



FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA

Álamos

Azeite Virgem Extra



www.cartuxa.pt

Azeite Virgem Extra

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

Variedades

Cobrançosa, Picual e Koroneiki

Dados Analíticos

Acidez (%) - $\leq 0,3$

Declaração Nutricional por 100 ml	
Energia	3437KJ / 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

Azeite de elevada qualidade, proveniente das variedades de azeitona Cobrançosa, Picual e Koroneiki. As suas fortes características aromáticas e gustativas fazem dele um ingrediente de exceção para enriquecer toda a gastronomia.

Complexo mas equilibrado, ligeiramente amargo e picante, mediamente frutado a azeitonas verdes e maduras. Com um final de boca com presença de frutos secos, o azeite Álamos apresenta distintivas notas suaves de folha de oliveira verde e tomate.

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

Comercializado nos formatos:

- garrafa 500ml
- garrafão 5L