

## Ficha Técnica

“Relíquia da Vidigueira”  
AZEITE VIRGEM

VERSÃO:	04
DATA:	01-02-2011
PÁGINA:	1
REF.:	Dc.004 A



### Características do Produto

Acidez (%)		≤ 2,0
Índice de Peróxidos (meqO <sub>2</sub> /kg)		≤ 20
Cêras (mg/Kg)		≤ 250
Absorvância	K232	≤ 2,60
	K270	≤ 0,25
	ΔK	≤ 0,01

O Azeite Virgem é um azeite obtido directamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos.

### Categoria de Azeite Comercializado

Azeite Virgem.

### Região

Alentejo Interior.

### Variedades de Azeitona Utilizada

- Galega Vulgar
- Cobrançosa
- Cordovil
- Outras

### Formas de Utilização/Consumo

A harmonia de amargo e picante permite a sua utilização tanto em frio, em saladas e molhos, como a quente em cozinhados de carne e peixe.

### Cor

Amarelo Dourado ou Esverdeado.

### Análise Sensorial

Da combinação harmoniosa das variedades Galega Vulgar, Cobrançosa, Cordovil e outras, resulta um azeite equilibrado, onde se realça a sensação ligeira de frutado amargo e picante.

### Embalagem

- Garrafas de vidro: 500ml; 750ml
- Garrafões PET: 3l; 5l



### Condições de Conservação

Deve ser mantido ao abrigo da luz e do calor.

### Data de Durabilidade

Máximo 18 meses, após data de extracção.

### Composição Nutricional

Valor Nutritivo Médio por 100g	
Valor energético	890 Kcal (3724 KJ)
Lípidos	Saturados 15 g
	Monoinsaturados 74 g
	Polinsaturados 10 g
Colesterol	0,2 mg
Hidratos de Carbono	0,0 g
Proteínas	0,0 g
Sódio	0,0 g
Fibras Alimentares	0,0 g
Vitamina E	15 mg*

\*125% da Dose Diária Recomendada

### Requisitos Estatutários e Regulamentares

Este produto cumpre com os requisitos estatutários e regulamentares aplicáveis, nomeadamente o Regulamento (CE) n.º 852/2004, o Regulamento (CE) n.º 178/2002 e o Regulamento (CE) n.º 1881/2006.