



---

## AZEITE EXTRA VIRGEM

Azeite | Minho

Ref. 8.28

Produzido a partir de azeitonas colhidas manualmente. Extração do azeite a frio para manter todas as características organolépticas originais da azeitona. Aroma frutado e maduro com notas de maçã e tomate maduro. Palato ligeiramente doce, com amargo e picante intenso. Bastante complexo e harmonioso com notas de flor de oliveira, tomateiro e erva fresca. Longo no final de prova. Temperar e aromatizar peixes cozidos, saladas compostas e pão rústico.

Dados analíticos:

Acidez = 0,3% ; Índice de Peróxido = 20 meq O<sub>2</sub>/Kg

---

Formatos Disponíveis: 50cl

---

Teor Alcoólico: %

---

Informações Logísticas

Tubo individual

EAN: 5600734431603

---