

FICHA TÉCNICA "SOL PORTUGAL"

AZEITE VIRGEM EXTRA - GOURMET . GALEGA



CATEGORIA DO AZEITE

Azeite Virgem Extra

REGIÃO - PAÍS

Alentejo Interior - Portugal

VARIETADES

Galega: 100%

DURABILIDADE

Máximo 24 meses

COR

Amarelo Dourado

CONSUMO

A sensação organoléptica única da variedade Galega, torna este néctar indicado para molhar o pão e preparar iguarias, onde o grande objectivo é realçar ao máximo o sabor dos alimentos.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Acidez (%) $\leq 0,5$

Índice de Peróxidos (meqO₂/kg) ≤ 20

Ceras (mg/Kg) ≤ 250

K232 $\leq 2,50$

K270 $\leq 0,22$

$\Delta K \leq 0,01$

ENGARRAFAMENTO

Garrafa de Vidro Escuro: 500 ml

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter ao abrigo da luz e do calor

ANÁLISE SENSORIAL

Aroma frutado suave de azeitona madura e/ou verde. Um azeite espesso com nuances de maçã e amêndoa. Sensação organoléptica única de doce, característica da variedade Galega.

Edição Limitada



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

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	

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

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.

É um azeite premium proveniente da selecção de azeitonas frescas e sãs, criteriosamente seleccionadas, sendo a expressão de um produto raro e singular. A variedade da azeitona Galega, única no mundo, simboliza o imaginário qualitativo dos apreciadores de azeite, uma variedade milenar que encarna uma rusticidade organoléptica, própria dos produtos de excelência.

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