Azeite Virgem Extra



Azeite Virgem Extra

Azeite de categoria superior obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos

Variedades
Picual e Galega

Dados Analíticos
Acidez (%) - ≤ 0,2

Declaração Nutricional por 100 ml	
Energia	3379KJ / 821Kcal
Lípidos	91,2 g
dos quais:	
- Saturados	13,1 g
- Monoinsaturados	71,8 g
- Polinsaturados	6,3 g
Hidratos de Carbono	0 g
dos quais	
- Açucares	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g

O Azeite Cartuxa, é um azeite de qualidade superior, proveniente de azeitonas das variedades Picual e Galega, selecionadas no seu perfeito estado sanitário e de maturação.

Pela sua complexidade e harmonia de cheiros e sabores, pretende-se que seja, igualmente, um dos tesouros da nossa região.

O Azeite Cartuxa, de frutado suave, verde ligeiro, é indicado para todo o tipo de iguarias gastronómicas e não constitui defeito o facto de turvar ou solidificar abaixo da temperatura ambiente.

Manter em local seco, longe de fonte de calor e ao abrigo da luz.

Produzido e engarrafado por:
Fundação Eugénio de Almeida
Páteo de S. Miguel – Apartado 2001
7001-901 Évora – Portugal
Produto de Portugal