

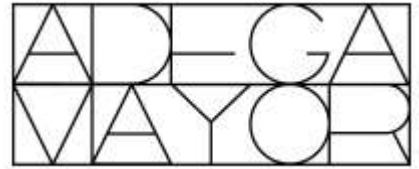


FICHA TÉCNICA

## AZEITE VIRGEM EXTRA

50 cL

# Azeite Virgem Extra



## Extra Virgin Olive Oil

50 cL

Código	Code	704030
País de origem	Home country	Portugal
Região	Region	Alentejo
Descrição	Description	Azeite Virgem Extra de categoria de superior, obtido directamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos. <i>Extra Virgin Olive Oil of superior category obtained directly from olives solely by mechanical processes.</i>
Ingredientes	Ingredients	Azeite virgem extra <i>Extra virgin olive oil</i>
Variedades azeitonas	Olive Varieties	Cobrançosa, Picual, Hojiblanca, Arbequina e Azeiteira
Apresentação	Presentation	Garrafa de vidro 50 cL Glass bottle 50 cL
Conservação	Preservation	Conservar ao abrigo da luz e do calor. Store away from light and heat.

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

### NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

Valor energético (100g)	Energetic value (100g)	3724 kJ = 890 kcal
Proteínas (g)	Proteins (g)	0.0
Hidratos de carbono (g)	Carbohydrates (g)	0.0
Lípidos (g)	Lipids (g)	99
Saturados (g)	Saturated (g)	15
Monoinsaturados (g)	Monounsaturated (g)	74
Polinsaturados (g)	Polyunsaturated (g)	10
Colesterol (g)	Cholesterol (mg)	0.2
Vitamina E (g)	Vitamin E (g)	15

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

### PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

Acidez máxima	Maximum acidity	0.6°
Índice de peróxidos (meq O2/kg)	Peroxide Index (meq O2/kg)	<= 20
Teor de Ceras (mg/Kg)	Waxes content (mg/Kg)	<= 150
Absorvência K232	Absorbance K 232	<= 2.50
Absorvência K270	Absorbance K270	<= 0.22
Delta K	Delta K	<= 0.01



Características	Features	Azeite Virgem Extra, complexo, fresco, harmonioso, de perfil suave, medianamente frutado de azeitonas verdes e maduras, com notas marcadas de verde folha de oliveira, casca de banana verde e maçã verde, ligeiramente amargo e picante, com um final de boca persistente de frutos secos, nomeadamente amêndoas e cajú. <i>Extra Virgin Olive Oil, complex, fresh, smooth profile, medium fruity of green and ripe olives, with marked notes of green olive leaf, green banana peel and green apples, slightly bitter and spicy, with a persistent aftertaste of dried fruits, namely almonds and cashews.</i>
Validade	Validity	18 meses <i>18 months</i>
Observações	Remarks	Se o azeite coalhar, deverá ser exposto a uma temperatura ambiente mais elevada, sem qualquer prejuízo para a qualidade do produto. <i>If the olive oil curdle it should be exposed to a higher ambient temperature without any damage to the quality of the product.</i>

Código	Code
50 cL	704030
Unidade/paleta	Bottles per pallet
50 cL	720
Caixas/paleta	Boxes per pallet
50 cL	60
	EAN
50 cL	5607623006584
	ITF
50 cL	35607623006585