



CASTA

Galega e Cobrançosa



VISÃO

Líquido verde



OLFATO

Frutado com leve acidez e aromas amargos



PALADAR

Fresco, frutado e picante.



AZEITE PREMIUM

Ideal para servir à mesa.

É o nosso azeite Premium de classificação Virgem Extra, medianamente frutado e verde em equilíbrio com atributos picantes e amargos. Um sabor único e sofisticado com um toque de rebeldia. 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 nosso produto fala por nós. O nosso olival localiza-se no Ribatejo, na fronteira sudeste do Parque Natural das Serras de Aire e Candeeiros, e no centro da nossa gestão está a biodiversidade no mesmo. Na nossa produção as azeitonas são transportadas e cuidadas sem químicos prejudiciais ao olival e ao consumidor. A colheita é recebida e a matéria prima é imediatamente processada, filtrada e extraída a frio.

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
MARCA e Modelo: VITRERIA - Biolio DOP
Tampa: NRP ALUTOP DOP
Rótulo : Serigrafado

Formatos disponíveis: **500 ML / 250 ML**

CARACTERÍSTICAS

Frutado: 3,5 | Amargo: 3
Picante: 3,5 | Classificação COL: 0 a 9

QUÍMICA

Acidez: 0,20% | Índice de peróxidos: 6
Ceras: < 55,4 | K232: 1,53
K270: 1,13 | 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 250 ml



Altura: 135 mm
Diâmetro: 68,3 mm

caixas 250 ml



Comprimento: 478 mm
Largura: 138 mm
Altura: 157 mm
Peso: 5,75 kg

garrafas 500 ml



Altura: 178 mm
Diâmetro: 78 mm

caixas 500 ml



Comprimento: 234 mm
Largura: 156 mm
Altura: 200 mm
Peso: 4,85 kg