

AZEITE

## Quinta do Javali Azeite Virgem Extra



Azeite extraído por prensagem a frio de azeitonas colhidas à mão provenientes das oliveiras, algumas centenárias, existentes na Quinta do Javali. A fim de preservar todo o seu sabor natural este azeite não foi filtrado, poderá turvar ou criar algum depósito com o tempo.

Azeite de categoria superior obtido diretamente de azeitonas unicamente por processos mecânicos.

### Apreciação olfactiva

Azeite frutado com sensações verdes, erva, folha de oliveira e casca de amêndoa verde.

### Apreciação gustativa

Na boca encontramos sabores a nozes e frutos secos, com algum picante e amargor. Persistente.

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL por 100ml	
Energia:	3374 Kj/821 Kcal
Lípidos:	91,2 g
dos quais saturados:	16,1 g
Hidratos de Carbono:	0 g
dos quais açúcares:	0 g
Proteínas:	0 g
Sal:	0 g

### Análises físico-químicas:

- Acidez:  $\leq 0,10\%$
- Ceras: 55,9
- Índice de peróxidos: 8,5

### Análise espectrofotométrica:

- K232: 1,72
- K268: 0,13
- $\Delta K$ : 0,00

