

AZEITE

Maria Luisa 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:	15,4 g
Hidratos de Carbono:	0 g
dos quais açúcares:	0 g
Proteínas:	0 g
Sal:	0 g

Análises físico-químicas:

- Acidez: $\leq 0,1\%$
- Ceras: 69,6
- Índice de peróxidos: 5,8

Análise espectrofotométrica:

- K232: 1,71
- K268: 0,14
- ΔK : 0,01

