



Azeite Virgem Extra



www.cartuxa.pt

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 (%) \leq 0,3

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

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

Comercializado nos formatos:

- garrafa 500ml
- garrafão 3L
- Bag in Tube 3L