

Azeite Virgem Extra Selection *Extra Virgin Olive Oil*

A Quinta Seara d'Ordens, conhecida pelos seus excelentes vinhos, coloca à disposição dos consumidores um azeite extra virgem, proveniente de oliveiras centenárias da Quinta.

Quinta Seara d'Ordens known for its excellent wines, makes available to consumer this extra virgin olive oil from the Quinta's centenary olive trees.

Região: Douro, Portugal

Region: Douro, Portugal

Categoria: Azeite Virgem Extra

Category: Extra Virgin Olive Oil

Variedades | Varieties: Cobrançosa, Cordovil, Verdeal, Picual, Negruxa

Prova Organoléptica

Organoleptic taste

Azeite frutado, maduro, com picante e amargo bastante equilibrados e com excelente fim de boca. Com boa acidez e frescura equilibrada, a elegância e complexidade deste azeite oferecem uma experiência única.

Fruity olive oil with a balanced spice and bitterness and excellent aftertaste. With a great freshness and acidity its elegance and complexity offers a unique experience.

Declaração Nutricional (por 100ml):

Nutrition Declaration (per 100ml):

Energia – Energy 3421Kj/821Kcal

Lípidos – Fat 91,2gr

Saturados – Saturated 13,1gr

Hidratos de carbono – Carbohydrate 0gr

Açúcares – Sugars 0gr

Proteínas – Protein 0gr

Sal - Salt - 0gr

Características do Produto

Acidez – *Acidity Max.* Max. 0,2%

Índice de peróxidos – *Peroxide*

index (meq O₂/Kg)

≤ 20

CERAS / *WAXES* (mg/kg) ≤ 150

K₂₃₂ ≤ 2.00

K₂₆₈ ≤ 0.20

ΔK ≤ 0,01

Qualidade | Quality

Azeite de categoria superior obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos. Extraído a frio.

Superior category olive oil obtained directly from olives using only mechanical means. Cold extraction.

Conservação | Conservation

Conservar em ambiente seco e fresco, ao abrigo da luz solar direta.

Store in a dry, cool environment, away from direct sunlight.



