



Azeite Virgem Extra

Azeite Virgem Extra

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

Variedades

Arbequina, Picual, Lecciana e Galega

Dados Analíticos

Acidez (%) $\leq 0,2$

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	
- Açúcares	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g



O Azeite EA, resulta de uma criteriosa seleção de azeitonas de diversas cultivares, nomeadamente Arbequina, Picual, Lecciana e Galega, que lhe dão uma complexidade de aromas, fresca e frutada, em harmonia com ligeiro amargo e picante, o que permite a utilização deste azeite tanto em frio, em molhos, maioneses e saladas, como a quente, em cozinhados de peixe ou de carne, e, ainda, em doces e outras sobremesas.

O Azeite EA, é extraído por processos modernos, mas simples, com uma rigorosa gestão de qualidade. Devido à sua constituição, 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 embalado por:

Fundação Eugénio de Almeida
Pátio de S. Miguel – Apartado 2001
7001-901 Évora