

## AZEITE VIRGEM EXTRA

Azeite de perfil suave e harmonioso, com bom equilíbrio dos aromas frutados típicos das azeitonas do Alentejo.



### VISUAL

Verde Amarelado



### AROMA

Frutado de azeitona verde e maduro. Com notas de fruta, erva e folha.



### PALADAR

Fresco, ligeiramente amargo e picante com um final de boca a frutos secos.

*Para melhor preservação das características deste azeite natural, recomenda-se a sua conservação em local fresco e protegido da luz.*



### ORIGEM

Alentejo

### VARIETADES

Cobrançosa, Arbequina, Cordovil, Carrasquenha, Galega e Frantoio

### HARMONIZAÇÃO

Azeite de características organolépticas simples de intensidade ligeira-média adaptado a finalizar empratamentos com alimentos de intensidades médias baixas, sopas várias e pratos de forno.

### ACIDEZ

0,2%

### FORMATOS DISPONÍVEIS

250ml | Cod.: 307 | EAN: 5601989981288

500ml | Cod.: 70 | EAN: 5601989003126