



FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA



Azeite Virgem Extra

Azeite Virgem Extra

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

Variedades

Cobrançosa e Picual

Dados Analíticos

Acidez (%) - $\leq 0,2$



Declaração Nutricional por 100 ml	
Energia	3437KJ / 821Kcal
Lípidos dos quais:	91,2 g
- Saturados	13,1 g
- Moninsaturados	71,8 g
- Polinsaturados	6,3 g
Hidratos de Carbono dos quais	0 g
- Açúcares	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g

Azeite de qualidade superior, deve as suas extraordinárias características às azeitonas Cobrançosa e Picual, provenientes de parcelas de olival únicas, responsáveis pelo seu carácter encorpado e distinto. Complexo, fresco e harmonioso, o azeite Cartuxa realça toda a fruta da azeitona verde, com notas de folha de oliveira e casca de banana.

Com leve amargo e picante o seu final de boca é persistente, marcado de frutos secos, nomeadamente nozes pecã.

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 / com tubo