



CASTA

Arbosana, Arbequina e
Cobrançosa



VISÃO

Líquido verde amarelado



OLFATO

Frutado com leve acidez



PALADAR

Amargo, frutado e picante



AZEITE ELARIS EDIÇÃO VIDA

Ideal para confeccionar as suas refeições frescas.

É o nosso azeite Virgem Extra, perfeitamente equilibrado na sua amargura frutada que combina e envolve todos os pratos. O conteúdo e níveis de peróxido demonstram que a azeitona era de boa qualidade, bem armazenada e transformada em azeite em menos de 48h, relevando também a pureza na matéria prima e no seu estado de conservação.

A qualidade do azeite, fala por si. O olival de origem no Ribatejo, na fronteira sudeste do Parque Natural das Serras de Aire e Candeeiros. Na produção do Azeite, as azeitonas são transportadas cuidadosamente. A colheita é recebida e processada e extraída a frio, no mesmo dia.

Conservação:

Para melhor preservação das características deste azeite natural, recomenda-se a sua conservação em local fresco e protegido da luz.

Embalagem:

Boca: BG 21

MARCA e Modelo: VITRERIA - DÓRICA

Tampa: Capsula 31,5x24 nrp vega Preto

Rótulo : Papel

Formato disponível: **750 ML**

CARACTERÍSTICAS

Frutado: 3 | Amargo: 3
Picante: 3 | Classificação COI: 7 (9)

QUÍMICA

Acidez: 0,22% | Índice de peróxidos: 8,4
Ceras: < 55,4 | K232: ≤ 2,50
k268: ≤ 0,22 | K270: ≤ 0,22
AK: ≤ 0,01

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL / 100ML

Energia - 3421 Kj/821 Kcal | Lípidos - 91,2 gr
Saturados - 13,1 gr | Hidratos de carbono - 0 gr
Açúcares - 0 gr | Proteínas - 0 gr
Sal - 0 gr

garrafas 750 ml



Altura: 301 mm
Diâmetro: 70,5 mm

caixas 750 ml



Comprimento: 212 mm
Largura: 141 mm
Altura: 308 mm
Peso: 7,19 kg