



#### CATEGORIA

Azeite Virgem Extra Biológico

#### REGIÃO

Douro, Portugal

#### VARIETADES DE AZEITONA

Madural

Cobrançosa

Verdeal Transmontana

Bical

Galega

Cordovil

#### CERTIFICAÇÃO



#### ANÁLISE NUTRICIONAL

|                      | <b>unidades/100 g</b> |
|----------------------|-----------------------|
| Energia              | 3677 kJ               |
| Lípidos              | 99,2 g                |
| Ac. Gordos Saturados | 13,7 g                |
| Hidratos Carbono     | <0,5 g                |
| Açúcares totais      | < 0,5 g               |
| Proteína             | 0,4 g                 |
| Cinza                | <1 g                  |
| Sódio                | 0,01 g                |
| Sal                  | 0,03 g                |

#### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

|                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| Ano de Colheita     | 2018                        |
| Acidez              | 0,12% (ácido oleico)        |
| Índice de peróxidos | 6,2 meq. O <sub>2</sub> /kg |
| UV K232             | 1,84                        |
| UV K268             | 0,15                        |
| Δ K                 | <0,01                       |
| Durabilidade        | 18 months                   |

#### ANÁLISE SENSORIAL

##### Nariz

Notas frescas a couve, erva, rama de tomate, maçã verde, tomate verde, casca de banana e frutos secos.

##### Boca

Azeite com entrada doce, um amargo ligeiro e um picante forte e persistente. Notas a couve, erva, rama de tomate, tomate verde, maçã, banana e frutos secos verdes.

##### Intensidade do frutado

Frutado verde médio.