

FICHA TÉCNICA “SOL PORTUGAL” AZEITE VIRGEM EXTRA DOP



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
Vol. p/ dose: 1 Csp (15 ml) . Doses p/ embalagem: 33 g	
Quantidade por dose	Valor Energético 120
Calorias 120	% Dose diária recomendada*
LÍPIDOS TOTAL 14 g	21%
Saturados 2 g	9%
Polinsaturados 1,5 g	
Monoinsaturados 10 g	
Lípidos Trans 0 g	
COLESTEROL 0 mg	0%
SÓDIO 0 mg	0%
TOTAL HIDRATOS DE CARBONO 0 g	0%
PROTEÍNA 0g	

Não é uma fonte significativa de fibras, açúcares, vitamina A, vitamina C, cálcio ou ferro.
* A percentagem da dose diária recomendada baseia-se numa dieta de 2000 Kcal diárias.

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

CATEGORIA DO AZEITE

Azeite Virgem Extra DOP
(Denominação de Origem Protegida)

REGIÃO - PAÍS

Alentejo Interior - Portugal

VARIEDADES

Galega: Mínimo 60%
Cordovil e Cobrançosa: Máximo 40%
Outras Variedades: Máximo 5%
Variedades Proibidas: Picual e Maçanilha

DURABILIDADE

Máximo 24 meses

COR

Amarelo Dourado com tons de Esverdeado

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Acidez (%) ≤ 0,5

Índice de Peróxidos (meqO₂/kg) ≤ 20

Ceras (mg/Kg) ≤ 250

K232 ≤ 2,50

K270 ≤ 0,22

ΔK ≤ 0,01

ENGARRAFAMENTO

Garrafa de Vidro Escuro: 250 ml, 500 ml, 750 ml
Garrafão: 3L, 5 L - PET

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter ao abrigo da luz e do calor

ANÁLISE SENSORIAL

Apresenta aroma frutado suave de azeitona madura e/ou verde e outros frutos, nomeadamente maçã e figo. Um azeite espesso, muito ligeiramente amargo e picante e com grande sensação de doce.

CONSUMO

A sensação única e genuína de doce, confere-lhe elegância para molhar o pão, temperar a refeição mais requintada e preparar excelentes iguarias da nossa doçaria conventual.

DOP (Denominação de Origem Protegida)

Produto com origem no local que lhe dá o nome e que tem uma forte ligação com essa mesma região, sendo possível provar que a qualidade do produto é influenciada pelos solos, clima, variedades vegetais e pelo saber fazer das pessoas dessa área delimitada.

CERTIFICAÇÕES

NE EN ISO2200 : 2005 | BRC: Global Standard for Food Safety

KOSHER e KOSHER PASSOVER: Certificado Kosher por Badatz Igud Rabbonim, BIR, Manchester, Reino Unido.

WEBSITE: <http://solportugal.ribafreixo.com>