Azeite Virgem Extra



Azeite Virgem Extra

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

Variedades
Cobrançosa, Picual, Arbequina, Koroneiki 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

Resultado da seleção criteriosa das variedades de azeitona Cobrançosa, Picual, Arbequina, Koroneiki e Galega, que conferem a este azeite, grande complexidade e frescura, o azeite EA caracteriza-se pelo seu equilíbrio.

A presença de azeitonas verdes e maduras, com nuances de amargo e picante conferem-lhe um final persistente marcado pelas notas de noz no final. Este azeite pode ser utilizado tanto a frio (em molhos, maioneses e saladas) como a quente (pratos de peixe ou carne) ou até em sobremesas.

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

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