Virgem Extra

Variedades

Cobrançosa, Arbequina, Cordovil, Maçanilha, Carrasquenha e Picual

Dados Analíticos (em 11/02/2014)

Acidez (%) - 0,4

Índ. de Peróxidos (meqO₂/Kg) - 4

K232 - 1,55

K270 - 0,11

ΔK - -0,01

Apreciação Organoléptica

O Azeite Virgem Extra EA resulta de uma seleção criteriosa de azeitonas Cobrançosa, Arbequina e Cordovil, às quais se juntaram outras como Maçanilha, Carrasquenha e Picual. No seu todo, estas variedades conferem-lhe grande complexidade e intensidade de aromas de frutos diversos, em harmonia com um sabor a folha verde e erva, ligeiro amargo e picante.

As características de cheiro e sabor do azeite virgem extra EA permitem a sua utilização tanto a frio, em molhos, maioneses e saladas, como a quente, em cozinhados de peixe ou de carne e, ainda em doces e outras sobremesas.

É especialmente indicado para carnes vermelhas grelhadas, estufados, assados, aves, caça e legumes verdes.

Produção

O Azeite Virgem Extra EA é extraído a frio (até 27º) usando tecnologia moderna mas simples, por processos apenas físico-mecânicos. Toda a produção de azeite obedece a critérios de qualidade alimentar bem definidos (ISO9001 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.