

Segredos de São Miguel

AZEITE VIRGEM EXTRA

Nascido nas vastas planícies alentejanas, este azeite reflete o respeito e dedicação da nossa Família à terra de onde crescem as nossas oliveiras. Azeite virgem extra de categoria superior obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos e extraído a frio.



COLHEITA

2020-2021

VARIEDADES

Cobrançosa, Arbequina, entre outras.

ORIGEM

Alentejo

EXTRAÇÃO

Contiguo por centrifugação a frio.

NOTAS DE PROVA

COR: Verde amarelado.

AROMA: Apresenta um aroma complexo, fresco, harmonioso e frutado de azeitonas verdes e maduras. Com notas marcadas de folha de oliveira, alcachofra e basilico.

PALADAR: Fresco e medianamente amargo e picante. Final de boca persistente e acentuado com notas de frutos secos.

ANÁLISE SUMÁRIA *

Acidez | 0,4%

Índice de Peróxidos (meq. 02 Kg ⁻¹) | 20 (max)

Absorvência K232 | 2,50 (max)

Absorvência K270 | 0,22 (max)

SERVIÇO

A utilização do azeite virgem extra não exige preparação ou tratamento. Pode ser consumido cru em saladas e entradas ou cozinhado com alimentos que condimenta.

DISPONÍVEL EM

0,5L; 3L; 5L

PRÉMIOS

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - não contém lipídios trans.
Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz.

* valores de referencia