

HERDADE GRANDE AZEITE PREMIUM

CATEGORIA Azeite Virgem Extra

REGIÃO Alentejo Interior

VARIETADES DE AZEITONA Galega vulgar,

Cobrançosa e Cordovil

COR Amarelo Dourado ou Esverdeado

PRODUTOR António Manuel Baião Lança

HERDADE GRANDE



AZEITE VIRGEM EXTRA

O Azeite Virgem Extra é um azeite de categoria superior obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos.

FORMAS DE UTILIZAÇÃO / CONSUMO

O equilíbrio harmonioso de atributos, confere-lhe elegância para temperar saladas, açordas, doces e outras iguarias.

ANÁLISE SENSORIAL

Resulta da combinação harmoniosa de azeitonas de diferentes variedades. Apresenta boa complexidade de aromas e um equilíbrio de amargo, picante e doce, que lhe transmite excelente harmonia.

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Deve ser mantido ao abrigo da luz e do calor.

DURABILIDADE

Máximo de 18 meses, após a data de extração.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Acidez (%)		0.21
Índice de Peróxidos (meqO ₂ /kg)		6.4
Cêras (mg/kg)		64.5
Absorvância	K232	1.52
	K268	0.11
	Δk	0.00

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (POR 100 ml)

Energia	821 kcal (342 kJ)
Lípidos dos quais:	91.2 g
Saturados	13.1g
Hidratos de Carbono dos quais	0 g
Açúcares	0 g
Proteína	0 g
Sal	0 g